



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

вул. Алчевських, 44, м. Харків, 61002, тел. 057 7003888

<http://btu.kharkov.ua>, info@btu.kharkov.ua

ЗАТВЕРДЖУЮ

виконуючий обов'язки ректора
Державного біотехнологічного університету
Тихонченко Р.С.

(прізвище, ім'я, по-батькові)

(підпис)



ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК

від 12.11.2021р.

№ 46/3-01

Об'єкт експертизи: примірне чотиритижневе сезонне меню обідів для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.); примірне чотиритижневе сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.)

Розробник: ТОВ «КОНТРАКТ ПРОДРЕЗЕРВ 5», Україна, 49000, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, вул. Дніпросталівська, будинок 1, ЄДРПОУ 5601826

Заявник: ТОВ «КОНТРАКТ ПРОДРЕЗЕРВ 5», Україна, 49000, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, вул. Дніпросталівська, будинок 1, ЄДРПОУ 5601826

За результатами експертизи примірне чотиритижневе сезонне меню обідів для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.); примірне чотиритижневе сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.) відповідає вимогам діючого законодавства України – Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), Наказу МОЗ України від 25.09.2020р. № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти».

Експертний висновок дійсний до 31.12.2022 р.

Відповідальність за дотримання вимог цього експертного висновку несе заявник.

Протокол експертизи
Голова експертної комісії

№ 46/3-01 від 10.11.2021 р.
завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній
індустрії ДБТУ Ольга ГРИНЧЕНКО
к. т. +3-8-098-41-41-579

О.Гринченко



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
вул. Алчевських, 44, м. Харків, 61002, тел. 057 7003888
<http://btu.kharkov.ua>, info@btu.kharkov.ua

Факультет переробних і харчових виробництв

ПРОТОКОЛ ЕКСПЕРТИЗИ

від 10.11.2021 р.

№ 46/3-01

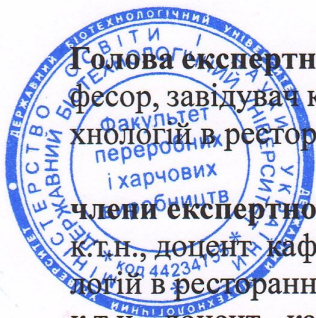
- | | |
|--------------------------|--|
| Заявник | – ТОВ «КОНТРАКТ ПРОДРЕЗЕРВ 5», Україна, 49000, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, вул. Дніпросталівська, будинок 1, ЄДРПОУ 5601826 |
| Об'єкт експертизи | – примірне чотиритижневе сезонне меню обідів для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний та осінній сезони м. Дніпро на 2022 р.;
примірне чотиритижневе сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний та осінній сезони м. Дніпро на 2022 р. (надалі – примірне чотиритижневе меню на зимовий, весняний та осінній періоди) |
| Експертна комісія | – Голова – д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ Гринченко О.О.,
члени – к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ Колеснікова М.Б.,
к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ Андрєєва С.С. |

Під час експертизи встановлено:

- норми споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим меню на зимовий, весняний та осінній періоди **відповідають** вимогам діючого законодавства України;
- поживна та енергетична цінність раціонів згідно з примірним чотиритижневим меню на зимовий, весняний та осінній періоди **відповідає** нормам фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ;
- різноманітність кулінарної продукції – страв, напоїв (частота включення до складу сніданку та/чи сніданку та обіду) в межах одного та чотирьох тижнів **відповідають** вимогам діючого законодавства України;
- рекомендації щодо частоти та норм споживання свіжих овочів та фруктів, молока та молочних продуктів, жирів, риби, м'яса птиці, яловичини, свинини, соків, яєць та інших харчових продуктів **відповідають** вимогам діючого законодавства України;
- обмеження щодо вмісту солі йодованої, цукру білого, жирів (не менше 2/3 від загальної кількості у вигляді ненасичених жирів) та інших інгредієнтів враховано й **відповідають** вимогам діючого законодавства України;
- варіативність взаємозаміни овочів свіжих, салатів з овочів свіжих на овочі перероблені, салати з овочів перероблених, які рівноцінні за поживною та енергетичною цінністю **відповідає** вимогам діючого законодавства України;
- технологічні карти на страви, що входять до складу меню, **розроблено відповідно до вимог** діючого законодавства України, зокрема: Методичного посібника «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», 2014 р., Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, 2005р, Збірника рецептур національних страв і кулінарних виробів, 2000р., Збірника рецептур страв для харчування школярів, 1987р., Харчування дітей М.І. Снігур, 1988р., Збірників рецептур фірмових страв Дніпропетровської області, Збірника рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Є. Клопотенко;
- в технологічних картах та меню **зазначено індекс алергену** або непереносимої речовини, поживну та енергетичну цінність кулінарної продукції;
- вимоги до способів термічного оброблення (обмеження смажених страв у меню) **відповідають** вимогам діючого законодавства України.

Висновок: Примірне чотиритижнєве сезонне меню обідів для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.), примірне чотиритижнєве сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.) **відповідає вимогам діючого законодавства України** – Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах

освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), Наказу МОЗ України від 25.09.2020р. № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» та може бути рекомендовано для упровадження в закладах загальної середньої освіти м . Дніпро на 2022 рік.



Голова експертної комісії: д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Ольга ГРИНЧЕНКО

члени експертної комісії:

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Марина КОЛЕСНИКОВА

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Світлана АНДРЕЄВА