

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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2865/22 « 25 » июле 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двухнедельного циклического меню (завтраки) для учащихся 16-19 лет государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса», по адресу: 352902, Краснодарский край, г. Армавир, территория Поселок Мясокомбинат, 9 А.

Производство экспертизы начато: 09.07.2024; 09-00

Производство экспертизы окончено: 25.07.2024; 16-00

1. Основание: заявление вх.2429/281/ОИ от 09.07.2024г., 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, Краснодарский край, г. Армавир, территория Поселок Мясокомбинат, 9 А.

ИНН: 2302000177

ОГРН: 1022300636160

фактический адрес: 352902, Краснодарский край, г. Армавир, территория Поселок Мясокомбинат, 9 А.

3. Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

Продолжение:

Страницы № 2-4 185227

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

г. Армавир
ул. Ленина, 26

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».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- свидетельство о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения;
- доверенность ГБПОУ КК АТТС, представитель - Сильченко М.Е.;
- устав ГБПОУ КК АТТС;
- примерное двухнедельное цикличное меню (завтраки) для учащихся 16-19 лет государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»;
- сводная ведомость;
- технологические карты блюд.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка примерного двухнедельного цикличного меню (завтраки) для учащихся 16-19 лет государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса», по результатам которой установлено:

1) Примерное двухнедельное цикличное меню (завтраки) для учащихся 16-19 лет государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения 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 технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный;
- Технологических карт блюд.

2) Примерные двухнедельные перспективные меню (завтраки) утверждены директором ГБПОУ КК АТТС Е.С. Ставицкой;

3) Примерное двухнедельное цикличное меню (завтраки) для учащихся 16-19 лет государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» разработано на один прием пищи – завтрак, содержит информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содерж. калорийности, белков, жиров, углеводов в среднем за завтрак по каждому блюду. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах блюд).

4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит мясных или рыбных блюд, гарниров, закуски, напитков.

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

Армавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- 6) В примерном двухнедельном цикличном меню (завтраки) для учащихся 16-19 лет государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд с учетом возрастной группы детей. Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи – завтрак.
- 7) По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной таблицы учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов, с учетом того, что в ГБПОУ КК АТТС предусмотрены только завтраки.
- 8) В рационе не используются запрещенные продукты.
- 9) В соответствии с пояснительной запиской от и.о. директора - Н.Н. Грезиной, представленное меню ГБПОУ КК АТТС рассчитано в период времени с 7:00 ч. до 11:00 ч. с сентября по июнь.

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (16-19 лет) –

(завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		ЭЦ (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	24,5	18-22,5	23,1	18,4-23	97,5	76,6-95,7	720,4	544-680
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 12 дней)	1:1:4							

Таблица № 2. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для детей (16-19 лет) – завтрак

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.) - 100%	Рекомендуемая норма (гр.) в среднем за 12 дней- 20-25%	Фактическое выполнение (гр.) в среднем за 12 дней- 20-25%
Хлеб ржаной	120	24-30	30
Хлеб пшеничный	200	40-50	39,6
Мука пшеничная	20	4-5	3,75
Крупы, бобовые, макаронные изделия	50	10-12,5	10,2
Картофель	187	37,4-46,7	39,5
Овощи (свежие, мороженные, соленые), зелень	320	64-80	82,7
Фрукты свежие, ягоды	185	37-46,2	30
Сухофрукты	20	4-5	5
Соки плодовоовощные	200	40-50	50
Мясо 1-й категории	78	15,6-19,5	16,8
субпродукты (печень, язык, сердце)	40	8-10	0*
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные)	53	10,6-13,2	23,1

Армавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

– 1 кат)			
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное	77	15,4-19,2	15
Кисломолочная пищевая продукция	180	36-45	47
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	60	12-15	11,7
Сыр	15	3-3,7	5
Сметана	10	2-2,5	4,5
Масло сливочное	35	7-8,7	7,4
Масло растительное	18	3,6-4,5	5
Яйцо, шт.	1шт	0,2-4	0,3
Сахар	35	7-8,7	8,5
Кондитерские изделия	15	3-3,7	0*
Чай	1	0,2-0,4	0,3
Какао-порошок	1,2	0,2-0,3	0,3

7. Вывод: примерные двухнедельные циклические меню (завтраки) для учащихся 16-19 лет государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса», по адресу: 352902, Краснодарский край, г. Армавир, территория Поселок Мясокомбинат, 9 А. **соответствуют** 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



Е.В. Романов

Армавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Накопительная ведомость продуктов на двухнедельное циклическое меню (расчет произведен в граммах)

Наименование продуктов	Первая неделя							Вторая неделя							Итого
	Понедельник 1 день	Вторник 2 день	Среда 3 день	Четверг 4 день	Пятница 5 день	Суббота 6 день	Итого первая неделя	Понедельник 7 день	Вторник 8 день	Среда 9 день	Четверг 10 день	Пятница 11 день	Суббота 12 день	Итого вторая неделя	
1 Хлеб пшеничный	54	40	40	48	40	40	222	40	40	40	40	54	40	254	476
2 Хлеб ржаной	30	30	30	30	30	30	150	30	30	30	30	30	30	180	330
3 Мясо говядина без кости				81			81	56				65		121	202
4 Цыпленок Б/Р	53	139					139				139			139	278
5 Филе кур					53		106		103					103	209
6 Рыба с/м			180				180	50				66		116	177
7 Макароны	61						61			10				10	10
8 Вермишель							0								10
9 Гречка крупа							0		61					61	69
10 Рис крупа			58				58	11						11	10
11 Манка крупа						10	10						5	5	89
12 Масло сливочное	8	8	5		5	5	31	16	5	20	5	7		58	63
13 Масло растительное	3	13	15	15	3		34	3	5	3	20	10		29	55
14 Сметана 15%						5	5	20						50	141
15 Творог 9%						141	141	216				19	245	480	566
16 Молоко 2.5%	19	24	24	24	19		86	21		21				42	63
17 Сыр твердых сортов		21				50	50							0	50
18 Молоко стуженое 72.8							100							0	100
19 Кукуруза консервированная		100					92							0	92
20 Горошек консервированный			92				71							0	71
21 Огурцы соленые				71			71		181				80	181	84
22 Помидоры соленые						4	4							60	318
23 Яйцо кур				258			258	60						94	474
24 Капуста белокочанная свежая			192		188		380			94				31	86
25 Картофель свежий урожай		16	34	5			55	8		13	10			99	145
26 Морковь		11	15	20			46	27	18	12	30	12		96	96
27 Лук репчатый							0	0			20			42	75
28 Свекла		7	15	11			33	10	12		10			10	17
29 Томат пюре	7						7						100	100	300
30 Лимон					100		200							4	8
31 Яблоко		1	2			1	4	2	1			1		2	4
32 Лимонная кислота				1			1						6	6	6
33 Чай							0							20	60
34 Кофейный напиток						20	40							23	45
35 Сухофрукты смесь		20					20	5	4			6		40	100
36 Мука пшеничная				12	5		5							6	6
37 Печенье						60	60	6						200	600
38 Какао порошок			200				400			200		116		116	116
39 Сок							0							0	65
40 Капуста квашенная	65						65							14	24
41 Икра кабачковая	2	1	2	2	2	1	10	3	2	2	2	2	2	109	198
42 Соль		15	20	4	20	30	89	23	20			21	25	20	
43 Сахар															

Составил калькулятор _____ Горбенко Е.В.
Проверил Зав. столовой _____