



**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 ШАХТЫ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия 67, Ростов-на-Дону, 344019.

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

Адрес места фактической деятельности филиала: 346500, Ростовская область, г. Шахты,
ул. Шевченко, д. 153, Тел. (8636)22-51-57, факс (8636)22-56-58, E-mail: sha@doneses.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028.

Дата внесения в реестр сведений об аккре-
дитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в г. Шахты

С.Г. Плясовица

«18» февраля 2026 г.

Экспертное заключение
№11.2-12/1438 от 18.02.2026 г.

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Кириенко А.В., на основании заявления № 28.01-09/379 от 03.02.2026г. Индивидуально-предпринимателя Пилягиной М.Е., по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, пер. Водопроводный, 7, ИНН 615105186570, ОГРН 322619600178560, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания для обучающихся 1 - 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска.
Дата проведения инспекции: 18.02.2026г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

- 10-ти дневное меню завтраков для обучающихся 1 - 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска, возрастная категория: 7 - 11 лет, сезон: зима - весна;
- технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с: 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:

1. Наименование организации, разработавшей меню - ИП Пилягина М.Е.

Экспертное заключение №11.2-12/1438 от 18.02.2026г.

Общее количество страниц: 4 Страница 1

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»

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

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): 10-ти дневное меню завтраков для обучающихся 1 - 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 1 разовое питание - завтрак;

- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей от 7 до 11 лет;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: повтор блюд в меню отсутствует.

Рацион питания содержит следующую информацию: о приемах пищи, наименовании блюд, весе блюд, о количестве основных пищевых и минеральных веществах, и их энергетической ценности, о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты содержат следующую информацию: информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, требования к качеству, сведения о температуре выдачи горячих блюд, информация о наименовании сборника рецептов.

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): не предусмотрено;

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

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания (меню), 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 (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания: согласно технологическим картам при приготовлении блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания, соблюдается технология приготовления, принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение.

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

1 день: завтрак – масло сливочное (порциями), яйцо куриное вареное, каша жидкая молочная манная, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

2 день: завтрак – икра из кабачков (консервы стерилизованные), биточек (филе птицы), соус красный основной, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

3 день: завтрак – масло сливочное (порциями), огурец соленый в нарезке, рагу из овощей, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

4 день: завтрак – горошек зеленый консервированный (отварной), рыба тушеная в томате с овощами, рис отварной, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

5 день: завтрак – капуста квашенная, гуляш (филе птицы), макаронные изделия отварные, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

6 день: завтрак – яйцо куриное вареное, масло сливочное (порциями), каша жидкая молочная рисовая, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

7 день: завтрак – горошек зеленый консервированный (отварной), рыба тушеная в томате с овощами, картофель отварной дольками, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

8 день: завтрак – капуста квашенная, тефтели (филе птицы), макаронные изделия отварные, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

9 день: завтрак – сыр твердых сортов в нарезке (порциями), яйцо куриное вареное, каша жидкая молочная гречневая, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

10 день: завтрак – огурец соленый в нарезке, плов (филе птицы), чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: в рационе питания для детей 7 - 11 лет соблюдаются требования по массе порций: каша - 200 г, салат - 60 г, мясное, овощное блюдо - 200 г, напиток (чай, кофейный напиток) - 200 г, гарнир - 150 г,

Суммарные объемы блюд:

день 1 - завтрак - 500г; день 2 - завтрак - 500г; день 3 - завтрак - 500г; день 4 - завтрак - 500г; день 5 - завтрак - 500г; день 6 - завтрак - 500г; день 7 - завтрак - 500г; день 8 - завтрак - 500г; день 9 - завтрак - 500г; день 10 - завтрак - 500г;

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков - доля пищевой ценности каждого приема пищи от совокупной пищевой ценности рациона питания рекомендуемой составляет - на завтрак: 1 день - 475,61 ккал, 2 день - 476,65 ккал, 3 день - 499,08 ккал, 4 день - 581,07 ккал, 5 день - 506,43 ккал, 6 день - 517,31 ккал, 7 день - 498,15 ккал, 8 день - 529,22 ккал, 9 день - 477,83 ккал, 10 день - 471,12 ккал;

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в рационе питания составляет: белков – 18,4 г, жиров - 20,8 г, углеводов – 56,1 г, пищевая ценность – 503,24 ккал.

- в рационе питания суточное распределение пищевой ценности на приемы пищи составляет: в среднем за 1 неделю: завтрак - 21,6%; за 2 неделю: завтрак - 21,2%.

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: в рационе питания соотношение «белки: жиры: углеводы» в процентном отношении от калорийности в среднем составляет за 2 недели - 1:1:3;

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

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: используется йодированная соль, хлеб обогащённый йодказеином.

- проведение витаминизации готовых блюд: не проводится.

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: не проводится.

Таким образом, представленное 10-ти дневное меню завтраков для обучающихся 1 - 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска со-

держит 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 так же суммарный объем блюд соответствуют рекомендуемым.

Выводы:

организация питания для обучающихся 1 - 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска 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».

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

Врач по общей гигиене отделения
гигиены и эпидемиологии в г. Шахты



Кириенко А.В.

Пролито, пронумеровано и скреплено
печатью 18 (880) листа (ов).
в количестве 18 оригинала ФБУЗ «ЦНИЗ в РО»
в г. Пляхты
Плюсовица С.Г. (подпись)
« 18 » 2026 года
М.П.