



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Дагестан»  
367027, РД, г. Махачкала, ул. Адильгереев Магомедтагирова, д. 174, тел/факс (8722) 51-65-69  
<http://www.05.rospotrebnadzor.ru>, E-mail: [fbuz05@yandex.ru](mailto:fbuz05@yandex.ru)  
Аттестат аккредитации Органа инспекции №РА.RU.710033 от 24.04.2015г.

«16» августа 2021г.



### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 10-13-2320-2021г.

по результатам исследования примерного 10-ти дневного меню  
горячего питания учащихся начальных классов (завтрак, обед)

**На основании:** поручения № 1490 от 11.08.2021г. Управления Роспотребнадзора по РД.

**Наименование объекта:** МКУ «Управление образования» г. Махачкала.

**Представлен образец:** примерное 10-ти дневное меню горячего питания учащихся начальных классов (завтрак, обед).

**Объем исследований:** количество белков, жиров, углеводов, общая калорийность, нормы выхода блюд.

**Нормативно-техническая документация, в соответствии с которой назначались и оценивались лабораторные исследования:**

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**Исследования проведены:**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РД» отдел ОСН.

**Исследованный образец:** при экспертизе примерного 10-ти дневного меню горячего питания (завтрак, обед) учащихся начальных классов выявлено:

1. Примерное десятидневное меню разработано в соответствии с рекомендуемым образцом, что соответствует требованиям п.8.1.4, приложение № 8, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Меню утверждено руководителем организации, что соответствует требованиям п.8.1.3, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Представлены технологические карты, где отражены рецептура и технология приготовления блюд, что соответствует: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». гл.2. п. 2.8.





4. Рекомендуемые массы порций блюд для детей 7-11 лет соблюдаются, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». гл.8. приложение 9, таблица №1:

5. Суммарные объемы блюд по приемам пищи:  
**Завтрак:** 1 день-550г, 2 день-520г, 5 день-570г, 9 день-580г, гигиенический норматив не менее 500г.

**Обед:** 1 день -760г, 4 день-790г, 6 день-740г, гигиенический норматив не менее 700г, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». гл.8. приложение 9, таблица №3. 1.

6. Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся возрастных групп от 7-11 лет: белки - 15,8г, жиры -16,4г, углеводы - 72,0г. соблюдается, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Приложение №10, таблица №1.

### Заключение:

примерное 10-дневное меню горячего питания учащихся (завтрак, обед) начальных классов соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Гл.2. п.2.8, гл.8. приложению № 8, 9,10, таблицы № 1,3.

**Экспертиза проведена:** врачом отдела ОСН ФБУЗ «ЦГ и Э в РД» Джамалутдиновой А.Ш.

Экспертиза проведена в соответствие с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Примечание: Экспертное заключение распространяется только на исследованные образцы

Врач по ОГ ОСН  
ФБУЗ «ЦГ и Э в РД»



А.Ш. Джамалутдинова

(Сертификат специалиста №\_0105241735594,  
Действителен до 03.11.2023г.)

Об ответственности за качество и объективность экспертизы по ч.4 ст. 42 Федерального закона от 30.03.199 № 52 – ФЗ и дачу заведомо ложного заключения по ст.19.26 Кодекс РФ об административных правонарушениях предупрежден

 подпись специалиста

Зав. отделом ОСН ОИ  
ФБУЗ «ЦГ и Э в РД»



Е.В. Денисенко

