



**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 САЛЬСКЕ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения и адрес места фактической деятельности:

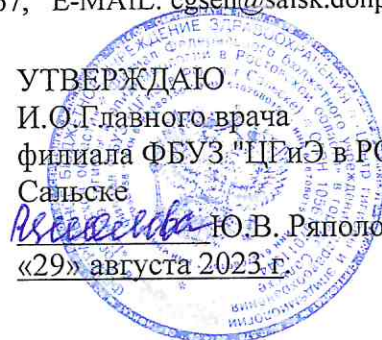
ул. 7-я линия, д. 67, г. Ростов-на-Дону, 344019.

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. Николая Островского д. 3, г. Сальск, Ростовская область, 347636, тел: (863) 272-5-61-67, факс: (863) 272-5-61-67, E-MAIL: cgssen@salsk.donpac.ru

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

УТВЕРЖДАЮ
И.О. Главного врача
филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г.
Сальске
Ряполова Ю.В. Ю.В. Ряполова
«29» августа 2023 г.



**Экспертное заключение
№ 09.2-06/1317 от 29.08.2023 г.**

Мною, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в городе Сальске Носовым А.М., на основании заявления (вх. № 26-01-24/1369 от 22.08.2023 г) ООО «МЕГА – ТОРГ» Россия, Ростовская область, Сальский район, г. Сальск, пер. Морской, д. 2,

ИНН 6153002006, ОГРН 1156186011387,

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза рациона питания примерного 10-дневного меню для бесплатного двухразового питания школьников Сальского района 1-4 и 5-11 классов 2023-2024 учебный год ООО «МЕГА – ТОРГ» Россия, Ростовская область, Сальский район, г. Сальск, пер. Морской, д. 2.

Дата проведения инспекции: 29.08.2023 года.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

Экспертное заключение № 09.2-06/1317 от 29.08.2023 г.	Общее количество страниц: 6	Страница: 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГ и Э в РО»		

- примерное 10-дневное меню для бесплатного двухразового питания школьников Сальского района 1-4 и 5-11 классов 2023-2024 учебный год;
- технологические карты блюд и кулинарных изделий (копия).

Характеристика представленной документации: документация представлена 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» (раздел VIII).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Наименование образовательного учреждения: МБОУ СОШ Сальского района.

Возрастная группа обучающихся, для которых предназначен рацион питания (меню) - примерное 10-дневное меню для бесплатного двухразового питания школьников Сальского района 1-4 и 5-11 классов 2023-2024 учебный год предназначено для обучающихся 7-11 лет и 12 лет и старше.

Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню) - примерное 10-дневное меню для бесплатного двухразового питания школьников Сальского района 1-4 и 5-11 классов 2023-2024 учебный год утверждено руководителем ООО «МЕГА-ТОРГ» и согласовано руководителем организации в которой организуется питание детей, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII п. 8.1.3). Меню разработано для каждой возрастной группы в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII п. 8.1.4 приложение № 8).

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени- в представленном меню отражены сведения о кратности питания (2-кратный приём пищи), указан вид приема пищи (завтрак и обед). Примерное меню содержит информацию в соответствии с Приложением 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Москва

Экспертное заключение № 09.2-06/1317 от 29.08.2023 г.	Общее количество страниц: 6 Страница: 2
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

2004г. под ред. В.Т. Лапшиной., сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под редакцией Российской Академии наук В.Р. Кучмы 2016г., сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией Ф.Л. Марчука 1996г., сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях подготовлен ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, 214 с). Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: примерное меню разработано с дифференциацией по возрастным группам детей (7-11 лет и 12 лет и старше), что соответствует требованиям п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- оценка разнообразия рациона питания (меню), наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приёмы пищи и в течении всего периода времени – в примерном меню отсутствуют повторы блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени.

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 примерном меню применяются рецептуры и технологические процессы, используемые при изготовлении блюд и кулинарных изделий, которые обеспечивают сохранность пищевой ценности продуктов. В примерное меню включены пищевые продукты: молочные, кисломолочные, мясо, рыба, молочно – крупяные, овощные и комбинированные гарниры,. Отсутствует ассортимент продуктов указанный в перечне пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведенном в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания оценивается по представленным для рассмотрения технологическим картам кулинарных изделий (блюд) примерного меню, питание соответствует принципам

Экспертное заключение № 09.2-06/1317 от 29.08.2023 г.	Общее количество страниц: 6 Страница: 3
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

щадящего питания, предусматривающее использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

- краткая характеристика каждого приёма пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: возраст- 7-11 лет неделя 2-я, день 2-й - завтрак (наггетсы куриные, макаронные изделия отварные с маслом, икра свекольная, хлеб пшеничный йодированный, чай с апельсином и лимоном), обед (суп картофельный с крупой пшенной с мясом кур, оладьи из печени с морковью, рис отварной хлеб пшеничный йодированный, хлеб ржано-пшеничный, овощи свежие, компот из смеси сухофруктов); возраст- 12 лет и старше неделя 2-я, день 10-й – завтрак (каша вязкая молочная рисовая, масло сливочное (порционное), хлеб пшеничный йодированный, йогурт, чай с лимоном и с сахаром), обед (борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом кур, рыба тушеная с овощами, картофель отварной, овощи свежие, хлеб пшеничный йодированный, хлеб ржано-пшеничный, компот из плодов свежих (яблоки).

- оценка объёма порций блюд и кулинарных изделий: масса порций для обучающихся различного возраста в соответствии с разработанным примерным меню составляет: возраст 7-11 лет первое блюдо (суп картофельный с крупой пшенной с мясом кур) – 250 гр (норматив – 200-250 гр), второе блюдо (наггетсы куриные) – 100 гр (норматив – 90-120 гр), гарнир (макаронные изделия отварные с маслом) – 150 гр (норматив – 150-200 гр), третье блюдо (компот из смеси сухофруктов) – 200 гр (норматив – 180-200 гр); возраст 12 лет и старше первое блюдо (борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом кур) – 250 гр (норматив – 250-300 гр), второе блюдо (рыба тушеная с овощами) – 100 гр (норматив – 100-120 гр), гарнир (картофель отварной, овощи) – 200 гр (норматив – 180-230 гр), третье блюдо (компот из плодов свежих (яблоки)) – 200 гр (норматив – 180-200 гр), что соответствует массе порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) согласно приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (таблица 1). Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее): возраст 7-11 лет завтрак – 550 гр (норматив – 500 гр), обед – 825 гр (норматив – 700 гр); возраст 12 лет и старше завтрак – 610 гр (норматив – 550 гр), обед – 895 гр (норматив – 800 гр), что соответствует суммарному объему блюд по приемам пищи (в граммах – не менее) согласно приложения 9 к СанПиН

Экспертное заключение № 09.2-06/1317 от 29.08.2023 г.	Общее количество страниц: 6 Страница: 4
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (таблица 3).

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 - в представленном примерном меню рацион питания предусматривает формирование набора продуктов на основании физиологических потребностей в пищевых веществах в зависимости от возраста детей завтрак – 20-25% обед – 30-35% таблица 3 приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приёмы пищи и степени удовлетворения за счёт рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: в примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи, при организации питания завтрак 20-25% обед 30-35% составляет: возраст 7-11 лет завтрак – 680,94 ккал (норматив – 470 ккал), обед – 802,19 ккал (норматив – 705 ккал); возраст 12 лет и старше завтрак – 547, 13 ккал (норматив – 544 ккал), обед – 824,37 ккал (норматив - 816 ккал).

- оценка сбалансированности рациона питания (меню) соотношение «белки:жиры:углеводы»: в представленном примерном меню соотношение белков, жиров и углеводов составляет: возраст 7-11 лет 444: 490 : 1942, возраст 12 лет и старше 497 : 505 : 1989 примерно составляет соотношение 1:1:4, что свидетельствует о сбалансированности представленного примерного меню по соотношению «белки : жиры : углеводы».

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

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания, обогащённых микронутриентами: продукты промышленного производства; соки фруктовые «мультифрукт».

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: для дополнительного обогащения рациона микронутриентами используются в примерном меню специализированные продукты питания (хлеб пшеничный йодированный).

Выводы:

рацион питания примерное 10-дневное меню для бесплатного двухразового питания школьников Сальского района 1-4 и 5-11 классов 2023-2024 учебный год

Экспертное заключение № 09.2-06/1317 от 29.08.2023 г.

Общее количество страниц: 6 Страница: 5

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

ООО «МЕГА – ТОРГ» Россия, Ростовская область, Сальский район, г. Сальск, пер. Морской, д. 2 соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII).

Врач по общей гигиене
отдела гигиены и эпидемиологии



Носов А.М.

Экспертное заключение № 09.2-06/1317 от 29.08.2023 г.

Общее количество страниц: 6 Страница: 6

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