

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Северная Осетия – Алания»

Юридический адрес: 362021, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Николаева, 26 «а»

тел./факс 8 (8672)76 68 27 / 8 (8672)76 89 00 ОКПО 75940502, ОГРН 1051500501854

ИНН 1516608203/КПП 151301001

Адрес места осуществления деятельности: 362021, Республика Северная Осетия – Алания,

г. Владикавказ, ул. Николаева, 26 «а»

## ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации № RA.RU. 710029 от 03.06.2015г.

Зарегистрирован в Единой национальной

системе аккредитации 24.04.2015г.

Действителен бессрочно



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,  
зав. ОГ ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в РСО – Алания»

Дзиова О. В.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 367 от «07» августа 2024г.

**Основание проверки:** поручение № 15-00-03/64-3418-2024 от 29.07.2024.

**Экспертиза проведена:** Врачом ОГДиП ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РСО-А» Акопьян А.Г.

**Дата начала и окончания проведения экспертизы:** 30 июля- 07 августа 2024г.

На основании поручения Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания от 29.07.2024 № 15-00-03/64-3418-2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РСО- Алания» проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 20-дневного меню основного (организованного) питания для обучающихся 1-4, 1-5 классов, в первую и во вторую смены в образовательных организациях РСО-Алания.

Экспертиза меню проведена на соответствие требованиям VIII Особенности организации общественного питания детей СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы меню выявлено следующее:

-меню разработано для детей 1-4,1-5 классов.

-меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в



пределах +/-5%, т. к. средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам;

- в меню отсутствует пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей;

- в примерном меню предусмотрено формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей;

- в меню выдерживаются масса порций выхода блюд и суммарные объемы блюд по приемам пищи, согласно Приложению № 9 Таб. 1 и 3, потребность в пищевых веществах, энергии, согласно Приложению № 10 Таблица 1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

#### Заключение:

Примерное 20-дневное меню основного (организованного) питания для обучающихся 1-4, 1-5 классов, в первую и во вторую смены в образовательных организациях РСО-Алания. соответствует требованиям VIII Особенности организации общественного питания детей СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

МП

Врач Сидити



Акопян А.Г.