

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
400081, РОССИЯ, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Ангарская, 13б,
тел.(844-2) 37-26-74
fax.(844-2) 37-26-74
E-mail: info@fguz-volgograd.ru
Аттестат аккредитации № RA.RU.710056 от 02.06.2015г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим правилам и
нормативам проектной (и иной) документации.

от 09.10.2025

На основании: заявления № 3002 от 09.10.2025 г.

Заявитель: Частное образовательное учреждение средняя общеобразовательная Частная интегрированная школа (сокращенное наименование: ЧОУ СО Частная интегрированная школа)

Адрес (место нахождения) юридического лица: 400005, Волгоградская область, г. Волгоград, пр-кт им В.И. Ленина, д. 27

ИНН: 3448021288; **ОГРН:** 1023403457637

Рассмотрены:

1. Документы:

- Заявление № 3002 от 09.10.2025 г.
- примерное 2-недельное (10-дневное) меню для учащихся 12-18 лет ЧОУ СО Частной интегрированной школы, утвержденное директором ЧОУ СО Частной интегрированной школы Тураевой Е.В.

2. Проектная документация:

- примерное 2-недельное (10-дневное) меню для учащихся 12-18 лет ЧОУ СО Частной интегрированной школы, утвержденное директором ЧОУ СО Частной интегрированной школы Тураевой Е.В.

Организация-разработчик: Частное образовательное учреждение средняя общеобразовательная Частная интегрированная школа (сокращенное наименование: ЧОУ СО Частная интегрированная школа)

Адрес (место нахождения) юридического лица: 400005, Волгоградская область, г. Волгоград, пр-кт им В.И. Ленина, д. 27

ИНН: 3448021288; **ОГРН:** 1023403457637

3. Материалы санитарно-эпидемиологической экспертизы:

- Протокол рассмотрения примерного 2-недельного (10-дневного) меню для учащихся 12-18 лет ЧОУ СО Частной интегрированной школы, утвержденное директором ЧОУ СО Частной интегрированной школы Тураевой Е.В. № 33 от 24.11.2025г.

Установлено: документы, прилагаемые к заявлению, на проведение экспертизы, представлены в полном объеме. Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическим правилами и нормативами. Профиль врачей-экспертов соответствует предмету проведенной экспертизы. Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены. Материалы экспертизы содержат обоснованные выводы о соответствии предмета экспертизы санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Выводы: примерное 2-недельное (10-дневное) меню для учащихся 12-18 лет ЧОУ СО Частной интегрированной школы, утвержденное директором ЧОУ СО Частной интегрированной школы Тураевой Е.В. , соответствует требованиям санитарных норм и правил:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел 8

Настоящее заключение выдано ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» с целью: подтверждения соответствия требованиям санитарных норм и правил.

Настоящее экспертное заключение действительно при наличии материалов экспертизы, указанных в п. 3. данного заключения (приложение на 1 листах)

Заключение действительно на срок действия проектной (и иной) документации.

Экспертиза проведена:

И.О. Зав. ООНГДиП / Агафонова А.А.
должность подпись ФИО

Зав. ОПОСН и ЗПП/ / Рябухина С.Г.
должность подпись ФИО

Протокол рассмотрения

примерного 2-недельного (10-дневного) меню для учащихся 12-18 лет ЧОУ СО Частной интегрированной школы, утвержденное директором ЧОУ СО Частной интегрированной школы Тураевой Е.В.
№ 33 от « 24 » 11 2025 г.

При проведении экспертизы примерного 2-недельного (10-дневного) меню для учащихся 7-11 лет ЧОУ СО Частной интегрированной школы, утвержденное директором ЧОУ СО Частной интегрированной школы Тураевой Е.В.

установлено:

1. Примерное меню разработано юридическим лицом ЧОУ СО Частная интегрированная школа
2. Примерное меню составлено на период 10 дней.
3. Примерное меню для организации питания детей разработано с учетом пребывания детей более 6 часов и предусматривает трехкратный прием пищи (завтрак, обед, полдник).
4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (белки, жиры, углеводы). Ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в примерном меню приведены.
5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены: наименование сборника рецептур, рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, информация о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, температура выдачи готовых блюд.
6. Завтрак состоит из горячего блюда, горячего напитка, хлеба, закуска. Обед состоит из первого блюда, второго блюда, овощи, горячий напиток, хлеб. Полдник состоит из горячего напитка, фрукта, булочное или кондитерское изделие без крема.
7. Суммарная масса блюд за прием пищи соответствует регламентированному нормативу для данной возрастной группы.
8. Соблюдены требования по пищевой и энергетической ценности с учетом возраста детей. Меню сбалансировано.
9. Примерное меню не имеет тенденции к повторению одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня.
10. Среднее значение пищевой и энергетической ценности за 10 дней соответствует требованиям с учетом возраста детей.
11. Питание воспитанников соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Выводы: примерное 2-недельное (10-дневное) меню для учащихся 12-18 лет ЧОУ СО Частной интегрированной школы, утвержденное директором ЧОУ СО Частной интегрированной школы Тураевой Е.В., соответствует требованиям санитарных норм и правил: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел 8

Экспертиза проведена:

И.О. Зав. ООИГДиП

должность

подпись

/ Агафонова А.А.

ФИО

Зав. ОПОСН и ЗПП/

должность

подпись

/Рябухина С.Г.

ФИО