



**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 САЛЬСКЕ  
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения и адрес места фактической деятельности:  
ул. 7-я линия, д. 67, г. 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. Николая Островского д. 3, г. Сальск, Ростовская область, 347636, тел: (863) 272-5-61-67, факс: (863) 272-5-61-67, E-MAIL: cgsen@salsk.donpac.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 городе Сальске  
Т.Л. Фоканова  
«31» октября 2024 г.

**Экспертное заключение  
№ 09.2-01/1827 от 31.10.2024г.**

Мною, Суржиковой Е.А., заведующей отделом гигиены и эпидемиологии в городе Сальске - врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии на основании поручения № 690 от 21.10.2024г. (вх. № 26-01-24/1506 от 21.10.2024г) территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Сальском, Целинском, Песчанокоспском, Егорлыкском, Орловском, Пролетарском(с) районах, Ростовская область, г. Сальск, ул. Николая Островского, 3. тел. 88637256119, ИНН 6167080043, ОГРН 1056167010008

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания учащихся 5-11 классов в МБОУ СОШ № 10 г.Сальска, по адресу: Ростовская область, Сальский район, г. Сальск, ул. Верхняя, д. 178, в соответствии с примерным 10-дневным меню для питания учащихся 5-11 классов г.Сальска (обед комплексный) на 2024-2025 учебный год (осень-зима)

|                                                                                                                       |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Экспертное заключение № 09.2-01/1827 от 31.10.2024 г.                                                                 | Общее количество страниц: 5 Страница: 1 |
| Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения<br>ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» |                                         |



организатора питания ООО «Мегаполис», по адресу: Ростовская область, Сальский р-н, г. Сальск, ул. Новостройка, д. 1.

Дата проведения инспекции: 31.10.2024 года.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:  
- примерным 10-дневным меню для питания учащихся 5-11 классов г.Сальска (обед комплексный) на 2024-2025 учебный год (осень-зима).  
-технологические карты блюд и кулинарных изделий (копии).

Характеристика представленной документации: материалы представлены в полном объеме, копии технологических карт и кулинарных изделий заверены в установленном порядке. Меню утверждено руководителем ООО «Мегаполис» и согласовано руководителем организации. Примерное меню содержит ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах) под редакцией В.Т. Лапшиной «Хлебпродинформ» 2004г., сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под редакцией В.Р. Кучмы. 2016г., сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией Ф.Л. Марчука 1996г., сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 5-11х классов в общеобразовательных организациях ФЦГиЭ Роспотребнадзора 2023г., сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста ФЦГиЭ Новосибирский НИИ 2021г.).

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII п.8.1), ч.3 статьи 10 ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1.Возрастная группа обучающихся, для которых предназначен рацион питания (меню) -12-18 лет.

2.Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

-наименование рациона питания (меню) – примерным 10-дневным меню для питания школьников учащихся 5-11 классов г.Сальска (обед комплексный) на 2024-2025 учебный год (осень-зима) организатора питания ООО «Мегаполис», Ростовская область, Сальский район, г. Сальск, ул.Новостройка, д. 1.

- форма меню соответствует рекомендуемому образцу в приложении N8к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, содержит следующую информацию: прием пищи (с указанием дня и недели), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, номер рецептуры.

Экспертное заключение № 09.2-01/1827 от 31.10.2024 г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 2

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



-предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: однократно – горячий обед.

-режим питания и время, отведенное на прием пищи - не указаны

-наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: примерное меню разработано с дифференциацией по возрастным группам детей (12-18 лет);

- оценка разнообразия рациона питания (меню), наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приёмы пищи и в течение всего периода времени - в примерном меню отсутствуют повторы блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени.

#### 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 представленном меню, отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые запрещены или не рекомендованы для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, в том числе кондитерские кремовые изделия. Отсутствуют продукты, содержащие облигатные аллергены, эфирные масла, значительные количества соли и жира, и, в частности, копченые колбасы, закусочные консервы, жирные сорта говядины, баранины и свинины, некоторые специи (черный перец, хрен, горчица).

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню): согласно технологическим картам при приготовлении блюд и кулинарных изделий, включенных в меню, соблюдается технология приготовления, принципы щадящего питания, используются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, продукты с раздражающими свойствами отсутствуют. Технологические карты на заявленные в меню блюда и кулинарные изделия содержат информацию о наименовании сборника рецептур, информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, сведения по подготовке продовольственного сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий, о температуре выдачи горячих блюд.

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

горячий обед: обед состоит из первого блюда (суп картофельный с бобовыми (горохом), суп картофельный с яйцом (паутинка), борщ с капустой и картофелем, суп крестьянский с крупой, суп картофельный с клецками, суп картофельный с крупой (пшено), свекольник со сметаной, второго блюда и

Экспертное заключение № 09.2-01/1827 от 31.10.2024 г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 3

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



гарнира (тефтели из птицы с соусом, плов из птицы, биточки по-белорусски, мясо тушеное с овощами + макаронные изделия отварные, бефстроганов из птицы + каша вязкая пшенная, наггетсы куриные + макаронные изделия отварные, рагу из мяса птицы, биточки рубленые из птицы + пюре картофельное, котлеты рубленые из птицы + каша вязкая перловая), напитка (компот из свежих фруктов и смеси сухофруктов), хлеб пшеничный (йодированный) и закуски (овощи соленые (огурцы, помидоры), салат из квашеной капусты, свекла отварная).

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: в представленном меню объем порций блюд и кулинарных изделий: обед - первое блюдо (200 грамм), второе блюдо (75-220 грамм), гарнир (100-150 грамм), третье блюдо - 200 грамм, закуски - 20-300 грамм. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее): возраст 12-18 лет обед - 632-701 гр., согласно нормативу - 800 грамм, что **не соответствует** таблице 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

##### 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:

Обед содержание в рационе белков за первую неделю и за вторую неделю составляет (фактически -20,94гр. при допустимых значениях: 27-31,5гр.), содержание в рационе жиров за первую неделю и за вторую неделю составляет (фактически -22,95гр., при допустимых значениях: 27,6-32,2гр.), содержание в рационе углеводов за первую неделю и за вторую неделю составляет (фактически -91,53 гр., при допустимых значениях: 114,9-134,05гр.), что **не соответствует** таблице 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Значения калорийности (энергетической ценности) горячего обеда по каждому дню цикла представленного меню выходит за рамки допустимого 5 % предела отступления от норм (обед:30-35% от суточной потребности в энергетической ценности).

Средний % пищевой ценности горячего обеда возраста 12-18 лет за первую неделю и за вторую неделю не совпадает с нормами, приведенными в таблице N 3 приложения N 10 (фактически -614,18 ккал, при допустимых значениях: 816-952 ккал), что не соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Средние показатели содержания сахара и соли не превышают допустимые значения потребности на 1-го учащегося.

|                                                                                                                    |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Экспертное заключение № 09.2-01/1827 от 31.10.2024 г.                                                              | Общее количество страниц: 5 Страница: 4 |
| Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» |                                         |

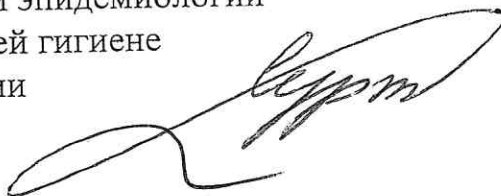
6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) незаменимыми микронутриентами: в представленном меню для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами и в целях профилактики йоддефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная и хлеб пшеничный йодированный промышленного производства, В питании детей присутствуют соленые овощи.

Выводы:

Организация питания учащихся 5-11 классов в МБОУ СОШ № 10 г.Сальска, по адресу: Ростовская область, Сальский район, г. Сальск, ул. Верхняя, д. 178, в соответствии с примерным 10-дневным меню для питания учащихся 5-11 классов г.Сальска (обед комплексный) на 2024-2025 учебный год (осень-зима) организатора питания ООО «Мегаполис», по адресу: Ростовская область, Сальский р-н, г. Сальск, ул. Новостройка, д. 1 – не соответствует требованиям п. 8.1.2 (таблица 1 приложения 9, таблица 3 приложения 9, таблицы 1,3 приложения 10) раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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

Заведующий отделом гигиены и эпидемиологии  
в городе Сальске - врач по общей гигиене  
отдела гигиены и эпидемиологии



Суржикова Е.А

Экспертное заключение № 09.2-01/1827 от 31.10.2024 г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 5

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

