



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"  
АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Место нахождения и адрес места фактической деятельности:

344019, Ростов-на-Дону, ул. 7-я линия 67.

Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@donses.ru

ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156 / 616701001

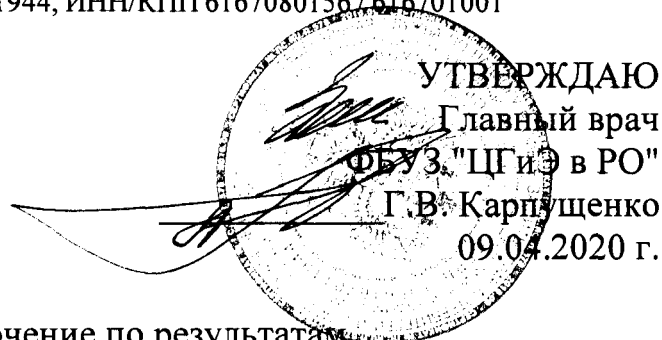
Аттестат аккредитации

№ RA.RU.710028

Дата включения

аккредитованного лица

в реестр 24.04.2015 г.



**Экспертное заключение по результатам  
санитарно-эпидемиологической экспертизы рациона питания (меню)  
в организациях для детей и подростков  
№ 08-26/514 от 09.04.2020 г.**

Мной, заведующей отделением гигиены питания и гигиены детей и подростков - врачом по гигиене детей и подростков Тарасян Е.Г., на основании заявления № 01-11/105 от 15.01.2020 г., проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного четырнадцатидневного меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для организации питания детей с 7 до 11 лет ГКОУ РО «Ростовский областной центр образования незлышащих учащихся», г. Ростов-на-Дону, ул. Суво-рова, 127/27.

Дата проведения инспекции с 30.03.2020 г. по 09.04.2020 г.

Перечень документов, поступивших на экспертизу:

1. Проект рациона питания (меню) 2-х недельный.
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий (копии).

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме, копии заверены в установленном порядке.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Экспертное заключение № 08-26/514 от 09.04.2020 г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 1

Настоящее экспертное заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»

1. Наименование образовательного учреждения – ГКОУ РО «Ростовский областной центр образования незрячих обучающихся».

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

3. Общая характеристика структуры рациона питания:

- наименование рациона питания: примерное четырнадцатидневное меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для детей от 7 до 11 лет;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 6 раз в сутки: первый завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, сонник.

Примерное четырнадцатидневное меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для детей от 7 до 11 лет содержит информацию о наименованиях блюд, выходе блюда, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Меню содержит сведения в полном объеме о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами.

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп в осенне-зимний и весенне-летний периоды: рацион питания рассчитан на возраст от 7 до 11 лет;

- оценка разнообразия рационов питания: повтор блюд в рационе питания не наблюдается.

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

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания, 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 рационе на осенне-зимний и весенне-летний периоды отсутствуют блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендуемые для использования в питании детей организованных коллективов.

В примерный рацион на осенне-зимний и весенне-летний периоды предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания на осенне-зимний и весенне-летний периоды. Оценка соблюдения принципов щадящего питания: согласно технологическим картам при приготовлении блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания, соблюдается технология приготовления, принципы щадящего питания,

Экспертное заключение № 08-26/514 от 09.04.2020 г.

Общее количество страниц:5 Страница: 2

Настоящее экспертное заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»

используются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий в осенне-зимний и весенне-летний периоды:

В состав завтрака входят горячие блюда: каша молочная манная, каша молочная рисовая, каша молочная пшенная, оладьи, сельдь с растительным маслом и луком, картофель отварной, каша молочная гречневая, рыба отварная минтай, каша пшенная, каша молочная ячневая, каша молочная пшеничная; закуски: яйцо отварное, икра кабачковая т/о, горошек зеленый, икра свекольная, огурцы соленые, хлеб пшеничный, хлеб бородинский, батон, масло сливочное; напитки: кофе-напиток на молоке;

Второй завтрак включает: фрукты свежие (банан, апельсины, мандарин, яблоки), сок, сыр, какао с молоком;

Обед состоит из первого блюда: суп картофельный с бобовыми (горох), борщ украинский со сметаной, рассольник ленинградский, свекольник со сметаной, суп картофельный с бобовыми (фасоль), суп картофельный с пшеничной крупой, суп картофельный с вермишелью. Второе блюдо: плов из риса и птицы, бифштекс запеченный, картофельное пюре, птица отварная, вермишель отварная, каша пшеничная, печень тушеная, каша гречневая, каша перловая, рагу из птицы с овощами, плов рисовый с мясом на с/м. каша гречневая, горбуша тушенная в томате с овощами. Напитки: компот из сухофруктов, компот из свежих яблок, компот из свежих груш. Закуски: салат из квашеной капусты, горошек зеленый, капуста морская, помидоры соленые, огурцы соленые, салат из свежих помидоров и огурцов, помидоры свежие, огурцы свежие, икра морковная, свекла отварная, фасоль консервированная, кукуруза консервированная, салат из свежей капусты и моркови. Так же в состав обеда входит два вида хлеба: бородинский и прибрежный;

Полдник состоит из творожных блюд (запеканка из творога со сметаной, ленивые вареники со сметаной, сырники со сметаной, оладьи со сметаной), хлебобулочных изделий без крема и кондитерских изделий (печенье, рулет с маком, ватрушка с творогом, вафли, булочка с изюмом), напиток (какао с молоком) и фруктов (яблоки, бананы, груши);

Ужин состоит из основного второго блюда: сосиски отварные, минтай запеченный в молочном соусе, капуста тушеная, каша молочная гречневая, бифштекс запеченный, рыба отварная минтай, рыба отварная горбуша, картофельное пюре с морковью, картофельное пюре, картофель тушеный, каша молочная манная, яйцо отварное, каша молочная гречневая, каша молочная геркулесовая, рыба отварная минтай, котлета мясная запеченная, рагу овощное с говядиной; салат: помидоры солёные, кукуруза консервированная, икра кабачковая, капуста морская, свекла отварная, салат из свежих помидоров и огурцов, свежие огурцы; напиток: чай с сахаром и лимоном. Также в состав ужина входит сыр, масло сливочное, хлеб пшеничный, батон, печенье;

В качестве сонника предусмотрены кисломолочный продукт (кефир или молоко кипяченое).

Оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: в примерном четырнадцатидневном меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для детей от 7 до 11 лет соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания на осенне-зимний и весенне-летний периоды:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков:

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 14 дней в примерном меню на весенне-летний период составляет: белков – 104,5 г, жиров – 94 г, углеводов – 376,4г, энергетическая ценность – 2685,9 ккал; на осенне-зимний период: белков – 108,44 г, жиров – 95,18 г, углеводов – 382,97 г, энергетическая ценность – 2727,19 ккал.

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: в примерном меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды в среднем за 14 дней энергетическая ценность по приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в процентном отношении составляет: первый завтрак– 20,3 %, второй завтрак –6,1%, обед – 33,8%, полдник – 14,5%, ужин – 21%, сонник-4,3%.

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": соотношение белков, жиров, углеводов в среднем за 14 дней в процентном отношении от калорийности составляет: 15,9% белков, 56,2% углеводов, 31,4% жиров.

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами в осенне-зимний и весенне-летний периоды:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания, обогащенных микронутриентами: в рацион питания включены продукты, обогащенные микронутриентами: морская капуста, хлеб йодированный, соль йодированная.

- проведение витаминизации готовых блюд: проводится С -витаминизация 3-их блюд.

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

Таким образом, представленное перспективное четырнадцатидневное меню на весенне-летний и осенне-зимний период для детей с 7 до 11 лет сформировано с учетом набора продуктов, предназначенных для питания детей указанной возрастной группы. В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи, предусмотрено правильное соотношение основных питательных веществ в рационе и достаточность содержания белков, жиров, углеводов, необходимое количество

основных питательных веществ и требуемой калорийности рациона, в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

**Выводы:**

Примерное четырнадцатидневное меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для организации питания детей с 7 до 11 лет ГКОУ РО «Ростовский областной центр образования незлышащих учащихся», г. Ростов-на-Дону, Суворова, 127/27, соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующая отделением гигиены питания  
и гигиены детей и подростков  
- врач по гигиене детей и подростков

 Е.Г. Тарасян

Экспертное заключение № 08-26/514 от 09.04.2020 г.	Общее количество страниц: 5 Страница: 5
Настоящее экспертное заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	