

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rospotrebnadzor.ru/>
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
в качестве органа инспекции
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015г.
Федеральной службой по аккредитации



Заместитель руководителя
органа инспекции

Л.А.Завгородняя

« 29 » июля 2022г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/1143

1.Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше ОБПОУ «Курский государственный техникум технологий и сервиса» на 2022-2023 учебный год.

2.На основании заявления от 14.07.2022г. №46-20/4477-2022.

3.Заявитель: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный техникум технологий и сервиса». ИНН 4630021783, ОГРН 102460097890.

4.Адрес юридического лица: Курская область, г.Курск, ул.Тракторная, д.8.

5.Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию: Бартенева Оксана Владимировна, врач по общей гигиене.

6.При проведении оценки соответствия примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше ОБПОУ «Курский государственный техникум технологий и сервиса» требованиям п. 8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4., 8.1.6., 8.1.9. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **установлено:**

В ОБПОУ «Курский государственный техникум технологий и сервиса» общественное питание обучающихся предусматривается посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Предусматривается 2-х разовое питание: завтрак и обед (приложение №12).

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

Меню утверждено директором техникума, что соответствует требованиям п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). В меню не используются продукты из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, (п.8.1.9., приложение №6).

Представленное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со «Сборником рецептур и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П. Могильного: 2007г., «Сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна: 2015г. В соответствии п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 технологические карты, разработанные руководителем организации или уполномоченным им лицом, представлены.

Анализ представленной документации показал, что примерное 10-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.2., приложение №8).

Меню разработано на 10 дней с учетом режима организации (на период не менее двух недель), п.8.1.4.

Согласно предоставленным данным для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется соль йодированная, п.8.1.6.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (п.8.1.2., приложение №9, таб.1).

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 12-18 лет	
	Фактически	Норма
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100 - 150
Первое блюдо	250	250 -
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100 - 120
Гарнир	180	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180 - 200
Фрукты	100	100

В примерном меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2., приложение №9, таб.3.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 3 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

Суммарные объемы блюд для детей 12-18 лет по приемам пищи
(в граммах - не менее)

Показатели	Фактическое	Норма от 12 лет и старше
Завтрак	610-630	550
Обед	910-960	800

Согласно представленным данным за 10 дней за счет 2-х кратного приема пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 12 лет и старше в пищевых веществах (белки/жиры/углеводы) и энергии на 53-60% (п.8.1.2., приложение №10, таб.1).

Показатели	Возраст 12 лет и старше	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	53 / 59	90
жиры (г/сут)	49/53	92
углеводы (г/сут)	245 /60	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1528,84/56	2720

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 12 лет и старше (2992 ккал) при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) представленное меню обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии на согласно требованиям п.8.1.2., приложение №10, таб.3.

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы	Завтрак	24%	20-25% (норма)
	Обед	32%	30-35% (норма)

Согласно представленным данным накопительной ведомости среднесуточные наборы пищевой продукции для детей 12 лет и старше (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) выполняются не менее чем на 50%, приложение №7, табл.1, п.8.1.2.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 4 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

7.Заключение: примерное 10-ти дневное меню, предназначенное для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше ОБПОУ «Курский государственный техникум технологий и сервиса» на 2022-2023 учебный год **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



О.В.Бартенева

ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Курской
области»

Прошито, пронумеровано,
креплено печатью л.

х.л. №

2022 г.

