



**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 РОСТОВЕ-НА-ДОНУ  
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: 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. Сержантова, д.3, г. Ростов-на-Дону, 344029,  
Тел. (863)252-27-69, факс (863)223-783-92, E-mail: md@donses.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  
Главный врач  
филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»  
в г. Ростове - на - Дону  
В.В. Сорокобаткин  
10 февраля 2023г.



**Экспертное заключение  
№ 08.3-06/543 от 10.02.2023г.**

Мною, врачом по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологической инспекционной деятельности Шелудько Л.Ю., на основании заявления № 25-01-11/173 от 25.01.2023г. Муниципального унитарного предприятия «Школьное питание» Ворошиловского района города Ростова-на-Дону» (далее МУП «Школьное питание» г. Ростова-на-Дону»), г. Ростов-на-Дону, пр. Космонавтов, 34А, ИНН6161005882, ОГРН1026102903122, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания обучающихся 1-4-х классов (7-11 лет) в общеобразовательных организациях Ворошиловского района города Ростова-на-Дону.

Дата проведения инспекции: 10.02.2023г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

- примерное 2-х недельное меню МУП «Школьное питание» на горячее питание для учащихся с 1 по 4 класс (в возрасте 7-11 лет) муниципальных школ Ворошиловского района города Ростова-на-Дону на 2022-2023 г (осенний, зимний период);
- технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документация представлена в полном объеме, заверена подписью руководителя и печатью учреждения в

Экспертное заключение № 08.3-06/543 от 10.02.2023г.

Общее количество страниц: 4 Страница: 1

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



установленном порядке.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с:

- разд. 2.8 главы II, разд. 8.1 главы VIII, прил. 6, прил. 8, прил. 9 табл. 1, 3, прил. 10 табл. 1, 3, 4, прил. 12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

На экспертизу представлено примерное 2-х недельное меню (проект), разработанное МУП «Школьное питание» Ворошиловского района г. Ростова-на-Дону, для организации питания обучающихся 1-4-х классов (в возрасте 7-11 лет) в общеобразовательных организациях Ворошиловского района г. Ростова-на-Дону.

Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

Согласно меню, для обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях Ворошиловского района г. Ростова-на-Дону предусмотрен один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения: для детей, обучающихся в первую смену - горячий завтрак, для детей, обучающихся во вторую смену – обед.

Представленное меню разработано для обучающихся одной возрастной группы: детей младшего школьного возраста (7-11 лет), продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении – до 6 часов.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий в представленном меню разнообразен, отсутствует повторяемость блюд и кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи в течение всего периода (12 дней). Буфетная продукция не предусмотрена.

В рацион завтраков ежедневно включены: мясо (говядина или свинина) и/или птица, картофель или крупы, хлеб; два раза за 12 питательных дней выдаются молочные каши, сливочное масло и сыр порционно; 1 раз - блюдо из творога; 1 раз - блюдо из рыбы, 9 раз – овощные гарниры, 4 раза - свежие фрукты.

В обеды за 12 питательных дней включены: ежедневно картофель и крупы, хлеб, масло сливочное и растительное, гарниры из свежих или консервированных овощей, компот плодово-ягодный из свежих или сухих фруктов; мясо (говядина 1 раз, свинина – 3 раза), птица – 6 раз, рыба – 2 раза.

В рассматриваемом рационе питания отсутствуют блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах.

Оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания: представлены технологические карты на все блюда, изготавливаемые по меню. Карты содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информацию о температуре их выдачи.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям в технологических картах на изготавливаемые



блюда. Все технологические карты содержат ссылки на номер рецептуры (Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под. Ред. В.Т. Лапшиной – изд. «Хлебпродинформ», 2004г).

Сведения о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, внесенные в меню, по всем блюдам соответствуют указанному сборнику рецептур. Предусмотрена правильная кулинарно-технологическая обработка продуктов (варка, тушение, запекание), обеспечивающая сохранение биологической и пищевой ценности, органолептических свойств приготовляемых блюд и высокой усвояемости пищевых веществ.

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

- в состав завтраков ежедневно включено горячее блюдо (молочно-крупяное, мясное или творожное) и горячий напиток (чай с сахаром или чай с лимоном, 1 раз - кофейный напиток с молоком), овощные закуски или свежие фрукты; 3 раза - бутерброд с сыром и сливочным маслом, 2 раза - сладкая выпечка (булочка);
- в обеды ежедневно включены закуски из сезонных овощей, горячее первое блюдо (борщ, щи, суп овощной или крупяной), горячее второе блюдо из мяса, птицы или рыбы с овощным или крупяным гарниром, третье блюдо (компот плодово-ягодный или компот из сухофруктов), 4 раза в 12 дней выдаются свежие фрукты.

Оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: Вес порций блюд соблюдается: каши, овощные, творожные и мясные блюда выдаются весом 150-200г, закуски овощные – 60 г, первые блюда – 200г, вторые блюда (мясные, рыбные, блюда из мяса птицы) – 90-120г, гарниры – 150г, третьи блюда – 200г, фрукты – 100г. Суммарные порции блюд на завтрак составляют не менее 500 г, на обед – не менее 700г, что соответствует требованиям, предъявляемым в табл. 3 прил. 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Потребление пищевых веществ и энергии по меню как за каждый день, так и за 10 дней в целом соответствует нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков в возрасте 7-11 лет, а также продолжительности пребывания обучающихся в школе.

В представленном меню распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи следующее:

- совокупная средне недельная энергетическая ценность (калорийность) завтраков составляет 24% от суточной потребности при нормируемом соотношении 20-25%, потребление белков выполняется на 27%, жиров – на 26,5%, углеводов – на 24%;
- совокупная средне недельная энергетическая ценность (калорийность) обедов составляет 33,4% от суточной потребности при нормируемом соотношении 30-35%, потребление белков за прием пищи выполняется на 35,9%, жиров – на 36,9%,



углеводов – на 31,5%.

Соотношение в рационе питания количества основных пищевых веществ – белков, жиров, углеводов (Б:Ж:У) находится в пределах допустимых отклонений: на завтрак соотношение Б:Ж:У составляет 1:1:3,9; на обед – 1:1:3,8 при рекомендуемом соотношении - 1:1:4.

Ассортимент пищевых продуктов рациона питания, обогащенных микронутриентами: в питании детей используется йодированная соль, морская рыба, в меню включены сезонные свежие овощи и фрукты.

Проведение витаминизации готовых блюд: не проводится.

Дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: не предусмотрены.

Выводы: организация питания обучающихся 1-4-х классов (в возрасте 7-11 лет) в общеобразовательных организациях Ворошиловского района города Ростова-на-Дону согласно представленного примерного 2-х недельного меню, разработанного МУП «Школьное питание» Ворошиловского района города Ростова-на-Дону» соответствует требованиям разд. 2.8 главы II, разд. 8.1 главы VIII, прил. 6, прил. 8, прил. 9 табл. 1, 3, прил. 10 табл. 1, 3, 4, прил. 12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене отдела  
санитарно-эпидемиологической  
инспекционной деятельности



Л.Ю. Шелудько

