



**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

МП

15.07.2026

А.В. Гончаров

Экспертное заключение
№ 01.2-12/3797 от 15.07.2026 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 (завтрак и обед) для учащихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону (стоимость завтрака 102,60 руб, стоимость обеда 143,53 руб.).

Дата проведения инспекции: 15.07.2026 г.

Материалы, поступившие на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Примерное двухнедельное меню горячего питания (завтрак и обед) для учащихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону (стоимость завтрака 102,60 руб, стоимость обеда 143,53 руб.).
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Экспертное заключение № 01.2-12/3797 от 15.07.2026 г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 1

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ 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 7-11-ти лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания:

-наименование рациона питания: примерное двухнедельное меню горячего питания (завтрак и обед) для учащихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону (стоимость завтрака 102,60 руб, стоимость обеда 143,53 руб.).

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 2 раза в сутки: завтрак и обед.

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей от 7 до 11 лет.

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

Примерное двухнедельное меню горячего питания (завтрак и обед) для учащихся 1-4 классов 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

вии:
К
ТС

детей и подростков в организованных коллективах: в рационе питания отсутствуют блюда и кулинарные изделия запрещенные или не рекомендованные в питании детей 7-11 лет.

тано
у.
орых

- 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.

чего
ьных
02,60

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

ищи,
рупп:

В состав завтрака входят: горячее блюдо – каша молочная, плов из филе птицы, каша рассыпчатая пшеничная, запеканка из творога с морковью, гуляш мясной, каша рассыпчатая пшеничная, каша молочная, пудинг из творога, котлеты рубленые из мяса птицы, каша рассыпчатая гречневая, тефтели мясные, макаронные изделия отварные, курица (филе) тушенная с морковью, каша рассыпчатая пшеничная; горячий напиток – чай с лимоном, чай с сахаром, какао с молоком, кофейный напиток с молоком; закуска – сыр, масло сливочное, яйцо отварное, закуска из овощей, фрукты. В каждый прием пищи хлеб пшеничный (батон домашний).

ует.
) для
ий г.

еской
уктов

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

меню,
рнике

ощую
логии
водов,
товке

Оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: в двухнедельном меню для питания детей 7-11-ти лет объёмы порций блюд и кулинарных изделий: напиток – 200 г, овощи (закуска) – 60 г, гарнир – 150 г, блюда из мяса, птицы, рыбы – 100 г, первое блюдо – 200 г, творожное блюдо – 150 г.

зации,
арных

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи составляют: завтрак – не менее 500 г, обед - не менее 700 г.

укции,
арных
тании

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

ница: 2
ешения

Экспертное заключение № 01.2-12/3797 от 15.07.2026 г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 3

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

- 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 10 дней в двухнедельном меню (завтрак и обед) для питания детей 7-11 лет составляет: белков – 45,99 г, жиров – 41,72 г, углеводов – 175,59 г, пищевая ценность – 1334,89 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 (завтрак, обед) для питания детей 7-11 лет в среднем за 10 дней распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи составляет: завтрака – 24%, обеда 33%.

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": в среднем за 10 дней соотношение составляет: 1,1:1:4,2.

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:

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

- 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 (завтрак и обед) для учащихся 1-4 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 (завтрак и обед).

Выводы:

Организация питания детей в общеобразовательных организациях г. Ростова-на-Дону в соответствии с примерным двухнедельным меню горячего питания (завтрак и обед) для учащихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Ростова-на-Дону (стоимость завтрака 102,60 руб, стоимость обеда 143,53 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».

Экспертное заключение № 01.2-12/3797 от 15.07.2026 г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 4

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

иона
ти в

ей в
ляет:
ть -

я на
ания
рном
за 10
ств и

сиры:

гания

нных

стков

ячего
льных
ния о
еств в
енных
бъемы
щевая

остова-
итания
ельных
, обеда
итарно-
итания
щевой

аница: 4
решения

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.Г. Тарасян

Экспертное заключение № 01.2-12/3797 от 15.07.2026 г.

Общее количество страниц: 5 Страница: 5

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

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

Заместитель Главного врача

13.07.2016 года

А.В. Гончаров

М.П.

