



**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@doses.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»
г. Шахты
С.Г. Плясовица
«16» ноября 2023 г.

Экспертное заключение
№11.2-06/15261 от 16.11.2023 г.

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Масловой Н.В., на основании заявления № 28.01-09/5152 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 (7-11 лет) в соответствии с примерным двухнедельным меню питания для детей ОВЗ и детей-инвалидов в возрасте от 7-11 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 7-11 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 №11.2-06/15261 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 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

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

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): Примерное двухнедельным меню питания для детей ОВЗ и детей-инвалидов в возрасте от 7-11 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 7-11 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.

Примерное двухнедельным меню питания для детей ОВЗ и детей-инвалидов в возрасте от 7-11 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;

ганизации «О
овская
овский
значен
о пита-
учеб-
распре-
астных
кули-
време-
нвали-
инфор-
ценно-
с тех-
ветст-
ептур.
сбор-
ности,
орячих
зления
ий:
льзую-
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-макаронные 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-макаронные 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-макаронные 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: объемы порций блюд и кулинарных изделий: напиток (чай с сахаром, компот из сухофруктов, какао, сок)- 180 -200г.; закуска (овощи, салат) – 60-80г; блюда из мяса, птицы, рыбы – 90-100 г; гарнир – 150 г; каша, мясное блюдо –200 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляют: 1-я неделя: понедельник- завтрак-560г., полдник-300г., вторник- завтрак-510г., полдник-300г., среда- завтрак-560г., полдник-300г., четверг- завтрак-550г., полдник-300г.,пятница- завтрак-540г.,полдник-300г.,

2-я неделя: понедельник-завтрак-560г.,полдник-300г.,вторник-завтрак-510г.,полдник-300г., среда- завтрак-560г., полдник-300г., четверг- завтрак-550г.,полдник-300г., пятница- завтрак-530г., полдник-300г.;

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в примерном рационе питания составляет на завтрак: белков – 17,1 г, жиров – 16,5г, углеводов – 75,8 г, пищевая ценность – 526,5 ккал;

На полдник: белков – 7,9 г, жиров –9,7 г, углеводов – 33,4 г, пищевая ценность – 254,06 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-22%, полдник-10%, вторник- завтрак-21%, полдник-10%, среда- завтрак-21%, полдник-10%,четверг-завтрак-21%, полдник-13%,пятница- завтрак-24%, полдник-10%;

2-я неделя: понедельник- завтрак-22%,полдник-10%,вторник-завтрак-21%,полдник-10%, среда- завтрак-23%, полдник-10%,четверг- завтрак-21%, полдник-13%, пятница- завтрак-22%, полдник-10%;

- 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 7-11 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 (7-11 лет) в соответствии с примерным двухнедельным меню питания для детей ОВЗ и детей- инвалидов в возрасте от 7-11 лет 2023-2024 учебный год соответствует требованиям СанПиН

Экспертное заключение №11.2-06/1526/ от 16.11.2023г.	Общее количество страниц: 5 Страница 4
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

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.

автрак-
автрак-
в при-
- 16,5г,
ая цен-
ациона
гической
йщевой
автрак-
к-21%,
дник-
автрак-
к-21%,
«белки:
оды» в
ели на
ню) не-
ценных
юстков
ия для
й год.
ювных
исполь-
ртами.
объем
тветст-
ерным
е от 7-
анПиН

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью 2 (два) листа (дв).

Главный врач филиала ФБУЗ «ЦГ и П» в Ров. г.

Шахты

С.Г. Плясовица

(подпись)

« 10 » 11

2023

