

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф 1 ДП ОИ 03.11  
УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г.



Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Армавирском филиале

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2718/22 «27» октября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

двухнедельного меню для организации питания (завтраки) обучающихся в  
государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении  
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Производство экспертизы начато: 25.10.2022; 15-00

Производство экспертизы окончено: 27.10.2022; 16-00

**1. Основание:** заявление № 2541/277/ОИ от 17.08.2022г, зарегистрированное в Армавирском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

**2. Заявитель:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» (сокращенное наименование – ГБПОУ КК АТТС).

**Юридический адрес:** 352902, РФ, Краснодарский край, город Армавир, территория Поселок Мясокомбинат, 9А.

**ИНН:** 2302000177

**ОГРН:** 1022300636160

**фактический адрес:** 352902, РФ, Краснодарский край, город Армавир, территория Поселок Мясокомбинат, 9А.

**3. Разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

**Юридический адрес:** 352902, РФ, Краснодарский край, город Армавир, территория Поселок Мясокомбинат, 9А.

**Фактический адрес:** 352902, РФ, Краснодарский край, город Армавир, территория Поселок Мясокомбинат, 9А.

**4 Цель экспертизы:** на соответствие требованиям:

- раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Продолжение:  
Страницы № 2-4

184260

Армавирский филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».  
г. Армавир,  
ул. Демкина, 26

## 5. Перечень рассмотренных материалов:

- свидетельство о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения, серия 23 № 008670571;
- устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса», утвержденный приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 13.01.2013г № 73;
- двухнедельное меню для организации питания (завтраки) обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».
- технологические карты блюд;
- накопительная ведомость.

## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка двухнедельного меню для организации питания (завтраки) обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса», по результатам которой установлено:

1) Двухнедельное меню для организации питания (завтраки) обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» разработано на основе документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей образовательных учреждений» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- 2010 год;
- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г;
- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Киев Арий Москва Лада 2005г А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко;
- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий и общественного питания при общеобразовательных школах 2008г;
- Технологических карт блюд.

2) Двухнедельное меню утверждено директором ГБПОУ КК АТТС Буровым А.П.;

3) Двухнедельное меню разработано на две недели с учетом режима учебного процесса (за исключением воскресенья) по приему пищи – завтрак, возрастная группа детей – 15 лет и старше. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов по каждому блюду и в среднем за сутки. Сведения о витаминах и микроэлементах представлены в технологических картах. Номера рецептов в соответствии со сборниками, наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных двухнедельных перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах блюд).

4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски/кондитерских изделий, горячих блюд и напитков в ассортименте.

5) В технологических картах указан сборник рецептов, содержится информация о технологии приготовления блюд с соблюдением принципа щадящего питания, (раздел: технология приготовления), биологической и энергетической ценности, температуре выдаче для горячих блюд.

6) Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в течение дня и двух смежных дней в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.

*Армавирский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

- 7) В двухнедельном меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возрастной группы детей. Соблюдена суммарная масса блюд по завтраку в целом.
- 8) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (хлеб), проводится С-витаминоизация 3-х блюд.
- 9) В рационе питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, суточная энергетическая ценность (см. таблицу № 1); содержание витаминов и минеральных веществ.
- 10). По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной ведомости учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицу № 2).

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности – завтраки - доля суточной потребности 20-25%\*

|  | Белки (г) |         | Жиры (г) |         | Углеводы (г) |            | Энергетическая ценность (ккал) |         |
|--|-----------|---------|----------|---------|--------------|------------|--------------------------------|---------|
|  | Факт.     | Норма   | Факт.    | Норма   | Факт.        | Норма      | Факт.                          | Норма   |
| Средний показатель                       | 25,13     | 18-22,5 | 24,42    | 18,4-23 | 100,37       | 76.6-92,75 | 728,47                         | 544-680 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4     |         |          |         |              |            |                                |         |

Таблица № 2. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся - (завтраки) – 20-25% от суточной нормы

| Наименование продуктов   | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.) | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) (завтраки) |
|--|---|---|---|
| Хлеб ржаной  | 80  | 16-20   | 33                                      |
| Хлеб пшеничный   | 150   | 30-37,5   | 49                                      |
| Мука пшеничная   | 15  | 3-3,75  | 4                                       |
| Крупы, бобовые   | 45  | 9-11,25   | 12                                      |
| Макаронные изделия   | 15  | 3-3,75  | 3,4                                     |
| Картофель  | 187   | 37,4-47   | 45                                      |
| Овощи свежие, зелень, овощи соленые (по сезону)                    | 280   | 56-70   | 66                                      |
| Фрукты (плоды) свежие  | 185   | 37-46,25  | 45                                      |
| Сухофрукты, в т.ч. шиповник  | 15  | 3-3,75  | 6                                       |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200   | 40-50   | 60                                      |
| Мясо 1-й категории   | 70  | 14-17,5   | 18                                      |
| Птица (цыплята-  | 35  | 7-8,75  | 29                                      |

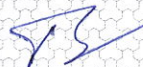
*А.И. Вирский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

|   |     |           |     |
|---|-----|-----------|-----|
| бройлеры потрошенные – 1 кат)           |     |           |     |
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое | 58  | 11,6-14,5 | 19  |
| Молоко (2,5% 3,5%)                      | 300 | 60-75     | 85  |
| Творог (5%- 9% м.д.ж.)                  | 50  | 10-12,5   | 14  |
| Сыр                                     | 10  | 2-2,5     | 6   |
| Сметана                                 | 10  | 2-2,5     | 3   |
| Масло сливочное                         | 30  | 6-7,5     | 9   |
| Масло растительное                      | 15  | 3-3,75    | 6   |
| Яйцо, шт.                               | 1   | 8-10 гр.  | 10  |
| Сахар                                   | 30  | 6-7,5     | 6   |
| Кондитерские изделия                    | 10  | 2-2,5     | 8   |
| Чай                                     | 1   | 0,2-0,25  | 0,3 |
| Какао-порошок                           | 1   | 0,2-0,25  | 0,3 |
| Кофейный напиток                        | 2   | 0,4-0,5   | 0,4 |

\* в связи с отсутствием 2-го завтрака и с учетом режима образовательного процесса калорийность основного завтрака увеличена на 5%.

**7. Вывод:** двухнедельное меню для организации питания (завтраки) обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» **соответствует** требованиям раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Врач по общей гигиене



Л.П. Григорьева

*Армавирский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»