



**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 ВОЛГОДОНСКЕ
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@donses.ru,
<http://www.61.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001
Адрес места фактической деятельности филиала: ул. М. Кошевого, 9/11, г. Волгодонск,
Ростовская область, 347380, факс/тел. (86392) 5-60-15 E-mail: vd@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. Волгодонске
Медведева М.Н.
« 29 » января 2024 г.

Экспертное заключение
№04.3-06/206 от 29.01.2024



Мною, врачом по гигиене детей и подростков отделения гигиены и эпидемиологии в Дубовском, Заветинском, Зимовниковском, Ремонтненском, Волгодонском, Мартыновском районах Кузан И.П., на основании заявления №21.05.3-01/110 от 29.01.2024 г. (вх. №21.05.3-01/110 от 29.01.2024 г.) заведующего отделом образования Администрации Мартыновского района Курьсь Веры Владимировны (юридический адрес: РФ, Ростовская область, Мартыновский район, сл. Большая Мартыновка, ул.Ковалева, 109 а, ИНН 6118001240; ОГРН 1026101184856) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания школьников 7-11 лет со статусом ОВЗ в общеобразовательных школах Мартыновского района.

Дата проведения инспекции 29.01.2024г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

Экспертное заключение №04.3-01/206 от 29.01.2024г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 1

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

1. Проект рациона питания (меню) школьников 7-11 лет со статусом ОВЗ в общеобразовательных школах Мартыновского района, представленный организатором питания ООО «Мегаполис»;
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий (копии).

Характеристика представленной документации - документация представлена в полном объеме, копии документов заверены, подписаны руководителем, подпись скреплена печатью.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с :

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: Общеобразовательные школы Мартыновского района.

2. Возрастные группы обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания (меню): школьники 7 -11 лет со статусом ОВЗ.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): Проект рациона питания (меню) школьников 7-11 лет со статусом ОВЗ Мартыновского района, представленный организатором питания ООО «Мегаполис» соответствует приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: двухкратный прием пищи : завтрак 10.00 мин. - 10.20 мин. ; обед 12ч.00 мин.- 12ч.20 мин. Кратность питания соответствует п.8.1.2., приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ;

- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: проект рациона питания (меню) школьников со статусом ОВЗ Мартыновского района , представленный организатором питания ООО «Мегаполис», разработан для детей 7-11 лет , что соответствует п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего

Экспертное заключение №04.3-01/206 от 29.01.2024г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 2

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

периода времени: Рацион питания разнообразен, в меню включены молоко, масло сливочное и растительное, мясо, рыба, птица, сметана, яйцо, хлеб пшеничный, кисломолочные продукты, свежие фрукты и овощи, что соответствует таблице 2 приложения №7 п 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В примерном 10 – дневном меню не допущено повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи, а также в течение всего периода времени.

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): буфетная продукция не предусмотрена

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 примерном 10 – дневном меню отмечается наличие достаточного набора блюд, обеспечивающих максимальное разнообразие рациона, все блюда свежеприготовленные, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Отсутствуют запрещенные и не рекомендованные для использования в питании детей организованных коллективов продукты и кулинарные изделия, что соответствует приложению №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания: применяется адекватная технологическая обработка продуктов, обеспечивающая сохранность пищевой ценности всех продуктов (варка, тушение, припускание, запекание и выпечка в духовом шкафу). Технологические карты содержат информацию: о сборнике рецептур, о наименовании сырья, о расходе сырья в брутто и нетто (в граммах) на 1 порцию, о выходе порции, о химическом составе данного блюда (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность, минеральные вещества, витамины), о технологии приготовления и температуре подачи.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: в примерном десятидневном меню содержатся отдельные группы пищевых продуктов, которые обязательно должны входить в рацион питания детей (молочные продукты, мясо, рыба, продукты, являющиеся источником пищевых волокон), отсутствуют мучные и сахаристые кондитерские изделия. Завтрак состоит из горячего блюда, закуски, горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные

овощи), первое блюдо , второе блюдо и напиток (компот, кисель, сок, чай). Отмечается наличие в примерном десятидневном меню таких блюд с высокой пищевой ценностью, рекомендуемых для широкого использования в питании детей и подростков, как молочно-крупяные, творожные блюда, овощные и комбинированные гарниры, мясоовощные рубленые кулинарные изделия, рубленые мясные изделия с добавлением круп, запеканки.

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) соответствует требованиям таблицы 1 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Выход блюд (в граммах)

Блюдо	7-11 лет		
	минимальный	максимальный	нормируемый
Каша, овощное ,яичное, творожное, мясное блюда	150	200	150-200
Закуска(холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60	60-100
Первое блюдо	200	250	200-250
Второе блюдо (мясное , рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	120	90-120
Гарнир	150	150	150-200
Третье блюдо(компот, кисель, чай и др.	200	219	180-200
Фрукты	160	160	100

- оценка суммарного объема порций блюд и кулинарных изделий для детей 7-11 лет : объемы блюд по приемам пищи не превышают указанные в таблице №3 приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и составляют завтрак от 540 г. до 659 г., обед от 730г. до 810г.

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков: питание детей удовлетворяет физиологические потребности организма в основных пищевых веществах и энергии;
- 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: Калорийность представленного примерного 10- дневного меню для школьников варьирует в

Экспертное заключение №04.3-01/206 от 29.01.2024г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 4

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

течение всего периода от 1348,51 ккал. до 1509,81 ккал и в среднем за 10 дней составляет 1398,78 ккал при нормируемой калорийности рациона от 1175,0 ккал до 1410,0 ккал. для детей 7-11 летнего возраста, можно сделать вывод, что калорийность меню соответствует нормируемой в таблице №1 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": Соотношение в рационе питания количества основных пищевых веществ: белков, жиров, углеводов примерно 1:1:4 за анализируемый период выдерживается, что соответствует таблице №1 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами, представлен йодированной солью, витаминизированными напитками промышленного выпуска, соками, которые включены в рацион питания детей ежедневно, что соответствует п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- проведение витаминизации готовых блюд – проводится «С» - витаминизация третьих блюд;

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: продолжить использование йодированной соли, употребление детьми продуктов, обогащенных микронутриентами: молоко и кисломолочные продукты, хлеба и хлебобулочных изделий.

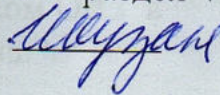
Выводы:

Организации питания школьников 7-11 лет со статусом ОВЗ в общеобразовательных школах Мартыновского района соответствует

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

Врач по гигиене детей и подростков отделения гигиены и эпидемиологии в Дубовском, Заветинском, Зимовниковском, Ремонтненском, Волгодонском, Мартыновском районах



Кузан И.П.

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 3 (мпл) листа(ов).

Главный врач (заместитель) филиала ФБУЗ
«ЦИЗ в РО» в г. Волгодронске

М.Н. Медведова

(подпись)

«29» 01 2024 года

М.П.

