



**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 ЗЕРНОГРАДЕ  
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: 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://61.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

Адрес места фактической деятельности филиала: Россия, 347740, Ростовская обл., зерноградский район,  
г. зерноград, ул. Советская, дом №30,  
Тел. (86359)4-13-16, факс. (86359)4-13-16, E-mail: zern@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. зернограде

*Джансейидов* Б.Х. Джансейидов  
«03» сентября 2024 г.

Экспертное заключение  
№ 05.2-06/2337 от 03.09.2024 г.

Мною, заведующей отделом гигиены и эпидемиологии в городе зернограде, зерноградском, Багаевском, Веселовском и Кагальницком районах, врачом по общей гигиене, в городе зернограде Штельмух О. С., на заявления ИП Байрамовой Р.А. (вх. №22-01-10/2535 от 03.09.2023г.) (адрес местонахождения: Россия, РО, г. зерноград, ул. Докучаева, 22, ИНН 614000168557; ОГРН 313618807900041), проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза перспективного десятидневного меню для питания обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения, возрастная группа обучающихся с 7 до 11 лет с ОВЗ.

Дата проведения инспекции: 03.09.2024 г.

Перечень документов, поступивших на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Проект рациона питания (перспективного десятидневного меню) для питания обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения, возрастная группа обучающихся с 7 до 11 лет, заверенный подписью и утвержденный печатью организатора питания ИП Байрамова Р.А.;

2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: все представленные документы (оригиналы) утверждены, прошиты и скреплены печатью организатора питания ИП Байрамовой Р.А., копии заверены в установленном порядке. Документы, состоящие из большого количества страниц прошиты и пронумерованы, печать и подпись проставлены на внешней стороне последнего листа на прошнурованную часть документа.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с:

|                                                                                                                       |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Экспертное заключение<br>№ 05.2-06/2337 от 03.09.2024 г.                                                              | Общее количество страниц: 4<br>Страница: 1 |
| Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ<br>ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» |                                            |



- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII, приложения 6,7,8,9,10).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: ИП Байрамова Р.А. (организатор питания в общеобразовательных учреждениях), по адресу: Россия, Ростовская область, Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Докучаева, 22.

Перспективное десятидневное меню на обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: с 7 до 11 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): перспективное десятидневное меню для питания обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения - разработано с учётом рекомендуемой формы составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд. В меню имеется информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, меню разработано с учётом сезонности (зимне-весенний период);

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: предусмотрены завтрак в первой смене (для 1-4 классов) – с 10:20 ч до 10:50 ч.

- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: меню предусмотрено для возрастных групп обучающихся с 7 до 11 лет;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: в перспективном пятнадцатидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня. В технологических картах блюд указана ссылка на наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений под редакцией А.Я.Перевалова, Н.В.Тапешкина издание четвертое доп. И испр.-Пермь-2021 год.

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): салаты, мучные кулинарные изделия собственного производства, кондитерские изделия промышленного производства, коктейли молочные, чай, соки.

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 ежедневный рацион включены мясные, овощные блюда, хлеб йодированный пшеничный/ржано-пшеничный (с каждым приемом пищи), фрукты свежие, напитки (чай каркаде, чай с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком, чай с сахаром, компот из сухофруктов), сливочное масло, растительное масло, сахар, соль. В меню отсутствуют блюда и продукты, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания: питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, способы приготовления блюд предусматривают использование таких способов обработки продуктов, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами;

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: завтрак состоит из горячего блюда (с чередованием – макароны отварные с овощами,

|                                                                                                                       |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Экспертное заключение<br>№ 05.2-06/2337 от 03.09.2024 г.                                                              | Общее количество страниц: 4<br>Страница: 2 |
| Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ<br>ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» |                                            |



каша овсяная жидкая, омлет отварной с картофелем, плов бухарский, каша вязкая с соусом томатным, котлеты мясные, макароны запеченные с сыром, яйцо отварное, каша манная с молоком, рагу из овощей, вареники ленивые с творогом и сметаной, макаронник с мясом и овощами), творожного и яичного блюда: макароны с сыром и яйцом, вареники ленивые с творогом и сметаной, сырники с творогом и сметаной, масла сливочного, сыр, хлеба пшеничного или ржано-пшеничного, печенья, фруктов по сезону и горячего напитка (чай с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком, чай с сахаром, компот с сухофруктами).

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объёмы порций следующих блюд (в соответствии с представленным перспективным десятидневным меню): объёмы порций овощных блюд, творожных, напитков, салатов, гарниров, фруктов и кулинарных и кондитерских изделий, первых и вторых блюд составили: каши – 150-200 гр., овощные и мясные блюда – 150-200 гр., творожные блюда (вареники ленивые с творогом и сметаной) – 150 гр., первые блюда – 200 гр., гарнир – 150 гр., третьи блюда и напитки (чай с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком, чай с сахаром компот из сухофруктов) – 200 гр., фрукты – 100 гр., вторые блюда (мясные, блюда из мяса птицы) – 90-100 гр.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в соответствии с представленным перспективным пятнадцатидневным меню) по приемам пищи для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет составили: завтрак – 500грамм (при норме для возрастной группы обучающихся от 7 до 12 лет для завтрака - не менее 500 гр.).

#### 5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания (меню):

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков: энергетическая ценность составляет от 470 ккал до 554,1 ккал, усредненная за 10 дней 509,1 ккал (при норме для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 470-587,5 ккал);

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии:

Распределение калорийности по приемам пищи (усреднённые значения за 10 дней) составляет: завтрак – 21,8% (при норме для однократного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет - 20-25 %).

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: по усредненным за 10 дней значениям содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки 16,8 г (при норме однократного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 15,4-19,25 г), жиры 17,7 г (при норме двукратного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 15,8-19,75 г), углеводы 71,9 г (при норме двукратного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 67-83,75 г).

#### 6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания, обогащенных микронутриентами: используются следующие продукты, обогащённые микронутриентами - хлеб йодированный, соль йодированная, свежие овощи;

- проведение витаминизации готовых блюд: витаминизация третьего блюда (витамином С) проводится ежедневно;

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: не проводятся.

|                                                                                                                       |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Экспертное заключение<br>№ 05.2-06/2337 от 03.09.2024 г.                                                              | Общее количество страниц: 4<br>Страница: 3 |
| Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ<br>ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» |                                            |



Выводы: рацион питания (перспективное десятидневное меню для питания обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения, возрастная группа обучающихся с 7 до 11 лет с ОВЗ), в соответствии с заявлением (вх. №22-01-10/2535 от 03.09.2024г.) ИП Байрамова Р.А. (адрес местонахождения: Россия, РО, г. Зерноград, ул. Докучаева, 22, ИНН 614000168557; ОГРН 313618807900041), соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII, приложения 6,7,8,9,10).

заведующий отделом гигиены и эпидемиологии  
в городе Зернограде, Зерноградском,  
Багаевском, Веселовском и Кагальницком  
районах, врач по общей гигиене

О.С.Штельмух

|                                                                                                                       |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Экспертное заключение<br>№ 05.2-06/2337 от 03.09.2024 г.                                                              | Общее количество страниц: 4<br>Страница: 4 |
| Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ<br>ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» |                                            |