



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения и адрес места фактической деятельности:
ул. 7-я линия, д. 67, Ростов-на-Дону, 344019.

Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@donses.ru, http://www.61.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 24.04.2015 г.



Экспертное заключение
№ 01.2-06/8000 от 02.11.2023 г

Мной, Тарасян Е.Г., заведующей отделением - врачом по гигиене детей и подростков отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков отдела санитарно-эпидемиологической инспекционной деятельности, на основании заявления № 13-04/4905 от 26.10.2023 ИП Одежной Е.В., Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Зорге, 33/6, кв. 27, ИНН 616805302671, ОГРН 3156196000028, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания обучающихся 1-4-х, 5-11-х классов общеобразовательных организаций в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню ИП Одежной Е.В.

Дата проведения инспекции: 02.11.2023 г.

Материалы, поступившие на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Примерное циклическое 10-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций.
2. Примерное циклическое 10-дневное меню для организации питания обучающихся 5-11-х классов общеобразовательных организаций.
3. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1 ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Экспертное заключение № 01.2-06/8000 от 02.11.2023 г.	Общее количество страниц: 4 Страница: 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

1. Наименование организации, разработавшей меню – ИП Одежная Е.В. Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Зорге, 33/6, кв. 27.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначены рационы питания: для обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, для обучающихся 5-11-х классов общеобразовательных организаций.

3. Общая характеристика структуры рациона питания:

-наименование рациона питания:

Примерное цикличное 10-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций.

Примерное цикличное 10-дневное меню для организации питания обучающихся 5-11-х классов общеобразовательных организаций.

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 2 раза в сутки: завтрак и обед.

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей от 7 до 11 лет, от 12 до 17 лет.

- оценка разнообразия рационов питания: повтор блюд в меню отсутствует.

Примерное цикличное 10-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов общеобразовательных организаций содержит следующую информацию:

- о наименованиях блюд, выходе блюд,

- о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности,

- о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами,

- об использовании в меню обогащенных микронутриентами продуктов питания (йодированная соль, йодированный хлеб).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Технологические карты содержат следующую информацию: наименование сборника рецептов, информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, сведения о температуре выдачи горячих блюд, сведения по подготовке продовольственного сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий.

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания, в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: в рационе питания отсутствуют блюда и кулинарные изделия запрещенные или не рекомендованные

в питании обучающихся общеобразовательных организаций.

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания. Оценка соблюдения принципов щадящего питания: согласно технологическим картам при приготовлении блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания, соблюдается технология приготовления, принципы щадящего питания, используются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, тушение, запекание, продукты с раздражающими свойствами отсутствуют.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий:

В состав завтрака входят: горячее блюдо – каша молочная овсяная, каша пшеничная молочная, омлет, плов, каша молочная манная, каша гречневая молочная, запеканка из творога, макаронник с мясом, запеканка с фруктами, бургер с куриной котлетой; горячий напиток – кофейный напиток с молоком, чай с лимоном и сахаром, какао с молоком, чай с сахаром; закуска – масло сливочное, сыр, овощи, яйцо вареное, фрукты свежие.

В состав обеда входят: первое блюдо (супы, рассольник, борщ), второе блюдо – гарнир (макаронные отварные, картофельное пюре, каша гречневая, каша пшеничная, рис отварной), плов из курицы, макаронник с мясом, жаркое по-домашнему; блюда из мяса птицы, из рыбы; закуска - овощи соленые, квашеные, свежие, икра кабачковая, икра свекольная; напиток: компот, кисель.

Оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: в перспективном меню для обучающихся 1-4-х классов объемы порций блюд и кулинарных изделий: напиток (чай, какао, кофейный напиток, компот) – 200 г, овощи – 60 г, первое блюдо - 250 г, блюда из мяса, птицы, рыбы - 100 г, гарниры - 150 г; в перспективном меню для обучающихся 5-11-х классов: напиток (чай, какао, кофейный напиток, компот) – 200 г, овощи – 80 г, первое блюдо - 300 г, блюда из мяса, птицы, рыбы - 100 г, гарниры - 180 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляют: в перспективном меню для обучающихся 1-4-х классов для завтраков не менее 500 г, для обедов – не менее 700 г; в перспективном меню для обучающихся 5-11-х классов для завтраков не менее 550 г, для обедов – не менее 800 г.

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей:

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в перспективном меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х классов составляет: белков – 51,6 г, жиров – 44,5 г, углеводов – 182,4 г, пищевая ценность – 1300,7 ккал; для обучающихся 5-11-х классов составляет: белков – 56,3 г, жиров – 52,3 г, углеводов – 207,5 г, пищевая ценность – 1494 ккал.

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: в перспективном меню для обучающихся 1-4-х классов в среднем за 10 дней доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии завтрака составляет: 23,5%, обеда 32%; в перспективном меню для обучающихся 5-11-х классов в среднем за 10 дней доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии составляет: завтрак - 23,0%, обеда - 31,0%.

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": в среднем за 10 дней соотношение составляет в меню для обучающихся 1-4-х классов: 1,1:1:4,1; для обучающихся 5-11-х классов: 1,1:1:4.

б. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания, обогащенных микронутриентами: используется йодированная соль, йодированный хлеб.

- проведение витаминизации готовых блюд: не проводится.

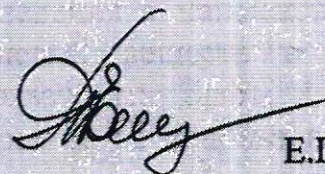
-дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: нет сведений.

Таким образом, представленные Примерное цикличное 10-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов общеобразовательных организаций содержит сведения о наименованиях блюд, выходе блюд, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности, о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами, об использовании в меню обогащенных микронутриентами продуктов питания (йодированная соль, йодированный хлеб). В меню рационально распределена пищевая ценность по приему пищи, объем порций блюд и кулинарных изделий, а также суммарный объем блюд соответствуют рекомендуемым.

Выводы:

Организация питания обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов общеобразовательных организаций в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню ИП Одежной Е.В. соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1 ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Заведующая отделением - врач по гигиене
детей и подростков отделения гигиены питания
и гигиены детей и подростков
отдела санитарно-эпидемиологической
инспекционной деятельности



Е.Г. Тарасян