



**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@donses.ru, <http://www.61.rosпотреbnadzor.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@doses.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
«31» января 2025 г.

**Экспертное заключение
№11.2-06/989 от 31.01.2025 г.**

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Кириенко А.В., на основании заявления № 28.01-09/321 от 31.01.2025г. Индивидуального 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: 31.01.2025г.

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 организа-

ции 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.
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 рецептур.

- 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 – сыр твердых сортов в нарезке (порциями), масло сливочное (порциями), каша жидкая молочная овсяная, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

2 день: завтрак – икра из кабачков (консервы стерилизованные), биточек (свинина лопатка б/к), соус красный основной, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, 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 – сыр твердых сортов в нарезке (порциями), масло сливочное (порциями), каша жидкая молочная манная, кофейный напиток без молока, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

5 день: завтрак – капуста квашеная**, гуляш (свинина лопатка б/к), макаронные изделия отварные, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

6 день: завтрак – сыр твердых сортов в нарезке (порциями), масло сливочное (порциями), каша жидкая молочная рисовая, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

7 день: завтрак – свекла отварная, рыба тушеная в томате с овощами, картофельное пюре, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

8 день: завтрак – сыр твердых сортов в нарезке (порциями), масло сливочное (порциями), каша жидкая молочная гречневая, кофейный напиток без молока, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

9 день: завтрак – капуста квашеная**, тефтели (свинина лопатка б/к), макаронные изделия отварные, чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

10 день: завтрак – огурец соленый в нарезке*, плов (свинина лопатка б/к), чай с сахаром, хлеб пшеничный из муки в/с обогащённый йодказеином;

Примечание:

Огурец соленый в нарезке* - допускается выдача иных овощей -

Капуста квашеная** - допускается выдача иных овощей

- 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 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 - 603,94 ккал, 2 день - 491,57 ккал, 3 день - 471,06 ккал, 4 день - 607,34 ккал, 5 день - 490,29 ккал, 6 день - 595,84 ккал, 7 день - 495,97 ккал, 8 день - 598,63 ккал, 9 день - 470,69 ккал, 10 день - 470,02 ккал;

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в рационе питания составляет: белков - 19 г, жиров - 19 г, углеводов - 70 г, пищевая ценность - 530 ккал.

- в рационе питания суточное распределение пищевой ценности на приемы пищи составляет: в среднем за 1 неделю: завтрак - 22,6%; за 2 неделю: завтрак - 22,3%.

- 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 - 1:1:3,7;

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

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

- проведение витаминизации готовых блюд: не проводится.

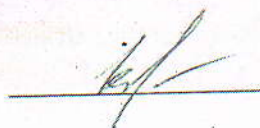
- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: не проводится.

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

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



Кириенко А.В.

И прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 2 листа (ов).

Главный врач филиала ФБУЗ «ЦНИЗ и РО»
в г. Шахты

Плюсина С.А.

(подпись)

« 31 » 2025 года

