



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"  
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения и адрес места фактической деятельности:  
ул. 7-я линия, д. 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

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



**Экспертное заключение  
№ 01.2-06/5864 от 15.08.2023 г**

Мной, Тарасян Е.Г., заведующей отделением - врачом по гигиене детей и подростков отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков отдела санитарно-эпидемиологической инспекционной деятельности, на основании заявления № 13-04/3567 от 03.08.2023 ИП Пилягиной М.Е., Ростовская область, г. Новошахтинск, пер. Водопроводный, 7, ИНН 615105186570, ОГРН 322619600178560, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска Ростовской области в соответствии десятидневным меню завтраков.

Дата проведения инспекции: 15.08.2023 г.

Материалы, поступившие на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Десятидневное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска Ростовской области.

2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены 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. 1 ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Экспертное заключение № 01.2-06/5864 от 15.08.2023 г.	Общее количество страниц: 4 Страница: 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

1. Наименование организации, разработавшей меню – ИП Пилягина М.Е., Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Космическая, 25.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначены рационы питания: от 7 до 11 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания:

- наименование рациона питания: десятидневное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска Ростовской области.

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 1 раз в сутки: завтрак.

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей от 7 до 11 лет.

- оценка разнообразия рационов питания: повтор блюд в меню отсутствует.

Десятидневное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска Ростовской области содержит следующую информацию:

- 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, хлеб, обогащенный йодом).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Технологические карты содержат следующую информацию: наименование сборника рецептов, 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, 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. Оценка соблюдения принципов щадящего питания: согласно технологическим картам при приготовлении блюд и

Экспертное заключение № 01.2-06/5864 от 15.08.2023 г.

Общее количество страниц: 4 Страница: 2

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

кулинарных изделий, включенных в рацион питания, соблюдается технология приготовления, принципы щадящего питания, используются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, тушение, запекание, продукты с разрыхлителями свойствами отсутствуют.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий:  
В состав завтрака входят: горячее блюдо (каша жидкая молочная манная, каша гречневая рассыпчатая, каша жидкая молочная рисовая, макаронные изделия отварные, каша жидкая молочная пшеничная, картофельное пюре, каша рассыпчатая пшеничная, лапшевник с творогом); блюда из мяса птицы, из свинины, рыбы); закуска – овощи свежие, соленые, квашеные, отварные, яйцо отварное, сыр, масло сливочное порциями; напиток: чай с лимоном, чай с сахаром, кофейный напиток с молоком, какао с молоком, какао с йогуртом.  
Оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объемы порций блюд и кулинарных изделий: напиток (чай, какао) – 200 г, овощи – 60 г, каша, творожное блюдо – 200 г, блюда из мяса, птицы, рыбы – 90 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в среднем составляют: 500 г.  
5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:  
- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей:

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в среднем рационе питания составляет: белков – 21,9 г, жиров – 22,8 г, углеводов – 56,4 г, пищевая ценность – 512,7 ккал.  
- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: в среднем меню в среднем за 10 дней доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии завтрака составляет: 21,7%.

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": в среднем за 10 дней соотношение составляет 1:1,1:2,6.  
6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:  
- аскорбиент пищевых продуктов рациона питания, 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: нет сведений.

Таким образом, представленное десятидневное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска Ростовской области содержит сведения о наименованиях блюд, выходе блюд, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их

Экспертное заключение № 01.2-06/5864 от 15.08.2023 г.	Общее количество страниц: 3
---	-----------------------------


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

энергетической ценности, о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами, об использовании в меню обогащенных микронутриентами продуктов питания (йодированная соль, хлеб, обогащенный йодом). В меню рационально распределена пищевая ценность по приему пищи, объем порций блюд и кулинарных изделий, а также суммарный объем блюд соответствуют рекомендуемым.

**Выводы:**

Организация питания обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска Ростовской области в соответствии с десятидневным меню завтраков 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».

Заведующая отделением - врач по гигиене  
детей и подростков отделения гигиены питания  
и гигиены детей и подростков  
отдела санитарно-эпидемиологической  
инспекционной деятельности

 Е.Г. Тарасян



Прото, пронумеровано и  
скреплено печатью  
иста (ов).  
Г.В. Карпушенко  
да  
15.08.2013  
М.П.