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
_____ Я.С.Климова
М.П. 20.08.2026

Экспертное заключение
№ 05.2-12/2220 от 20.08.2026

Мною, заведующим отделом гигиены и эпидемиологии в городе Зернограде, Зерноградском, Багаевском, Веселовском и Кагальницком районах, врачом по общей гигиене, в городе Зернограде Штельмух О. С., на основании заявления (вх. №22-01-10/1576 от 20.08.2026г.) Индивидуального предпринимателя Байрамовой Р.А. (адрес местонахождения: Россия, РО, г. Зерноград, ул. Докучаева, 22, ИНН 614000168557; ОГРН 313618807900041), проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания – десятидневное перспективное меню для питания детей с ОВЗ и инвалидов, с 7 до 11 лет в МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда организатора питания ИП Байрамова Р.А., по адресу: Россия, Ростовская обл., зерноградский район, г. Зерноград, ул. Им. Еремина,17.

Дата проведения инспекции: 20.08.2026 г.

Перечень документов, поступивших на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Проект рациона питания (десятидневное перспективное меню для питания детей с ОВЗ и инвалидов МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда, 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:

- 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 детей, с ОВЗ и инвалидов, с 7 до 11 лет в МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда организатора питания ИП Байрамова Р.А., по адресу: Россия, Ростовская обл., зерноградский район, г. Зерноград, ул. Им. Еремина,17.

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 (осенне-зимний период);

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: предусмотрены завтрак–с 11:00 ч до 11:20 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 десятидневном 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 рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях / под ред. В.Т. Лапшиной – Москва: «Хлебпродинформ», 2004; Сборник технологических нормативов. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под редакцией Ф.Л. Марчука. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г.

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): буфетная продукция представлена ассортиментом вод и соков, печенья, прочих мучных и кондитерских изделий, горячих напитков, шоколада и батончиков, бургеров и бутербродов, выпечки.

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 (или рыбные блюда), картофель, овощные блюда (в т.ч. салаты из отварных, свежих и квашенных овощей), хлеб йодированный пшеничный/ржаной (с каждым приемом пищи), напитки (чай с сахаром/с лимоном, кофейный напиток, какао с молоком, компот из свежих плодов, компот из смеси сухофруктов), сливочное масло, растительное масло, сахар, соль. Рыба и рыбные блюда включены в меню не чаще 2-3 раз в неделю. 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 ассортимента овощных и мясных блюд: плов из курицы, рагу с курицей; первых блюд (с чередованием суп картофельный с горохом, суп картофельный, суп картофельный с макаронными изделиями (вермишелью), суп-лапша домашняя, суп из овощей, суп крестьянский с крупой, борщ с фасолью и картофелем со сметаной, борщ с капустой и картофелем, рассольник Ленинградский); вторых блюд (котлеты из свинины, котлета рыбная с соусом, зразы рубленные из свинины, курица тушеная в соусе, котлета рубленная из свинины, минтай тушеный, тефтели из свинины с соусом; гарнира в виде разнообразия каш (каша гречневая рассыпчатая, каша гречневая с маслом, каша пшеничная вязкая), картофельного пюре; закуски (холодные блюда): с чередованием салат из огурцов соленых, винегрет овощной, салат из свежей капусты, салат из свеклы, салат из зеленого горошка консервированного, икры кабачковой, капусты тушенной; третьих блюд, напитков (чай с сахаром, компот из сухофруктов); хлеба пшеничного;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объёмы порций следующих блюд (в соответствии с представленным перспективным десятидневном меню): объёмы порций овощных блюд, творожных, напитков, салатов, гарниров, фруктов и кулинарных и кондитерских изделий, первых и вторых блюд составили: каши – 150 гр., овощные и мясные блюда – 150 гр., творожные блюда (запеканка творожная со сметаной) – 150 гр., первые блюда – 200 гр., гарнир – 150 гр., третьи блюда (чай) и напитки (чай с сахаром/с лимоном, какао с молоком, кофейный напиток, компот из свежих плодов, компот из сухофруктов) – 200 гр., фрукты – 100 гр., закуска (холодные блюда): салаты в ассортименте – 150 гр., вторые блюда (мясные, блюда из мяса птицы, рыбные блюда) – 90 гр.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в соответствии с представленным перспективным десятидневным меню) по приемам пищи для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет составили: завтрак – 500 грамма, по усредненным значениям за 10 дней (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 705 ккал до 822,5 ккал, усредненная за 10 дней 736.86 ккал (при норме для однократного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 705-822,5 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 – 20,5-24,9% (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 24,7 г (при норме однократного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 23,1-26,95 г), жиры 25,8 г (при норме двукратного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 23,7-27,65 г); углеводы 105,2 г (при норме двукратного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 100,2-117,25 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 фрукты (яблоко, банан, груша);

- 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.

Выводы: организация питания – десятидневное перспективное меню для питания детей с ОВЗ и инвалидов, с 7 до 11 лет в МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда организатора питания ИП Байрамова Р.А., по адресу: Россия, Ростовская обл., зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Еремина,17, 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).

Предупреждён об ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации, за дачу заведомо ложного экспертного заключения.

заведующий отделом гигиены и эпидемиологии в городе Зернограде, Зерноградском, Багаевском, Веселовском и Кагальницком районах, врач по общей гигиене — О.С. Штельмух