

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

№ 1629/22 « 12 » мая 20 23 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше

Производство экспертизы начато: 05.05.2023; 15-00ч.

Производство экспертизы окончено: 12.05.2023; 10-30ч.

1. Основание: заявление № 999/123/ОИ от 24.03.2023г, зарегистрированное в Армавирском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский машиностроительный техникум» (сокращенное наименование – ГБПОУ КК «АМТ»).

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Армавир, ул. Кирова, 43.

ИНН: 2302023061.

ОГРН: 1032300670610.

фактический адрес: Краснодарский край, г. Армавир, ул. Кирова, 43.

3. Разработчик: Общество с ограниченной ответственностью «Юг-Продсервис».

Юридический адрес: 353210, Краснодарский край, Динской район, ст. Новотитаровская, ул. Ленина, 185.

Фактический адрес: 353210, Краснодарский край, Динской район, ст. Новотитаровская, ул. Крайняя, бв.

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, серия 23 № 009656296;

- свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц о юридическом лице, зарегистрированном до 1 июля 2002 года, серия 23 № 003169861;

Продолжение:
Страницы № 2-4

184569

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

г. Армавир
ул. Ленинская, 26

- устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский машиностроительный техникум», утвержденный приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 12.01.2016г № 54;
- изменение в устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский машиностроительный техникум», утвержденное приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 03.12.2019г № 5021;
- меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше, утвержденное ООО «Юг-Продсервис»;
- технологические карты кулинарных блюд;
- накопительная ведомость.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше, по результатам которой установлено:

1) Меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше разработано на основе документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- «Сборника технологических нормативов, Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией Лапшиной В.Т.-2004г;
- «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» Министерство экономического развития и торговли РФ, 2004. Издательство «Хлебпродинформ»;
- «Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи принт, 2011 – 544 с.;
- Технологических карт кулинарных блюд.

2) Перспективное десятидневное цикличное меню утверждено ООО «Юг-Продсервис», согласовано директором ГБПОУ КК АМТ.

3) Меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше разработано на две недели (без воскресенья) с 1-разовым горячим питанием в сутки (завтраки), содержит информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду. Наименования кулинарных блюд, указанные в меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов и технологических картах кулинарных блюд.

4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски/кондитерских изделий, горячих блюд, фруктов по сезону, напитков (чай с сахаром/лимоном, кисель, компот, кофейный напиток с молоком, сок натуральный, какао с молоком).

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

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

- 6) Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в течение дня и двух смежных дней в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.
- 7) Соблюдена суммарная масса блюд завтрака.
- 8) По результатам анализа в меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше выдержано распределение потребления пищевых веществ, и энергии в процентном отношении по приему пищи - завтрак 20-25% (таблица № 1).
- 9) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (хлеб, соль).
- 10) В меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, суммарных объемов блюд по приемам пищи с учетом возрастной группы детей.
- 11) В меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, суточная энергетическая ценность (см. таблица № 1).
- 12). По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной ведомости учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов с учетом приема пищи - завтрак (см. таблицу № 2).

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для возрастной категории 12 лет и старше - (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	21,75	18-22,5	21,86	18,4-23	93,79	76,6-95,7	674,52	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 возрастной категории 12 лет и старше (завтраки)

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	120	24-30	25
Хлеб пшеничный	200	40-50	42,3
Мука пшеничная	20	4-5	4,3
Крупы, бобовые	50	10-12,5	29,9
Макаронные изделия	20	4-5	5,65
Картофель	187	37,4-47	38,6
Овощи свежие, зелень	320	64-80	72,5
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46,25	37,5

Аристовичева филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	4-5	5,82
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40-50	41,63
Мясо 1-й категории	78	15,6-19,5	24,43
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	8-10	0*
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	53	10,6-13,25	20,91
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	77	15,4-19,25	19,41
Молоко (2,5% 3,5%)	350	70-87,5	41,68**
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	60	12-15	12,0
Сыр	15	3-3,75	3,43
Сметана	10	2-2,5	2,5
Масло сливочное	35	7-8,75	12,4
Масло растительное	18	3,6-4,5	4,08
Яйцо, шт.	1	8-10	12,3
Сахар	35	7-8,75	7
Кондитерские изделия	15	3-3,75	3
Чай	2	0,4-0,5	0,43
Какао-порошок	1,2	0,24-0,3	0,33
Кофейный напиток	2	0,4-0,5	0,41
Крахмал	4	0,8-1	1,5
Соль пищевая поваренная йодированная	5	1-1,25	1,2

в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

* субпродукты заменены на говядину;

** остаток нормы яйца заменяет молоко (представлена накопительная ведомость с расчетами и пояснениями).

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд для возрастной категории 12 лет и старше 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».

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом,
 врач по общей гигиене



А.А. Бойко



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»