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.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@doses.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
М.Г. Сосунков
МП 09.10.2026г.

Экспертное заключение
№11.2-12/11754 от 09.10.2026 г.

Мною, Н.Н. Поздеевой, врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г.Шахты, на основании заявления вх. №28.01-09/3981 от 15.09.2026г. индивидуального предпринимателя Пилягиной Марины Евгеньевны, 346901, Ростовская область, г. Новошахтинск, пер. Водопроводный, 7, ИНН 615105186570, ОГРН 322619600178560, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания в соответствии с 10-ти дневным меню обедов для обучающихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска (сезон: осень-зима).

Дата проведения инспекции: 09.10.2026г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. 10-ти дневное меню обедов для обучающихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска (сезон: осень-зима);
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий (копии).

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.1. ч.3 статьи 10 главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

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

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

2.Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания (меню): 7-11 лет.
3.Общая характеристика структуры рациона питания (меню):
- наименование рациона питания (меню): 10-ти дневное меню обедов для обучающихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска (сезон: осень-зима);
- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: обед;
- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей 7-11 лет;
- оценка разнообразия рациона питания (меню): повтор блюд в меню отсутствует.

10-ти дневное меню обедов для обучающихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска (сезон: осень-зима) содержит информацию:
- о наименовании блюд, о выходе блюд,
- о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности,
- о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий,
- об использовании в меню обогащенных микронутриентами продуктов питания (йодированная соль, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.

Технологические карты содержат следующую информацию: наименование сборника рецептур, 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 (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: запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах блюда отсутствуют;

- 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, принципы щадящего питания, используются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, тушение, запекание;

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

день 1 понедельник: суп картофельный с крупой (рис), тефтели (свинина), макаронные изделия отварные, икра из кабачков (консервы стерилизованные), компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

день 2 вторник: борщ с капустой и картофелем, рыба тушеная в томате с овощами, рис отварной, свела отварная дольками, стерилизованные), компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

день 3 среда: суп гороховый, птица, тушеная в томатном соусе, каша пшеничная рассыпчатая, капуста квашеная, стерилизованные), компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

день 4 четверг: суп картофельный с макаронными изделиями, плов (свинина), икра из кабачков (консервы стерилизованные), компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

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

день 5 пятница: щи из свежей капусты с картофелем, тефтели (свинина), макаронные изделия отварные, горошек зеленый консервированный (отварной), компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

день 6 понедельник: суп гороховый, гуляш (свинина), каша гречневая рассыпчатая, капуста квашеная, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

день 7 вторник: борщ с капустой и картофелем, рыба тушеная в томате с овощами, рис отварной, горошек зеленый (консервированный), компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

день 8 среда: суп картофельный с макаронными изделиями, рагу из овощей, огурец соленый в нарезке, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

день 9 четверг: щи из свежей капусты с картофелем, птица тушеная в томатном соусе, макаронные изделия отварные, горошек зеленый консервированный (отварной), компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

день 10 пятница: суп картофельный с крупой (рис), каша пшеничная рассыпчатая, икра из кабачков (консервы стерилизованные), компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий:

объёмы порций блюд и кулинарных изделий: напиток 200г; закуска (овощи) 60-80г; блюда из мяса, птицы, рыбы - 90 г; гарнир 150 г; каша, мясное блюдо - 200 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляют:

завтрак: не менее 700г.

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в рационе питания составляет: завтрак: белков – 26,6г, жиров – 26,7г, углеводов – 103,4 г, энергетическая ценность – 760,4 ккал;

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

день 1 понедельник: обед – 34%, день 2 вторник: обед – 30,2%, день 3 среда: обед – 34,6%, день 4 четверг: обед – 767,05%, день 5 пятница: обед – 30,1%, день 6 понедельник: обед – 33,8%, день 7 вторник: обед – 30,1%, день 8 среда: обед –30,2%, день 9 четверг: обед – 32,5%, день 10 пятница: обед – 34,8%;

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: 1; 1; 4.

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

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: соль поваренная йодированная пищевая, хлеб пшеничный в/с обогащенный йодказеином;

- проведение витаминизации готовых блюд: нет сведений;

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

Таким образом, представленное 10-ти дневное меню обедов для обучающихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска (сезон: осень-зима) 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 меню рационально распределена пищевая ценность, объём порций блюд и кулинарных изделий, а также суммарный объём блюд соответствуют рекомендуемым.

Выводы: организация питания в соответствии с 10-ти дневным меню обедов для обучающихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска (се-

зон: осень-зима) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.1. ч.3 статьи 10 главы 3 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 _____ Н.Н. Поздеева

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

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 2 (два) листа (ов).
И.о. главного врача
филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г. Шахты
Сосунков М.Г.
(подпись) М.П.
«09» 10 2026 года