

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ" В ГОРОДЕ ШАХТЫ ИНН 6167080156 КПП 615502001

346500, Ростовская обл, г Шахты, ул Шевченко, д. 153, тел.: +7 (86362) 2-66-12

Образец заполнения платежного поручения

ОТДЕЛЕНИЕ РОСТОВ-НА-ДОНУ БАНКА РОССИИ/УФК по Ростовской области г. Ростов-на-Дону Банк получателя		БИК 016015102		
6167080156		Сч. № 40102810845370000050		
615502001	Сч. № 03214643000000015800			
УФК по Ростовской области (Филиал ФБУЗ "ЦГиЭ в РО" в г. Шахты, л/с 20586U64200)		Вид оп. 01	Срок плат.	
		Наз. пл.	Очер. плат.	
		Код	Рез. поле	
Получатель 0000000000000000130	60740000			

Код 000000000000000000130 по счету № ШТ-01488/131 от 26 января 2024 г.



Назначение платежа

СЧЕТ № 1488/131 от 26.01.2024

Заказчик: ИП Зарянова Анжелика Петровна ИНН 615016362135
Плательщик: ИП Зарянова Анжелика Петровна ИНН 615016362135
Основание: Договор от 12.01.2024 № 28.01-13/08

№	Наименование товара (услуг, работ)	Единица измерения	Количество	Цена, (Руб.)	Сумма, (Руб.)
1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза технической документации	шт	1,000	6 342,11	6 342,11
				Итого:	6 342,11
				В т.ч. НДС:	1 057,02
				Всего к оплате:	6 342,11

Всего наименований 1, на сумму:

Шесть тысяч триста сорок два рубля 11 копеек

Руководитель _____ (Плясовица С. Г.)

Главный бухгалтер _____ (Петрова Е. В.)





**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 ШАХТЫ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

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

Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@doneses.ru, http://www.61.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

Адрес места фактической деятельности филиала: 346500, Ростовская область, г. Шахты,
ул. Шевченко, д. 153, Тел. (8636)22-51-57, факс (8636)22-56-58, E-mail: sha@doses.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028.

Дата внесения в реестр сведений об аккре-
дитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»
в г. Шахты

С.Г. Плясовица

29.01.2024 г.



Экспертное заключение
№11.2-06/550 от 29.01.2024 г.

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Поздеевой Н.Н., на основании заявления №28.01-09/253 от 26.01.2024г. ИП Заряновой А.П., место регистрации: Ростовская область, г. Новочеркасск, ул. Мичурина, 25/10, ИНН 615016362135, ОГРНИП 314618325100010, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания обучающихся 1-4-х классов, обучающихся ОВЗ 1-4 классов, обучающихся ОВЗ 5-11 классов, обучающихся МО (малообеспеченные) 5-11 классов в соответствии с примерными 2-х недельными меню завтраков и обедов.

Дата проведения инспекции: 29.01.2024г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся 1-4 классов осенне-зимний период 2023-2024 гг.;
2. Примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся ОВЗ 1-4 классов осенне-зимний период 2023-2024 гг.;
3. Примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся ОВЗ возрастной категории 12 лет и старше на осенне-

зимний период 2023-2024 гг.;

4. Примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся МО (малообеспеченные) возрастной категории 12 лет и старше осенне-зимний период 2023-2024 гг.;

5. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с: 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 организации, разработавшей меню: ИП Зарянова А.П., место регистрации: Ростовская область, г. Новочеркасск, ул. Мичурина, 25/10.
2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания (меню): от 7 до 11 лет, 12 лет и старше
3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся 1-4 классов осенне-зимний период 2023-2024 гг.; примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся ОВЗ 1-4 классов осенне-зимний период 2023-2024 гг.; примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся ОВЗ возрастной категории 12 лет и старше на осенне-зимний период 2023-2024 гг.; примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся МО (малообеспеченные) возрастной категории 12 лет и старше осенне-зимний период 2023-2024 гг.;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: завтрак, обед;

- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: рационы питания рассчитаны для детей от 7 до 11 лет, 12 лет и старше;

- оценка разнообразия рациона питания (меню): рацион питания включает разнообразный набор продуктов: мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное масло, сыр, яйца, творог, птица, рыба.

Примерные меню содержат следующую информацию:

- о наименовании блюд, о выходе блюд,

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

- о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Технологические карты содержат следующую информацию: наименование сбор-

ника 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.

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 рационе питания отсутствуют блюда и кулинарные изделия запрещенные или не рекомендованные в питании обучающихся общеобразовательных организаций;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). 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:

1 день: понедельник: завтрак – суп молочный с макаронными изделиями, чай с сахаром, сыр твердый порциями, масло сливочное, хлеб пшеничный, фрукты свежие; обед - щи из свежей капусты с картофелем, печень по-строгановски, макароны отварные, икра свекольная, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из свежих фруктов;

2 день: вторник: завтрак – омлет с морковью запеченый, горошек зеленый консервированный, какао с молоком, хлеб пшеничный; обед – суп картофельный с горохом, биточки рыбные с соусом, рис отварной, соленья в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов;

3 день: среда: завтрак – шницель рубленый, рис отварной, соленья в ассортименте, хлеб пшеничный, чай с сахаром, лимоном; обед – суп крестьянский с крупой, плов из птицы, соленья в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, кисель фруктовый;

4 день: четверг: завтрак – каша молочная вязкая с рисом, фрукты свежие, хлеб пшеничный, кофейный напиток; обед – суп картофельный с рисом, жаркое по-домашнему, салат из квашеной капусты, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов;

5 день: пятница: завтрак – поджарка, соленья в ассортименте, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, лимоном, хлеб пшеничный; обед - рассольник домашний, гуляш из отварного мяса, каша гречневая рассыпчатая, горошек зеленый консервированный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из свежих фруктов;

6 день: понедельник: завтрак – каша «Дружба» с маслом, сахаром, чай с са-

харом, масло сливочное, сыр твёрдый порциями, хлеб пшеничный, фрукты свежие; обед – суп крестьянский с крупой, тефтели мясные с соусом, каша пшеничная, салат из квашеной капусты, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов;

7 день: вторник: завтрак – запеканка творожная с рисом, соус сметанный, чай с сахаром, лимоном, хлеб пшеничный, фрукты свежие; обед – суп картофельный с рыбными консервами, рагу из птицы, свекла отварная, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из свежих фруктов;

8 день: среда: завтрак – свекла отварная с маслом, рыба тушеная в томате с овощами, пюре картофельное, кофейный напиток, хлеб пшеничный; обед – суп картофельный с макаронными изделиями, котлета куриная с соусом, каша гречневая рассыпчатая, соленья в ассортименте, компот из свежих фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной;

9 день: четверг: завтрак – соленья в ассортименте, тефтели мясные с соусом, каша гречневая рассыпчатая, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный; обед – борщ с капустой и картофелем, тефтели натуральные с соусом, рис отварной, соленья в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, кисель фруктовый;

10 день: пятница: завтрак – каша манная молочная, сыр твёрдый порциями, масло сливочное, какао с молоком, хлеб пшеничный, фрукты свежие; обед – суп гороховый с картофелем, плов из птицы, икра кабачковая, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объёмы порций блюд и кулинарных изделий:

возрастная категория 7- 11 лет: напиток 180-200г; закуска (овощи, салат) 60г; блюда из мяса, птицы, рыбы 90-120 г; первое блюдо 200 г; гарнир 150 г; каша, мясное или яичное блюдо 160 – 200 г.;

возрастная категория 12 лет и старше: напиток 200г; закуска (овощи, салат) – 100г; блюда из мяса, птицы, рыбы 90-100 г; первое блюдо 250 г; гарнир 150-200 г; каша, мясное, творожное или яичное блюдо 200 – 250 г.;

МО 12 лет и старше: напиток 200г; закуска (овощи, салат) 100г; блюда из мяса, птицы, рыбы 90-100 г; первое блюдо 250 г; гарнир 150- 200 г; каша, мясное, творожное или яичное блюдо 200- 250 г.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи составляют:

возрастная категория 7- 11 лет:

завтрак: 500- 560г, обед: 700 - 760г;

возрастная категория 12 лет и старше:

завтрак: 550 - 590, обед: 820 - 920г;

МО 12 лет и старше:

завтрак: 550 – 590г, обед: 820 - 920г.

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в среднем рационе питания составляет:

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) незаменимыми микронутриентами:

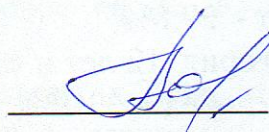
- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: йодированная соль;
- проведение витаминизации готовых блюд: не проводится;
- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: нет сведений.

Таким образом, представленные примерные 2-х недельные меню завтраков и обедов для организации горячего питания обучающихся содержат сведения о наименованиях блюд, выходе блюд, о количестве основных пищевых веществ в блюдах; их энергетической ценности, о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами. В меню рационально распределена пищевая ценность по приему пищи, объем порций блюд и кулинарных изделий, а так же суммарный объем блюд соответствует рекомендуемым.

Выводы:

организация питания обучающихся 1-4-х классов, обучающихся ОВЗ 1-4 классов, обучающихся ОВЗ 5-11 классов, обучающихся МО (малообеспеченные) 5-11 классов в соответствии с примерными 2-х недельными меню завтраков и обедов 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».

Врач по общей гигиене отделения
гигиены и эпидемиологии в г. Шахты



Поздеева Н.Н.