



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 12.12. 2021р.

№ 46/3-05

**Об'єкт експертизи:** примірне чотиритижневе сезонне меню обідів для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон (м. Дніпро на 2022 р.); примірне чотиритижневе сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон (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 літній сезон (м. Дніпро на 2022 р.); примірне чотиритижневе сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон (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

№ 46/3–05 від 10.12.2021 р.  
завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній  
індустрії ДБТУ Ольга ГРИНЧЕНКО  
к. т. +3-8-098-41-41-579

*В.Г. 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](mailto:info@btu.kharkov.ua)

---

**Факультет переробних і харчових виробництв**

**ПРОТОКОЛ ЕКСПЕРТИЗИ**

від 10.12.2021 р.

№ 46/3-05

- 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 літній сезон м. Дніпро на 2022 р.;  
примірне чотиритижневе сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022 р.
- 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 Андреева С.С.

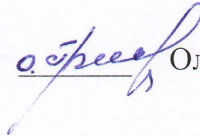
**Під час експертизи встановлено:**

- 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 чотиритижневе сезонне меню обідів для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон (м. Дніпро на 2022 р.), примірне чотиритижневе сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон (м. Дніпро на 2022 р.) **відповідає вимогам діючого законодавства України** – Постанови Кабінету Мі-

ністрів 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.

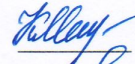
**Голова експертної комісії:** д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії



Ольга ГРИНЧЕНКО

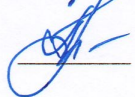
**члени експертної комісії:**

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



Марина КОЛЕСНИКОВА

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



Світлана АНДРУСЕВА

