



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ" В ГОРОДЕ КАМЕНСКЕ-ШАХТИНСКОМ
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@donsores.ru, 61.gospotrebnadzor.ru
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001
Адрес места фактической деятельности филиала: ул. Пушкина, 79, г. Каменск-Шахтинский,
Ростовская область, 347800.
Тел. (86365) 7-22-63, факс (86365) 7-22-63 E-mail: kam@donsores.ru

Уникальный номер записи об аккредитации в
реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028
Дата внесения в реестр сведений о
аккредитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач филиала
ФБУЗ «ЦНЗ в РО»
в г. Каменск-Шахтинском
Андрейчук С.В.
«06» сентября 2023г.

Экспертное заключение

№ 06.3-06/1987 от 06.09.2023г.

Мною, заведующим отделением гигиены и эпидемиологии - врачом по
общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в Каменском районе,
Самойловым В.А.,
на основании заявления (вх. №23-01-11/1296 от 01.09.2023г.) общества с
ограниченной ответственностью «ПРОФИ» (далее ООО «ПРОФИ»), 347801,
Ростовская область, г.Каменск-Шахтинский, ул. 2-я Линия, д.1, ИНН 6147038029,
ОГРН 1146191000746,
проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания в
общеобразовательных учреждениях Каменского района Ростовской области.

Дата проведения инспекции: 06.09.2023г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:
1. Примерное десятидневное циклическое меню завтраков и обедов в
общеобразовательных учреждениях Каменского района осенне-зимний период,
категория детей от 7-11 лет;

Экспертное заключение № 06.3-06/1987 от 06.09.2023г.	Общее количество страниц: 6 страниц: 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦНЗ в РО»	

2. Примерное десятидневное меню завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях Каменского района осенне-зимний период, категория детей от 12-17 лет;

3. Технологические карты блюд и кулинарных изделий;

4. Выписка из единого государственного реестра юридических лиц №Ю9965-23-120983900 от 31.08.2023г. (копия);

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме, копии заверены подписью руководителя и печатью учреждения.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии: - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1) Наименование образовательного учреждения – общеобразовательные учреждения Каменского района Ростовской области.

2) Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначена рацион питания (меню): от 7-11 лет и 12-17 лет.

3) Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

-наименование рациона питания (меню) – Примерное десятидневное пикетное меню завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях Каменского района осенне-зимний период, категория детей от 7-11 лет; Примерное десятидневное пикетное меню завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях Каменского района осенне-зимний период, категория детей от 12-17 лет. Меню утверждено 31.08.2023г. генеральным директором ООО «ПРОФИ». Меню разработано на основании: Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под редакцией М.П. Мотильного и В.А. Тугельяна. М.: Делта плюс).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах;

-производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Технологические карты разработаны на основе рекомендуемых рецептов, предлагаемых для организации питания детей. В технологических картах указаны: наименование и масса используемых продуктов, выход и химический состав блюд, описаны технологии приготовления, требования к качеству готового блюда, температура подачи горячих блюд на раздаче;

-предусмотрена кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: представленное меню разработано на два приема пищи – завтрак и обед;

-наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных

групп:

меню разработано для возрастных групп обучающихся (воспитанников) от 7-11 лет и 12-17 лет.

- оценка разнообразия рациона питания (меню). Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: меню достаточно разнообразно, отсутствуют повторы блюд и кулинарных изделий в течение дня и двух смежных дней.

- ассортимент buffetной продукции:

4) Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания (меню), в т.ч. наличие в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах:

набор блюд в меню и набор продуктов, используемых при формировании рациона питания (меню), соответствуют рекомендованным; ассортимент представленный блюд и кулинарной продукции разнообразен, в рационе питания представлены блюда с высокой пищевой ценностью, рекомендованные для широкого использования в питании детей и подростков - блюда из творога; супы и каши молочные; порционные блюда (сыр, масло); холодные закуски (салаты из овощей, овощи свежие); щи, борщи, супы; блюда из мяса (рубленные); блюда из рыбы; блюда из птицы (рубленные); блюда (гарниры) из круп, овощей, макаронных изделий; напитки горячие; компоты (кисели) из свежих плодов, из сухофруктов; свежие фрукты.

в рационе отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые запрещены и не рекомендованы для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах;

технология приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню) является адекватной и обеспечивает сохранность их пищевой ценности в процессе приготовления блюд, приоритетными способами кулинарной обработки продуктов являются: варка, тушение, запекание.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий:

завтраки представлены: молочными супами с макаронными изделиями, жидкими молочными кашами с крупами (манной, овсяной); омлетом натуральным; запеканкой творожной с морковью и сладким молочным соусом; закусками (икра кабачковая); блюдами из птицы (котлета рубленная); блюдами из рыбы (котлета); гарнирами (макаронные изделия отварные, пюре картофельное); порционными блюдами (сыр, масло); кондитерским изделием - печеньем сахарным; горячим напитком (чай с сахаром и лимоном, какао на молоке, кофейный напиток с молоком); хлебом пшеничным, ржаным; фруктами свежими;

обеды включают: холодные закуски - салаты из свежей капусты, салаты из отварной свеклы, винегрет, огуры соленые, салаты из свеклы с солеными огурцами; первые блюда (суп-лапша домашняя, суп картофельный с крупой, суп картофельный с горохом, суп картофельный с макаронными изделиями, рассольник Ленинградский; борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, щи из свежей капусты с картофелем); вторые блюда из мяса свиные (биточки, жаркое по-домашнему), блюда из птицы (птица отварная, фрикадельки, шов, котлеты); блюда из рыбы (рыба тушеная с овощами, котлета/биточек); гарниры: из круп (каша гречневая, рис отварной), макаронные изделия отварные, капуста тушеная, картофельное пюре; яйцо отварное; третьего блюда - напиток (компоты из сухофруктов, из свежих плодов, кисель из сока плодового/ягодного, сок фруктовый), хлеб пшеничный и ржаной.

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий:

суммарные объемы блюд и массы порций блюд соблюдаются;

5) Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- 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:

для обучающихся 7-11 лет:

максимальная энергетическая ценность завтрака составляет 699 Ккал, минимальная - 480 Ккал, в среднем энергетическая ценность завтрака составляет 570 Ккал (24,2% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 7-11 лет); максимальная энергетическая ценность обеда составляет 962 Ккал, минимальная - 669 Ккал, в среднем энергетическая ценность обеда составляет 804 Ккал (34,2% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 7-11 лет). Средняя энергетическая ценность всего рациона (завтрак и обед) составляет 1374 Ккал (58,4% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 7-11 лет). Средняя энергетическая ценность всего рациона (завтрак и обед) составляет 1374 Ккал (58,4% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 7-11 лет);

для обучающихся 12-17 лет:

максимальная энергетическая ценность завтрака составляет 790 Ккал, минимальная - 519 Ккал, в среднем энергетическая ценность завтрака составляет 640 Ккал (23,5% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 12-17 лет);

максимальная энергетическая ценность обеда составляет 1042 Ккал, минимальная - 772 Ккал, в среднем энергетическая ценность обеда составляет 924 Ккал (33,9% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 12-17 лет). Средняя энергетическая ценность всего рациона (завтрак и обед) составляет 1564 Ккал (57,5% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 12-17 лет);

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»:

для обучающихся 7-11 лет: соотношение «белки: жиры: углеводы»: 1:1,2:4,3

Идентификация молочных «БИОИД»

используется соль поваренная йодированная; хлеб, обогащенный белком

- в представленном меню при приготовлении блюд и кулинарных изделий углеводов 205г (52,4%) от калорийности рациона.

среднее содержание белков составляет 49г (12,5%), жиров 60г (34,8%), для обучающихся 12-17 лет: соотношение «белки: жиры: углеводы»: 1:1,2:4,2

углеводов 185г (53,8%) от калорийности рациона.

среднее содержание белков составляет 43г (12,6%), жиров 51г (33,5%), для обучающихся 7-11 лет: соотношение «белки: жиры: углеводы»: 1:1,2:4,3

- суммарные объемы блюд и массы порций блюд соблюдаются;

кулинарной обработки продукты являются: варка, тушение и запекание;

пищевой ценности в процессе приготовления блюд, припритетными способами рацион питания (меню) является адекватной и обеспечивает сохранность их - технологий приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в течение дня и двух смежных дней;

- в представленном меню отсутствуют повторы блюд и кулинарных изделий

требования к качеству готового блюда, температура подачи горячих блюд;

выход и химический состав блюда, описаны технологии приготовления, технологических карт указаны: наименование и масса используемых продуктов, рекомендуемых рецептов, предлагаемых для организации питания детей. В технологических картах. Технологические карты разработаны на основе - производство готовых блюд осуществляется в соответствии с на два приема пищи – завтрак и обед;

- количество приемов пищи в течение дня - представленное меню разработано

лет: 7) Промежуточные выводы:

- рацион питания (меню) разработан для обучающихся от 7-11 лет и 12-17

Идентификация молочных «БИОИД»

используется соль поваренная йодированная; хлеб, обогащенный белком

в представленном меню при приготовлении блюд и кулинарных изделий микроэлементами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных незаменимыми микроэлементами:

6) Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания углеводов 205г (52,4%) от калорийности рациона.

среднее содержание белков составляет 49г (12,5%), жиров 60г (34,8%), для обучающихся 12-17 лет: соотношение «белки: жиры: углеводы»: 1:1,2:4,2

углеводов 185г (53,8%) от калорийности рациона.

среднее содержание белков составляет 43г (12,6%), жиров 51г (33,5%),

Выводы: организация питания в общеобразовательных учреждениях
Каменского района Ростовской области, соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного
питания населения».

Заведующий отделением гигиены
и эпидемиологии - врач по общей гигиене
отделения гигиены и эпидемиологии
в Каменском районе



В.А. Самойлов

Экспертное заключение № 06.3-06/1987 от 06.09.2023г.	Общее количество страниц: 6
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения	
ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 6 (шесть) листа(ов).
Главный врач _____ С.В. Андрейчук

(подпись)

М.П.

2023 г.

«16» сентября