

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

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 _____ филиале



М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 859/26 «29» июля 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основных (организованных) меню, разработанных Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий» (352070, Россия, Краснодарский край, Павловский район, ст. Новолеушковская, ул. Лермонтова, 32) для организации питания учащихся осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих от 12 лет и старше в ГБПОУ КК «Павловский техникум профессиональных технологий».

Производство экспертизы начато: 29.07.2024г. 09-00 час.

Производство экспертизы окончено: 29.07.2024г. 14-00 час.

1. Основание: заявка директора ГБПОУ КК «Павловский техникум профессиональных технологий» Булатней Ж.А., зарегистрированное в Кущевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 08.05.2024 г. № 582/520/ОИ.

2. Заявитель: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий» (ГБПОУ КК «Павловский техникум профессиональных технологий»)

Юридический адрес: 352070, Россия, Краснодарский край, Павловский район, ст. Новолеушковская, ул. Лермонтова, 32

ИНН: 2346003383

ОГРН: 1022304479097

фактический адрес: 352070, Россия Краснодарский край, Павловский район, ст. Новолеушковская, ул. Лермонтова, 32

3. Разработчик: ГБПОУ КК «Павловский техникум профессиональных технологий».

Юридический адрес: 352070, Россия, Краснодарский край, Павловский район, ст. Новолеушковская, ул. Лермонтова, 32

фактический адрес: 352070, Россия, Краснодарский край, Павловский район, ст. Новолеушковская, ул. Лермонтова, 32

4. Цель экспертизы: на соответствие требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий» для обучающихся осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (осенне-зимний период)

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 23

445

- Основное (организованное) меню Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий» для обучающихся осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (весенне- летний период)
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Пояснительная записка

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка: представленные основные (организованные) меню, разработанные ГБПОУ КК «Павловский техникум профессиональных технологий» для обучающихся осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих на период двух недель с учетом сезонности (осень-зима), (весна- лето) и утверждены руководителем организации, на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся с социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, под ред. А.Я. Перевалова, Н.В. Тапешкина, Пермь, 2021 г.
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под редакцией М.П. Могильного 2017 г.

По результатам экспертизы основных (организованных) меню для организации питания обучающихся осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих с учетом сезонности (осень-зима), (весна- лето) в ГБПОУ КК ПТПТ ст. Новолеушковской установлено:

Основные (организованные) меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед)(п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся 12 лет и старше на сезон: (осень-зима), (весна- лето) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

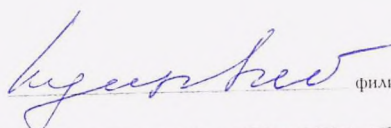
В меню предусмотрено одноразовое питание: обед 30-35% (п.8.1.2 приложение №10 таблица 3).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах	
	12-18 лет	
	фактическая	нормируемая
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	120	100-120
Гарнир	200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок,	200	180-200
Фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
980	800

Обед состоит из первого блюда (суп с макаронными изделиями, крупой, борщ с капустой и картофелем, рассольник), закуски (овощи порционные по сезону, салаты из капусты), мясного или рыбного порционного/штучного блюда, гарнира из круп, макаронных изделий, картофеля и горячего напитка (чай, компот, какао с молоком).

Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (обед), соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.Вывод: основные (организованные) меню, разработанные Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий» (352070, Россия, Краснодарский край, Павловский район, ст. Новолеушковская, ул. Лермонтова, 3) для обучающихся осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих для организации питания учащихся с 12 лет и старше в ГБПОУ КК ПТПТ соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в том числе приложение 7 таблица 2, приложение №9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом, врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Пожиленкова Т.Н.

Кудрявцев

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»