



**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@doneses.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 аккре-
дитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО
в г. Шахты»
С.Р. Илясовица
«16» ноября 2023 г.



Экспертное заключение
№11.2-06/15262 от 16.11.2023 г.

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Масловой Н.В., на основании заявления № 28.01-09/5153 от 14.11.2023г. МБОУ «Верхнепотаповская СОШ» место нахождения: Россия, Ростовская область, Константиновский район, х. Верхнепотапов, ул. Школьная, 24, ИНН 6116006891 ОГРН 1026101123597 проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания учащихся ОВЗ (12-18 лет) в соответствии с примерным двухнедельным меню питания для детей ОВЗ и детей-инвалидов в возрасте от 12-18 лет 2023-2024 учебный год.

Дата проведения инспекции: 16.11.2023г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Примерное двухнедельным меню питания для детей ОВЗ и детей-инвалидов в возрасте от 12-18 лет 2023-2024 учебный год.
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с:

Экспертное заключение №11.2-06/15262 от 16.11.2023г.	Общее количество страниц: 5 Страница 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

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 «безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование организации, разработавшей меню: МБОУ «Верхнепотаповский СОШ» место нахождения: Россия, Ростовская область, Константиновский район, х. Верхнепотапов, ул. Школьная, 24.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания (меню): 12-18 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): Примерное двухнедельное меню питания для детей ОВЗ и детей-инвалидов в возрасте от 12-18 лет 2023-2024 учебный год.

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 2 раза в сутки: завтрак, полдник;

- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей 12-18 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.

Примерное двухнедельное меню питания для детей ОВЗ и детей-инвалидов в возрасте от 12-18 лет 2023-2024 учебный год содержит следующую информацию:

- о наименовании блюд, о выходе блюд,

- о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности,

- о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. 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: в рационе питания отсутствуют блюда и кулинарные изделия запрещенные или не рекомендованные в питании обучающихся общеобразовательных организаций;

к органи
21/2011
отаповск
итиновск
едназнач
еню пит
2024 уче
и, распр
зрастнь
од, кули
да време
инвали
щую ин
й ценно
и с тех
ответст
цептур
е сбор
йности
орячих
вления
ий:
льзус
ых из-
детей
твуют
тании

- 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, продукты с раздражающими свойствами отсутствуют;

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: 1-я неделя: понедельник: завтрак-суп гороховый с гренками, пирожок с повидлом, чай с сахаром, банан; полдник-бутерброд с сыром и сливочным маслом, сок;
вторник: завтрак-рагу из курицы, салат из свеклы отварной, хлеб пшеничный, компот из смеси сухофруктов; полдник-макароны запеченные с яйцом, апельсин;
среда: завтрак-рыба тушеная в томатном соусе, картофельное пюре, салат из свежей капусты с морковью, хлеб пшеничный, компот из смеси сухофруктов; полдник-булочка школьная, кофейный напиток с молоком;
четверг: завтрак-курица отварная, макароны отварные с овощами, огурец в нарезке, хлеб пшеничный, чай с сахаром; полдник-омлет натуральный, апельсин;
пятница- творожная запеканка(сырники) со сгущенным молоком, булочка школьная, какао с молоком, яблоко; полдник-бутерброд с сыром и сливочным маслом, сок;

2-я неделя: понедельник: завтрак-суп гороховый с гренками, пирожок с повидлом, компот из смеси сухофруктов, яблоко; полдник-бутерброд с сыром и сливочным маслом, сок;
вторник: завтрак-рагу из курицы, салат из свеклы отварной, хлеб пшеничный, компот из смеси сухофруктов; полдник-макароны запеченные с яйцом, апельсин;
среда-плов с курицей, салат из свежей капусты с морковью, хлеб пшеничный, чай с сахаром, яблоко; полдник-булочка школьная, кофейный напиток с молоком;
четверг-котлета из курицы, картофельное пюре, огурец в нарезке, хлеб пшеничный, компот из смеси сухофруктов; полдник-омлет натуральный, апельсин;
пятница-макароны запеченные с яйцом и сыром, салат из свежей капусты с морковью, хлеб пшеничный, какао с молоком; полдник-бутерброд с сыром и сливочным маслом, сок;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объёмы порций блюд и кулинарных изделий: напиток (чай с сахаром, компот из сухофруктов, какао, сок)- 180 -200г.; закуска (овощи, салат) – 100г; блюда из мяса, птицы, рыбы –100 г; гарнир – 180 г; каша, мясное блюдо –250 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляют: 1-я неделя: понедельник- завтрак-630г., полдник-350г., вторник- завтрак-580г., полдник-350г., среда- завтрак-630г., полдник-350г., четверг- завтрак-610г., полдник-350г.,пятница- завтрак-600г.,полдник-350г.;

ица 2
ения

2-я неделя: понедельник-завтрак-630г.,полдник-350г.,вторник-завтрак-580г.,полдник-350г., среда- завтрак-630г., полдник-350г., четверг- завтрак-610г.,полдник-350г., пятница- завтрак-600г., полдник-350г.;

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в среднем рационе питания составляет на завтрак: белков – 22,1 г, жиров – 19, углеводов – 83,5 г, пищевая ценность – 601,2 ккал;

На полдник: белков – 10,6 г, жиров – 12,8 г, углеводов – 39,7 г, пищевая ценность – 317,0 ккал;

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: в примерном меню доля пищевой ценности каждого приема пищи составляет: 1-я неделя: понедельник-завтрак-23%, полдник-13%, вторник- завтрак-21%, полдник-12%, среда- завтрак-21% полдник-13%,четверг-завтрак-20%, полдник-15%,пятница- завтрак-24%, полдник-13%;

2-я неделя: понедельник- завтрак-23%,полдник-13%,вторник-завтрак-21%,полдник-12%, среда- завтрак-22%, полдник-13%,четверг- завтрак-20% полдник-15%, пятница- завтрак-21%, полдник-13%;

- 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 на завтрак – 1:1:4; на полдник-1:1:4;

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

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: йодированная соль;

- проведение витаминизации готовых блюд: проводится;

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

Таким образом, представленное Примерное двухнедельным меню питания для детей ОВЗ и детей- инвалидов в возрасте от 12-18 лет 2023-2024 учебный год. 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. В меню рационально распределена пищевая ценность по приему пищи, объем порций блюд и кулинарных изделий, а так же суммарный объем блюд соответствует рекомендуемым.

Выводы:

организация питания учащихся ОВЗ (12-18 лет) в соответствии с примерным двухнедельным меню питания для детей ОВЗ и детей- инвалидов в возрасте от 12-18 лет 2023-2024 учебный год соответствует требованиям СанПиН

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», соответствует требованиям 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



Маслова Н.Н.

ик-завтр
- завтр

ней в пр
ов – 19,

цевая це

и рацио
огическ
и пищев
к-завтра
трак-21%
полднн

к-завтра
рак-20%

е «белки
еводы»
едели н
еню) не

ценных

ростков

ния для
ый год.
новных
исполь-
ртами.
объем
цветск

ерным
те от
нПиН

ица 4
ления

