



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ" В ГОРОДЕ РОСТОВЕ-НА-ДОНУ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия, д. 67, г.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
Адрес места фактической деятельности филиала: ул. Карла Либкнехта, 167, г. Аксай, 346720.
Тел: (863)5-94-09; факс: (863)5-94-06; E-mail: aks@donses.ru

Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710515
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 07.12.2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в г.Ростове-на-Дону
В.В.Сорокобаткин
«09» июля 2025 г.

Экспертное заключение
№ 25-07.100-02/ 1859 от 09.07.2025г.

Мною, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии в Аксайском районе Любимой Т.А., на основании заявления №25-01-11/1237 от 16.06.2025г. ИП Литвинова С.В. (РФ, Краснодарский край, г.Новороссийск, ул. Арского, д.25-А, ИНН 301597027384, ОГРН 313302326700037) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза десятидневного цикличного меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям 5-11кл (в виде завтрака или обеда) и детей ОВЗ 5-11кл (для 1 смены в виде завтрака и обеда) в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

Дата проведения инспекции: 09.07.2025г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям 5-11кл (в виде завтрака или обеда) и детей ОВЗ 5-11кл (для 1 смены в виде завтрака и обеда).

2. Технологические карты кулинарных изделий (блюд) - 59 карт.

Характеристика представленной документации: документация представлена 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.2.8 раздела II, п. 8.1.2, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII) (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Экспертное заключение №25-07.100-02/ 1859 от 09.07.2025г.

Общее количество страниц: 4, страница 1

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г.Ростове-на-Дону

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: меню предназначено для питания обучающихся в Муниципальных общеобразовательных учреждениях.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: 12 лет и старше.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям 5-11кл (в виде завтрака или обеда) и детей ОВЗ-5-11кл (для 1 смены в виде завтрака и обеда). Меню рассчитано на 10 дней. Меню утверждено ИП Литвиновым С.В. Меню содержит сведения о приемах пищи, массе порций и суммарных объемах блюд, содержании белков, жиров, углеводов и калорийности блюд, номера технологических карт. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: для обучающихся в 1 смену (до 6 часов) предусмотрен однократный прием пищи (завтрак или обед) для детей с ОВЗ, обучающихся в 1 смену предусмотрен двухкратный приём пищи (завтрак, обед);

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: представленное меню предназначено для одной возрастной категории: для детей 12 лет и старше (5-11 классы);

- оценка разнообразия рациона питания (меню). В меню включены мясо (или рыба или птица), блюда с молоком, овощи, фрукты, картофель, крупы, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, сахар, соль, сыр, блюда из яиц и творога. Повторы блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи: отсутствуют;

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): сведения о наличии буфетной продукции отсутствуют.

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 для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: в рационе отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые запрещены для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания:

технологическая обработка продуктов соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и обеспечивает сохранность пищевой ценности всех продуктов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Для приготовления блюд используется сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания (издание пятое) ООО Фирма «Партнер», г.Уфа, 2021г., в котором использованы технологические карты из сборников под редакцией Ф.Л. Марчука и В.Т. Лапиной: рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, 1996г, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 2, 1997г, рецептов блюд диетического питания для предприятий общественного питания, 2002г, рецептов блюд национальных блюд и кулинарных изделий, 2006г, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г; справочника рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003г., сборника технологических

нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, г.Пермь 2001г, 2008г.; сборника рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана, 2002г; картотеки блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, под ред. М.А.Самсонова, 1 и 2 части, 1995г.; сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2011г.; сборника рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2015г. В технологических картах содержится информация о требованиях к сырью, технологическом процессе приготовления блюда, требованиях к оформлению, реализации и хранению блюд, показатели качества и безопасности, сведения о калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов (В1, В2, С, А, Е), минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, цинк, йод) в готовых блюдах. Указана температура подачи блюд. Информация о калорийности и химическом составе, указанная в технологических картах, соответствует сведениям, указанным в меню.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: Завтраки состоят из горячего блюда (молочная каша, или творожное блюдо, или яичное блюдо, или мясное блюдо), горячего напитка. На завтрак в третий, пятый, шестой, седьмой, восьмой, девятый, десятый дни дополнительно включены на завтрак фрукты свежие, а в первый, второй, третий дни – закуска. Обеды представлены первым блюдом, гарниром, вторым блюдом (мясное, рыбное или блюдо из мяса птицы), напитком. На обед в четвертый день дополнительно включено кондитерское изделие без крема. На обед в пятый, седьмой, девятый дни дополнительно включена закуска на обед.

- оценка объема порций и суммарных объемов блюд и кулинарных изделий: При сравнении фактических объемов порций с данными таблицы 1 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для возрастной категории детей 12 лет и старше нарушения не выявлены.

При сравнении суммарных объёмов порций блюд с данными таблицы 3 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нарушения для группы возрастной категории 12 лет и старше не выявлены.

-оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков.

- количество белка находится в пределах 9,37-43,90 г на завтрак и 24,76-47,71 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 25,74 г на завтрак и 35,42 г на обед, при потребности – 90 г/сут;

- количество жиров находится в пределах 13,27-49,30 г на завтрак и 15,07-55,14 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 25,87 г на завтрак и 30,47 г на обед, при потребности - 92 г/сут;

- количество углеводов находится в пределах 51,3-87,59 г на завтрак и 101,60-136,55 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 70,96 г на завтрак и 123,27 г на обед, при потребности - 383 г/сут;

- энергетическая ценность находится в пределах 494,90-840,60 ккал на завтрак и 761,33-1020,50 ккал на обед, среднее значение за 10 дней составляет 606,83 ккал на завтрак и 918,47 ккал на обед, при потребности - 2720 ккал/сут.

-оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии:

Суточное распределение пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии составляет в 1 день - завтрак 30,9% и обед 35,5%, во 2 день - завтрак 24,6%

и обед 37,5%, в 3 день - завтрак 20,0% и обед 34,2%, в 4 день - завтрак 26,0% и обед 28,0%, в 5 день - завтрак 18,2% и обед 33,4%; в 6 день - завтрак 19,5% и обед 34,2%, в 7 день - завтрак 21,4% и обед 33,3%, в 8 день - завтрак 19,6% и обед 34,7%, в 9 день - завтрак 23,1% и обед 34,7%, в 10 день - завтрак 19,7% и обед 32,1%.

Процент отклонения калорийности в течение дня на завтрак в первый день не превышает допустимый процент отклонения +/-5%.

Средний процент пищевой ценности за первую неделю составляет: завтрак – 23,9%, обед – 33,7%; средний процент пищевой ценности за вторую неделю составляет: завтрак – 20,7%, обед – 33,8%.

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: в 1 день Б:Ж:У – 1,2:1,1:3,7; во 2 день Б:Ж:У – 1,5:1,4:3,1; в 3 день Б:Ж:У – 1,3:0,9:3,8; в 4 день Б:Ж:У – 1,2:1,4:3,4; в 5 день Б:Ж:У – 1:0,8:4,2; в 6 день Б:Ж:У – 1:0,8:4,2; в 7 день Б:Ж:У – 1:1,1:3,9; в 8 день Б:Ж:У – 1,1:1:3,9; в 9 день Б:Ж:У – 1,4:0,8:3,8; в 10 день Б:Ж:У – 1,4:1,2:3,4.

5. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) незаменимыми микронутриентами:

-ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль йодированная.

-проведение витаминизации готовых блюд: сведения отсутствуют.

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: в рацион питания включен хлеб йодированный.

Таким образом, в представленном десятидневном цикличном меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям 5-11кл (в виде завтрака или обеда) и детей ОВЗ 5-11кл (для 1 смены в виде завтрака и обеда) в муниципальных общеобразовательных учреждениях для групп детей возрастной категории 12лет и старше соблюдены требования по массе порций блюд, суммарному объему завтраков, обедов для питания, учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи, наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню соответствуют их наименованиям в технологических документах, проводится дополнительное обогащение рациона питания детей микронутриентами, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Выводы: Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям 5-11кл (в виде завтрака или обеда) и детей ОВЗ 5-11кл (для 1 смены в виде завтрака и обеда) в муниципальных общеобразовательных учреждениях, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.2.8 раздела II, п. 8.1.2, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII)

Предупрежден об ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации, за дачу заведомо ложного экспертного заключения.

Врач по общей гигиене
отдела гигиены и эпидемиологии
в Аксайском районе:



Любимая Т.А.

Экспертное заключение №25-07.100-02/1859 от 09.07.2025г.	Общее количество страниц: 4, страница 4
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г.Ростове-на-Дону	

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью
четыре (4) листа (ов).

Главный врач
В.В.Сорокобаткин



« 09 » 04 2025 г. МП





**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ" В ГОРОДЕ РОСТОВЕ-НА-ДОНУ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия, д. 67, г. 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
Адрес места фактической деятельности филиала: ул. Карла Либкнехта, 167, г. Аксай, 346720.
Тел: (863) 5-94-09; факс: (863) 5-94-06; E-mail: aks@donses.ru

Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710515
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 07.12.2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в г. Ростове-на-Дону
В.В.Сорокобаткин
«09» июля 2025 г.

Экспертное заключение
№ 25-07.100-02/ 1875 от 09.07.2025г.

Мною, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии в Аксайском районе Любимой Т.А., на основании заявления №25-01-11/1237 от 16.06.2025г. ИП Литвинова С.В. (РФ, Краснодарский край, г.Новороссийск, ул. Арского, д.25-А, ИНН 301597027384, ОГРН 313302326700037) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза десятидневного цикличного меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям детей ОВЗ 5-11кл (для 2 смены в виде обеда и полдника) в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

Дата проведения инспекции: 09.07.2025г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям детей ОВЗ 5-11кл (для 2 смены в виде обеда и полдника).

2. Технологические карты кулинарных изделий (блюд) - 59 карт.

Характеристика представленной документации: документация представлена 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.2.8 раздела II, п. 8.1.2, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII) (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Экспертное заключение №25-07.100-02/ <u>1875</u> от 09.07.2025г.	Общее количество страниц: 4, страница 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г.Ростове-на-Дону	

1. Наименование образовательного учреждения: меню предназначено для организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: 12 лет и старше.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям детей ОВЗ 5-11 кл (для 2 смены в виде обеда и полдника). Меню рассчитано на 10 дней. Меню утверждено ИП Литвиновым С.В. Меню содержит сведения о приемах пищи, массе порций и суммарных объемах блюд, содержании белков, жиров, углеводов и калорийности блюд, номерах технологических карт. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: предусмотрен двухкратный приём пищи (обед, полдник);

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: представленное меню предназначено для одной возрастной категории: для детей 12 лет и старше (5-11 классы);

- оценка разнообразия рациона питания (меню). В меню включены мясо (или рыба или птица), блюда с молоком, овощи, фрукты, картофель, крупы, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, сахар, соль, сыр, блюда из яиц и творога. Повторы блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи: отсутствуют;

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): сведения о наличии буфетной продукции отсутствуют.

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 для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: в рационе отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые запрещены для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания:

технологическая обработка продуктов соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и обеспечивает сохранность пищевой ценности всех продуктов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Для приготовления блюд используется сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания (издание пятое) ООО Фирма «Партнер», г.Уфа, 2021г., в котором использованы технологические карты из сборников под редакцией Ф.Л. Марчука и В.Т. Лапшиной: рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, 1996г, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 2, 1997г, рецептов блюд диетического питания для предприятий общественного питания, 2002г, рецептов блюд национальных блюд и кулинарных изделий, 2006г, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г; справочника рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003г., сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, г.Пермь 2001г, 2008г.; сборника рецептов блюд и кулинарных изделий Башкортостана, 2002г; картотеки блюд лечебного и рационального питания в

учреждениях системы здравоохранения, под ред. М.А.Самсонова, 1 и 2 части, 1995г.; сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2011г.; сборника рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2015г. В технологических картах содержится информация о требованиях к сырью, технологическом процессе приготовления блюда, требованиях к оформлению, реализации и хранению блюд, показатели качества и безопасности, сведения о калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов (В1, В2, С, А, Е), минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, цинк, йод) в готовых блюдах. Указана температура подачи блюд. Информация о калорийности и химическом составе, указанная в технологических картах, соответствует сведениям, указанным в меню.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: Обеды представлены первым блюдом, гарниром, вторым блюдом (мясное, рыбное или блюдо из мяса птицы), напитком (чай или компот). На обед в четвертый день дополнительно включено кондитерское изделие без крема. На обед в пятый, седьмой, девятый дни дополнительно включена закуска на обед. Полдник представлен напитком (чай или кефир), фрукты свежие, кондитерские изделия или выпечка или бутерброд. В 4 и 9 дни творожное блюдо с напитком.

- оценка объема порций и суммарных объемов блюд и кулинарных изделий: При сравнении фактических объемов порций с данными таблицы 1 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для возрастной категории детей 12 лет и старше нарушения не выявлены.

При сравнении суммарных объемов порций блюд с данными таблицы 3 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нарушения для группы возрастной категории 12 лет и старше не выявлены.

-оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков.

- количество белка находится в пределах 3,82-32,54 г на полдник и 24,76-47,71 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 9,6 г на полдник и 35,42 г на обед, при потребности – 90 г/сут;

- количество жиров находится в пределах 2,19-14,95 г на полдник и 15,07-55,14 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 8,65 г на полдник и 30,47 г на обед, при потребности - 92 г/сут;

- количество углеводов находится в пределах 33,7-71,4 г на полдник и 101,60-136,55 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 50,26 г на полдник и 123,27 г на обед, при потребности - 383 г/сут;

- энергетическая ценность находится в пределах 250,00-406,00 ккал на полдник и 761,33-1020,50 ккал на обед, среднее значение за 10 дней составляет 321,27 ккал на полдник и 918,47 ккал на обед, при потребности - 2720 ккал/сут.

-оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии:

Суточное распределение пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии составляет в 1 день - обед 35,5% и полдник 14,9%, во 2 день - обед 37,5% и полдник 12,4%, в 3 день - обед 34,2% и полдник 9,7%, в 4 день - обед 28,0% и полдник 12,8%, в 5 день - обед 33,4% и полдник 10,5%; в 6 день - обед 34,2% и полдник 9,2%, в 7 день - обед 33,3% и полдник 12,4%, в 8 день - обед 34,7% и полдник 10,5%, в 9 день - обед 34,7% и полдник 15,0%, в 10 день обед 32,1% и полдник 10,7%.

Процент отклонения калорийности в течение дня не превышает допустимый процент отклонения +/-5%.

Средний процент пищевой ценности за первую неделю составляет: обед – 33,7%, полдник – 12,1%; средний процент пищевой ценности за вторую неделю составляет: обед – 33,8%, полдник – 11,6%.

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: в 1 день Б:Ж:У – 1:0,8:4,2; во 2 день Б:Ж:У – 1,2:0,9:3,9; в 3 день Б:Ж:У – 0,8:0,7:4,5; в 4 день Б:Ж:У – 1,1:0,5:4,4; в 5 день Б:Ж:У – 1,2:1,5:3,2; в 6 день Б:Ж:У – 1:0,8:4,2; в 7 день Б:Ж:У – 0,8:0,8:4,5; в 8 день Б:Ж:У – 1,2:1,2:3,6; в 9 день Б:Ж:У – 1,4:0,7:3,9; в 10 день Б:Ж:У – 1:1,2:3,8.

5. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) незаменимыми микронутриентами:

-ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль йодированная.

-проведение витаминизации готовых блюд: сведения отсутствуют.

-дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: в рацион питания включен хлеб йодированный пшеничный.

Таким образом, в представленном десятидневном цикличном меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям детей ОВЗ 5-11кл (для 2 смены в виде обеда и полдника) в муниципальных общеобразовательных учреждениях (обед, полдник) для групп детей возрастной категории 12 лет и старше соблюдены требования по массе порций блюд, суммарному объему завтраков, обедов для питания, учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи, наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню соответствуют их наименованиям в технологических документах, проводится дополнительное обогащение рациона питания детей микронутриентами, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Выводы: Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям детей ОВЗ 5-11кл (для 2 смены в виде обеда и полдника) в муниципальных общеобразовательных учреждениях, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.2.8 раздела II, п. 8.1.2, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII).

Предупрежден об ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации, за дачу заведомо ложного экспертного заключения.

Врач по общей гигиене
отдела гигиены и эпидемиологии
в Аксайском районе:



Любивая Т.А.

Главный врач
В.В.Сорокобаткин

« 09 » 04 2025





**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ" В ГОРОДЕ РОСТОВЕ-НА-ДОНУ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия, д. 67, г.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
Адрес места фактической деятельности филиала: ул. Карла Либкнехта, 167, г. Аксай, 346720.
Тел: (863)5-94-09; факс: (863)5-94-06; E-mail: aks@donses.ru

Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710515
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 07.12.2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в г.Ростове-на-Дону
В.В.Сорокобаткин
«09» июля 2025 г.

Экспертное заключение
№ 25-07.100-02/ 1876 от 09.07.2025г.

Мною, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии в Аксайском районе Любимой Т.А., на основании заявления №25-01-11/1237 от 16.06.2025г. ИП Литвинова С.В. (РФ, Краснодарский край, г.Новороссийск, ул. Арского, д.25-А, ИНН 301597027384, ОГРН 313302326700037) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза десятидневного цикличного меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде обеда и полдника для детей ОВЗ 2 (вторая) смена.

Дата проведения инспекции: 09.07.2025г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде обеда и полдника для детей ОВЗ 2 (вторая) смена.

2. Технологические карты кулинарных изделий (блюд) - 59 карт.

Характеристика представленной документации: документация представлена 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.2.8 раздела II, п. 8.1.2, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII) (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Экспертное заключение №25-07.100-02/ 1876 от 09.07.2025г.

Общее количество страниц: 4, страница 1

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г.Ростове-на-Дону

1. Наименование образовательного учреждения: меню предназначено для организации питания в муниципальных образовательных учреждениях.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: 7-11 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде обеда и полдника для детей ОВЗ 2 (вторая) смена. Меню рассчитано на 10 дней. Меню утверждено ИП Литвиновым С.В. Меню содержит сведения о приемах пищи, массе порций и суммарных объемах блюд, содержании белков, жиров, углеводов и калорийности блюд, номерах технологических карт. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: предусмотрен двухкратный приём пищи (обед, полдник);

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: представленное меню предназначено для одной возрастной категории: 7-11 лет;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). В меню включены мясо (или рыба или птица), блюда с молоком, овощи, фрукты, картофель, крупы, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, сахар, соль, сыр, блюда из яиц и творога. Повторы блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи: отсутствуют;

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): сведения о наличии буфетной продукции отсутствуют.

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 для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: в рационе отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые запрещены для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания:

технологическая обработка продуктов соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и обеспечивает сохранность пищевой ценности всех продуктов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Для приготовления блюд используется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания (издание пятое) ООО Фирма «Партнер», г.Уфа, 2021г., в котором использованы технологические карты из сборников под редакцией Ф.Л. Марчука и В.Т. Лапшиной: рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, 1996г, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 2, 1997г, рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания, 2002г, рецептур блюд национальных блюд и кулинарных изделий, 2006г, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г; справочника рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003г., сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, г.Пермь 2001г, 2008г.; сборника рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана, 2002г; картотеки блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, под ред. М.А.Самсонова, 1 и 2 части, 1995г.;

сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2011г.; сборника рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2015г. В технологических картах содержится информация о требованиях к сырью, технологическом процессе приготовления блюда, требованиях к оформлению, реализации и хранению блюд, показатели качества и безопасности, сведения о калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов (В1, В2, С, А, Е), минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, цинк, йод) в готовых блюдах. Указана температура подачи блюд. Информация о калорийности и химическом составе, указанная в технологических картах, соответствует сведениям, указанным в меню.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: Обеды представлены первым блюдом, гарниром, вторым блюдом (мясное, рыбное или блюдо из мяса птицы), напитком (чай или компот). На обед в пятый, седьмой, девятый дни дополнительно включена закуска. Полдник представлен напитком (чай или кефир), фрукты свежие, кондитерские изделия или выпечка или бутерброд. В 1 и 9 дни творожное блюдо с чаем.

- оценка объема порций и суммарных объемов блюд и кулинарных изделий: При сравнении фактических объемов порций с данными таблицы 1 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для возрастной категории детей 7-11 лет нарушения не выявлены.

При сравнении суммарных объемов порций блюд с данными таблицы 3 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нарушения для группы возрастной категории 7-11 лет не выявлены.

-оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков.

- количество белка находится в пределах 1,60-30,60 г на полдник и 20,71-42,29 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 10,60 г на полдник и 29,10 г на обед, при потребности – 77 г/сут;

- количество жиров находится в пределах 1,24-19,73 г на полдник и 11,36-34,34 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 8,20 г на полдник и 23,9 г на обед, при потребности - 79 г/сут;

- количество углеводов находится в пределах 33,60-61,60 г на полдник и 87,14-134,66 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 43,80 г на полдник и 107,00 г на обед, при потребности - 335г/сут;

- энергетическая ценность находится в пределах 211,00-480,90 ккал на полдник и 599,20-930,31 ккал на обед, среднее значение за 10 дней составляет 294,40 ккал на полдник и 789,80 ккал на обед, при потребности - 2350 ккал/сут.

-оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии:

Суточное распределение пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии составляет в 1 день - обед 33,7% и полдник 20,5%, во 2 день - обед 39,6% и полдник 10,2%, в 3 день - обед 35,9% и полдник 9,5%, в 4 день - обед 25,5% и полдник 13,6%, в 5 день - обед 33,9% и полдник 15,3%; в 6 день - обед 33,3% и полдник 9,0%, в 7 день - обед 31,6% и полдник 10,2%, в 8 день - обед 30,1% и полдник 11,9%, в 9 день - обед 36,6% и полдник 15,4%, в 10 день обед 35,9% и полдник 9,8%.

Процент отклонения калорийности в течение дня не превышает допустимый процент отклонения +/-5%.

Средний процент пищевой ценности за первую неделю составляет: обед – 33,7%, полдник – 13,8%; средний процент пищевой ценности за вторую неделю составляет: обед – 33,5%, полдник – 11,3%.

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: в 1 день Б:Ж:У – 1,3:1:3,7; во 2 день Б:Ж:У – 1,3:1:3,7; в 3 день Б:Ж:У – 0,8:0,7:4,5; в 4 день Б:Ж:У – 1,3:0,8:3,9; в 5 день Б:Ж:У – 0,9:1:4,1; в 6 день Б:Ж:У – 0,9:0,8:4,3; в 7 день Б:Ж:У – 0,8:0,7:4,5; в 8 день Б:Ж:У – 1:0,8:4,2; в 9 день Б:Ж:У – 1,4:0,7:3,9; в 10 день Б:Ж:У – 1:1,2:3,8.

5.Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) незаменимыми микронутриентами:

-ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль йодированная.

-проведение витаминизации готовых блюд: сведения отсутствуют.

-дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: в рацион питания включен хлеб йодированный пшеничный.

Таким образом, в представленном десятидневном цикличном меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде обеда и полдника для детей ОВЗ 2 (вторая) смена (обед, полдник) для групп детей возрастной категории 7-11 лет соблюдены требования по массе порций блюд, суммарному объему завтраков, обедов для питания, учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи, наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню соответствуют их наименованиям в технологических документах, проводится дополнительное обогащение рациона питания детей микронутриентами, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Выводы: Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде обеда и полдника для детей ОВЗ 2 (вторая) смена, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.2.8 раздела II, п. 8.1.2, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII).

Предупрежден об ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации, за дачу заведомо ложного экспертного заключения.

Врач по общей гигиене
отдела гигиены и эпидемиологии
в Аксайском районе:



Любимая Т.А.

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью
четыре (4) листа (ов).

Главный врач
В.В.Сорокобраткин

2017
« 09 » 04 2017





**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ" В ГОРОДЕ РОСТОВЕ-НА-ДОНУ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия, д. 67, г. 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
Адрес места фактической деятельности филиала: ул. Карла Либкнехта, 167, г. Аксай, 346720.
Тел: (863)5-94-09; факс: (863)5-94-06; E-mail: aks@donses.ru

Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710515
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 07.12.2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
Филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в г. Ростове-на-Дону
В.В.Сорокобаткин
«09» июля 2025 г.

Экспертное заключение
№ 25-07.100-02/ 1877 от 09.07.2025г.

Мною, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии в Аксайском районе Любимой Т.А., на основании заявления №25-01-11/1237 от 16.06.2025г. ИП Литвинова С.В. (РФ, Краснодарский край, г.Новороссийск, ул. Арского, д.25-А, ИНН 301597027384, ОГРН 313302326700037) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза десятидневного цикличного меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде завтрака или обеда, и для детей ОВЗ 1 (первой) смены в виде (завтрака и обеда).

Дата проведения инспекции: 09.07.2025г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде завтрака или обеда, и для детей ОВЗ 1 (первой) смены в виде (завтрака и обеда).

2. Технологические карты кулинарных изделий (блюд) - 59 карт.

Характеристика представленной документации: документация представлена 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.2.8 раздела II, п. 8.1.2, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII) (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Экспертное заключение №25-07.100-02/ _____ от 09.07.2025г.

Общее количество страниц: 4, страница 1

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г.Ростове-на-Дону

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: меню предназначено для организации питания в муниципальных образовательных учреждениях.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: 7-11 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде завтрака или обеда, и для детей ОВЗ 1 (первой) смены в виде (завтрака и обеда). Меню утверждено ИП Литвиновым С.В. Меню содержит сведения о приемах пищи, массе порций и суммарных объемах блюд, содержании белков, жиров, углеводов и калорийности блюд, номерах технологических карт. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: для обучающихся в 1 смену (до 6 часов) предусмотрен однократный прием пищи (завтрак или обед), для детей с ОВЗ, обучающихся в 1 смену предусмотрен двухкратный приём пищи (завтрак, обед);

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: представленное меню предназначено для одной возрастной категории: 7-11 лет;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). В меню включены мясо (или рыба или птица), блюда с молоком, овощи, фрукты, картофель, крупы, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, сахар, соль, сыр, блюда из яиц и творога. Повторы блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи: отсутствуют;

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): сведения о наличии буфетной продукции отсутствуют.

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 для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: в рационе отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые запрещены для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания:

технологическая обработка продуктов соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и обеспечивает сохранность пищевой ценности всех продуктов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Для приготовления блюд используется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания (издание пятое) ООО Фирма «Партнер», г.Уфа, 2021г., в котором использованы технологические карты из сборников под редакцией Ф.Л. Марчука и В.Т. Лапшиной: рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, 1996г, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 2, 1997г, рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания, 2002г, рецептур блюд национальных блюд и кулинарных изделий, 2006г, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г; справочника рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003г., сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных

учреждений, части 1 и 2, г.Пермь 2001г, 2008г.; сборника рецептов блюд и кулинарных изделий Башкортостана, 2002г; картотеки блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, под ред. М.А.Самсонова, 1 и 2 части, 1995г.; сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2011г.; сборника рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2015г. В технологических картах содержится информация о требованиях к сырью, технологическом процессе приготовления блюда, требованиях к оформлению, реализации и хранению блюд, показатели качества и безопасности, сведения о калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов (В1, В2, С, А, Е), минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, цинк, йод) в готовых блюдах. Указана температура подачи блюд. Информация о калорийности и химическом составе, указанная в технологических картах, соответствует сведениям, указанным в меню.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: Обеды представлены первым блюдом, гарниром, вторым блюдом (мясное, рыбное или блюдо из мяса птицы), напитком (чай или компот). На обед в пятый, седьмой, девятый дни дополнительно включена закуска. Завтраки состоят из горячего блюда (молочная каша, или творожное блюдо, или яичное блюдо, или мясное блюдо), горячего напитка. На завтрак в первый, третий, шестой, седьмой, девятый, десятый дни дополнительно включены на завтрак фрукты свежие, а в первый, второй, четвертый дни – закуска.

- оценка объема порций и суммарных объемов блюд и кулинарных изделий: При сравнении фактических объемов порций с данными таблицы 1 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для возрастной категории детей 7-11 лет нарушения не выявлены.

При сравнении суммарных объемов порций блюд с данными таблицы 3 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нарушения для группы возрастной категории 7-11 лет не выявлены.

-оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков.

- количество белка находится в пределах 8,53-35,1 г на завтрак и 20,71-42,29 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 23,67 г на завтрак и 29,10 г на обед, при потребности – 77 г/сут;

- количество жиров находится в пределах 14,70-26,00 г на завтрак и 11,36-34,34 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 21,20 г на завтрак и 23,9 г на обед, при потребности - 79 г/сут;

- количество углеводов находится в пределах 49,92-76,47 г на завтрак и 87,14-134,66 г на обед, среднее значение за 10 дней составляет 63,33 г на завтрак и 107,00 г на обед, при потребности - 335г/сут;

- энергетическая ценность находится в пределах 466,40-672,31 ккал на завтрак и 599,20-930,31 ккал на обед, среднее значение за 10 дней составляет 549,55 ккал на завтрак и 789,80 ккал на обед, при потребности - 2350 ккал/сут.

-оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии:

Суточное распределение пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии составляет в 1 день – завтрак 25,5% и обед 33,7%; во 2 день – завтрак 23,8% и обед 39,6%; в 3 день – завтрак 21,3% и обед 35,9%; в 4 день – завтрак 26,4% и обед 25,5%; в 5 день – завтрак 28,6% и обед 33,9%; в 6 день – завтрак 20,9% и обед 33,3%; в 7 день – завтрак 19,8% и обед 31,6%; в 8 день – завтрак 24,3% и обед 30,1%; в 9 день – завтрак 20,9% и обед 36,6%; в 10 день завтрак 22,2% и обед 35,9%.

Процент отклонения калорийности в течение дня не превышает допустимый процент отклонения +/-5%.

Средний процент пищевой ценности за первую неделю составляет: завтрак – 25,1%, обед – 33,7%; средний процент пищевой ценности за вторую неделю составляет: завтрак – 21,6%, обед – 33,5%.

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: в 1 день Б:Ж:У – 1,2:1,1:3,7; во 2 день Б:Ж:У – 1,3:1,1:3,6; в 3 день Б:Ж:У – 0,8:1:4,2; в 4 день Б:Ж:У – 1,3:0,9:3,8; в 5 день Б:Ж:У – 1,3:1,1:3,6; в 6 день Б:Ж:У – 1,1:0,9:4; в 7 день Б:Ж:У – 0,9:0,9:4,2; в 8 день Б:Ж:У – 1,2:1:3,8; в 9 день Б:Ж:У – 1,3:0,7:4; в 10 день Б:Ж:У – 1,3:1,3:3,4.

5.Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) незаменимыми микронутриентами:

-ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль йодированная.

-проведение витаминизации готовых блюд: сведения отсутствуют.

-дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: в рацион питания включен хлеб йодированный пшеничный.

Таким образом, в представленном десятидневном цикличном меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде завтрака или обеда, и для детей ОВЗ 1 (первой) смены в виде (завтрака и обеда) для групп детей возрастной категории 7-11 лет соблюдены требования по массе порций блюд, суммарному объему завтраков, обедов для питания, учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи, наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню соответствуют их наименованиям в технологических документах, проводится дополнительное обогащение рациона питания детей микронутриентами, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Выводы: Десятидневное цикличное меню на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в виде завтрака или обеда, и для детей ОВЗ 1 (первой) смены в виде (завтрака и обеда), соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.2.8 раздела II, п. 8.1.2, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII).

Предупрежден об ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации, за дачу заведомо ложного экспертного заключения.

Врач по общей гигиене
отдела гигиены и эпидемиологии
в Аксайском районе:



Любимая Т.А.

