



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

Место нахождения и адрес места фактической деятельности:
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://www.61.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

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

Заместитель главного врача

А.В. Гончаров

МП 14.07.2026

**Экспертное заключение
№ 01.2-12/3773 от 14.07.2026 г**

Мной, Тарасян Е.Г., заведующей отделением - врачом по гигиене детей и подростков отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков отдела санитарно-эпидемиологической инспекционной деятельности, на основании заявления № 13-04/2727 от 08.07.2026 АО «Школьное питание» Ворошиловского района г. Ростова-на-Дону, РФ, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пр. Космонавтов, 34А, ИНН 6161150760, ОГРН 1246100007823, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания детей в общеобразовательных организациях г. Ростова-на-Дону в соответствии с примерным двухнедельным меню горячего питания (обед) для учащихся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону (стоимость 170,32 руб.).

Дата проведения инспекции: 14.07.2026 г.

Материалы, поступившие на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Примерное двухнедельное меню горячего питания (обед) для учащихся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону (стоимость 170,32 руб.).
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Экспертное заключение № 01.2-12/3773 от 14.07.2026 г.

Общее количество страниц: 4 Страница: 1

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения органа инспекции ФБУЗ «ЦиЭ в РО»

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1 ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения, для которого разработано меню – муниципальные общеобразовательные учреждения г. Ростова-на-Дону.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: для детей 12-17-ти лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания:

-наименование рациона питания: примерное двухнедельное меню горячего питания (обед) для учащихся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону (стоимость 170,32 руб.).

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 1 раз в сутки: обед.

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей от 12 до 17 лет.

- оценка разнообразия рационов питания: повтор блюд в меню отсутствует.

Примерное двухнедельное меню горячего питания (обед) для учащихся 5-11 классов, относящихся к льготным категориям, муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону, содержит следующую информацию:

- о наименованиях блюд, выходе блюд,

- о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности,

- об использовании в меню обогащенных микронутриентами продуктов питания (йодированная соль).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур.

Технологические карты блюд и кулинарных изделий содержат следующую информацию: наименование сборника рецептур, информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, сведения о температуре выдачи горячих блюд, сведения по подготовке продовольственного сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты утверждены руководителем организации, организующим питание детей.

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 рационе питания отсутствуют блюда и кулинарные изделия запрещенные или не рекомендованные в питании детей 12-17 лет.

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания. Оценка соблюдения принципов щадящего питания: согласно технологическим картам при приготовлении блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания, соблюдается технология приготовления, принципы щадящего питания, используются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, тушение, запекание, продукты с раздражающими свойствами отсутствуют.

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

В состав обеда входят: первое блюдо – борщ с капустой и картофелем, суп картофельный с вермишелью, суп гороховый с бобовыми, рассольник ленинградский, суп с крупой и томатом, суп картофельный с фасолью, суп из овощей, суп картофельный с бобовыми; гарниры – пюре картофельное, каша рассыпчатая гречневая, макаронные изделия отварные, картофель отварной, курица с рисом и овощами, каша рассыпчатая пшеничная, рагу из овощей, жаркое по-домашнему; второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – биточки мясные, рыба тушеная в томате с овощами, птица запеченная, тефтели из птицы, птица, тушеная в соусе, мясо тушеное, фрикадельки из птицы с соусом, каштаны рыбные с соусом; напиток – чай с лимоном, чай с сахаром, чай фруктовый, компот, кисель; закуска – закуска из овощей, фрукты. В каждый прием пищи хлеб пшеничный (батон домашний), хлеб йодированный ржано-пшеничный.

Оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: в двухнедельном меню для питания детей 12-17-ти лет объемы порций блюд и кулинарных изделий: напиток – 200 г, овощи – 100 г, гарнир – 180 г, блюда из мяса, птицы, рыбы – 100 г, первое блюдо – 250 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляют: не менее 800 г.

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

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

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 12 дней в двухнедельном меню (обед) для питания детей 12-17 лет составляет: белков – 27,09 г, жиров – 28,36 г, углеводов – 114,38 г, пищевая ценность – 850,62 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 двухнедельном меню (обед) для питания детей 12-17 лет в среднем за 12 дней распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи составляет: обеда 31%.

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": в среднем за 12 дней соотношение составляет: 1:1:4,2.

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания, обогащенных микронутриентами: используется йодированная соль, йодированный хлеб.

- проведение витаминизации готовых блюд: не проводится.

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: нет сведений.

Таким образом, представленное примерное двухнедельное меню горячего питания (горячий обед) для учащихся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону, содержит сведения о наименованиях блюд, выходе блюд, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности, об использовании в меню обогащенных микронутриентами продуктов питания (йодированная соль), суммарные объемы блюд соответствуют рекомендуемым. В меню рационально распределена пищевая ценность по приемам пищи (обед).

Выводы:

Организация питания детей в общеобразовательных организациях г. Ростова-на-Дону в соответствии с примерным двухнедельным меню горячего питания (обед) для учащихся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону (стоимость 170,32 руб.), соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1 ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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

Заведующая отделением - врач по гигиене
детей и подростков отделения гигиены питания
и гигиены детей и подростков
отдела санитарно-эпидемиологической
инспекционной деятельности

 Е.Ф. Тарасян

Прошито, пронумеровано и скреплено / счтано

_____) листа (ов)

Заместитель главного врача

Г. Гончаров

14.07.2026 года

М.П.

