

**Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)») /
Альметьевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
Орган инспекции

Юридический адрес: 420061, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сеченова, д.13а
Фактический адрес: 423241, Республика Татарстан, г. Бугульма, ул. Ворошилова, д.4

адрес места осуществления деятельности в заявленной области аккредитации

**запись об аккредитации в реестре аккредитованных лиц от 15.06.2015
уникальный номер № RA.RU.710067**

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач



подпись

« 29 » 03



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

зарегистрировано в реестре « 29 » 03 2022г. под № 11756
подпись регистратора

заказчик: ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»

наименование юридического лица, Ф.И.О. индивидуального предпринимателя, гражданина, ОГВ, ОМСУ

юридический адрес заказчика: 423235, Республика Татарстан, г.Бугульма, ул.Владимира
Ленина, д.127

ОГРН заказчика 1021601765701 **ИНН заказчика** 1645005436

основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы (выбрать нужное):

договор/ контракт (выбрать нужное) от «05» марта 2022 г. № 137/5

либо

во исполнение поручения _____
указать задание/поручение/предписание/определение кем вынесено, дата, номер

номер работы, под работы государственного задания

регистрационный входящий №1487-Вх от 04.03.2022 г.

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-и дневного меню для
студентов ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»

указать предмет экспертизы, при необходимости указать наименование и местонахождение объекта

наименование объекта, где проводилась санитарно-эпидемиологическая экспертиза ГАПОУ
«Бугульминский строительно-технический колледж»

юридический адрес объекта: 423235, Республика Татарстан, г. Бугульма, ул. Владимира Ленина,
д.127

фактический адрес объекта: 423235, Республика Татарстан, г. Бугульма, ул. Владимира Ленина, д.127

сведения о специалисте: врач по общей гигиене Альметьевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» Евтеева Юлия Леонидовна,
должность(и) и Ф.И.О. специалиста(ов) ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»/филиала
сертификат специалиста №0163180485348 от 29.01.2016 г., удостоверение №180001288613 от 01.03.2021 г.

реквизиты документов об образовании/ сертификата специалиста/ свидетельства об аттестации

дата(ы) проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: «24» марта 2022 г.

на основании (перечислить рассмотренные документы):

-заявления о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-и дневного меню для студентов ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж» на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- примерного 10-и дневного меню для студентов.

В ходе проведения экспертизы представленных документов установлено:

примерное 10-и дневное меню разработано на период двух недель (на 10 дней).

Установлен двукратный прием пищи: обед, ужин.

В течение двух недель (ежедневно) в меню включены:

Обед:

-мясное блюдо – плов из говядины, жаркое по-домашнему;

-закуска – салат (из свежей капусты, из свеклы с изюмом, из моркови со сметаной/сахаром, из белокочанной капусты, из помидоров и огурцов, из свеклы с яблоками, из моркови с яблоками, «Столичный», из свежих огурцов);

-первое блюдо – суп (картофельный с макаронами, с картофелем/крупой на курином бульоне, гороховый с говядиной, с клецками на курином бульоне, суп-лапша домашняя с курицей), рассольник на курином бульоне, щи (из свежей капусты с говядиной, с говядиной со сметаной);

-второе блюдо – печень по-строгановски, сосиска отварная, бефстроганов из печени, рыба (минтай, горбуша) тушенная с овощами, тефтели (в соусе, из говядины);

-гарнир – гречка отварная с маслом, рис отварной, овощное рагу, картофельное пюре;

-третье блюдо - компот (из сухофруктов, из свежих яблок, из апельсинов, из свежих плодов), чай с сахаром;

-хлеб (пшеничный/ржаной).

Ужин:

-каша молочная с маслом (манная, рисовая, пшенная);

-яичное блюдо – омлет натуральный;

-творожное блюдо – сырники из творога;

-гарнир – макароны с сыром, гречка отварная с маслом;

-третье блюдо - чай с сахаром, какао на молоке, кофейный напиток;

-хлеб (пшеничный/ржаной);

-сыр.

По наборам продуктов в примерном меню выявлено:

первый день:

-обед – закуска (салат из свежей капусты) – 100/20 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.), первое блюдо (суп картофельный с макаронами) – 250/25 г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), мясное блюдо (плов из говядины) – 250 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), третье блюдо (компот из сухофруктов) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г.;

-ужин – каша манная с маслом – 200/5 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), третье блюдо (кофейный напиток) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), сыр – 20 г., хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

второй день:

-обед – закуска (салат из свеклы с изюмом) – 100 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.),

первое блюдо (рассольник на курином бульоне) – 250/20 г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), мясное блюдо (жаркое по-домашнему) – 250 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), третье блюдо (компот из свежих яблок) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г.;

-ужин – каша рисовая молочная с маслом – 200/5 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), третье блюдо (чай с сахаром) – 200/10 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), сыр – 20 г., хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

третий день:

-обед – закуска (салат из моркови со сметаной, сахаром) – 100 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.), первое блюдо (щи из свежей капусты с говядиной) – 250/15 г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), второе блюдо (печень по-строгановски) – 75 г. (при гигиеническом нормативе 100-120 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», гарнир (картофельное пюре) - 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-230 г.), третье блюдо (компот из сухофруктов) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г.;

-ужин – каша молочная пшеничная с маслом – 200/5 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), третье блюдо (чай с сахаром) – 200/10 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), сыр – 20 г., хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

четвертый день:

-обед – закуска (салат из белокочанной капусты) – 100 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.), первое блюдо (суп с картофелем/крупой на курином бульоне) – 250/25 г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), второе блюдо (рыба минтай тушеная с овощами) – 75 г. (при гигиеническом нормативе 100-120 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», гарнир (картофельное пюре) - 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-230 г.), третье блюдо (компот из апельсинов) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г.;

-ужин – каша манная молочная с маслом – 200/5 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), третье блюдо (чай с сахаром) – 200/10 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), сыр – 20 г., хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

пятый день:

-обед – закуска (салат из помидоров и огурцов) – 100/20 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.), первое блюдо (суп гороховый) – 250/25 г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), второе блюдо (сосиска отварная) – 50 г., что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», гарнир (рагу овощное) - 250 г. (при гигиеническом нормативе 180-230 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», третье блюдо (компот из свежих плодов) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г.;

-ужин – яичное блюдо (омлет натуральный) – 140/5 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», третье блюдо (какао на молоке) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

шестой день:

-обед – закуска (салат из свеклы с яблоками) – 100 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.), первое блюдо (рассольник на курином бульоне) – 250/25 г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), второе блюдо (бефстроганов из печени) – 75 г. (при гигиеническом нормативе 100-120 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», гарнир (гречка отварная с маслом) - 150 г. (при гигиеническом нормативе 180-230 г.), что не

соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г., третье блюдо отсутствует, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-ужин – творожное блюдо (сырники из творога) – 160 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», третье блюдо (какао на молоке) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

седьмой день:

-обед – закуска (салат из белокочанной капусты) – 100 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.), первое блюдо (суп гороховый с говядиной) – 250/15 г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), мясное блюдо (жаркое по-домашнему) – 250 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), третье блюдо (чай с сахаром) – 200/10 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г.;

-ужин – яичное блюдо (омлет натуральный) – 150 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», третье блюдо (какао на молоке) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

восьмой день:

-обед – закуска (салат из моркови с яблоками) – 100 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.), первое блюдо (суп – лапша домашняя с курицей) – 250/20 г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), второе блюдо (тефтели в соусе) – 75/50 г. (при гигиеническом нормативе 100-120 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», гарнир (рис отварной) – 150 г. (при гигиеническом нормативе 180-230 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», третье блюдо (компот из сухофруктов) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г.;

-ужин – макароны с сыром – 150/20 г. (при гигиеническом нормативе 180-230 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», третье блюдо (чай с сахаром) – 200/10 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

девятый день:

-обед – закуска (салат «Столичный») – 100 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.), первое блюдо (щи с говядиной со сметаной) – 250/15 г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), второе блюдо (рыба горбуша тушенная с овощами) – 75 г. (при гигиеническом нормативе 100-120 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», гарнир (картофельное пюре) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-230 г.), третье блюдо (чай с сахаром) – 200/10 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г.;

-ужин – творожное блюдо (сырники из творога) – 160 г. (при гигиеническом нормативе 200-250 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», третье блюдо (какао на молоке) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

десятый день:

-обед – закуска (салат из свежих огурцов) – 100 г. (при гигиеническом нормативе 100-150 г.),

первое блюдо (суп с клецками на курином бульоне) – 250/30г. (при гигиеническом нормативе 250-300 г.), второе блюдо (тефтели из говядины) – 75/50 г. (при гигиеническом нормативе 100-120 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», гарнир (рагу из овощей) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-230 г.), третье блюдо (компот из апельсинов) – 200 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), хлеб (пшеничный/ржаной) – 90/90 г.;

-ужин – гарнир (гречка отварная с маслом) – 150 г. (при гигиеническом нормативе 180-230 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», третье блюдо (чай с сахаром) – 200/10 г. (при гигиеническом нормативе 180-200 г.), сыр – 20 г., хлеб (пшеничный/ржаной) – 60/60 г.;

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляет:

-обед - первый день 1000 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.), второй день 980 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.), третий день 1020 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.), четвертый день 1005 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.), пятый день 1075 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.), шестой день 755 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», седьмой день 1005 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.), восьмой день 1025 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.), девятый день 1130 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.), десятый день 1085 г. (при гигиеническом нормативе не менее 800 г.).

-ужин - первый день 545 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», второй день 555 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», третий день 555 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», четвертый день 555 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пятый день 465 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», шестой день 480 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», седьмой день 470 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», восьмой день 500 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», девятый день 480 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», десятый день 440 г. (при гигиеническом нормативе не менее 600 г.), что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В меню отсутствует информация об организации профессионального образования с односменным/двусменным режимом работы (первая/вторая смена), таким образом распределение

в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации оценить невозможно, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

Вместе с тем, по результатам анализа примерного меню (в среднем на 1 ребенка в день): содержание белков, жиров, углеводов составляет: по белкам 58,71 г., жирам 45,73 г., углеводам 216,30 г.

Согласно рекомендуемой формы составления примерного меню и пищевой ценности - приведены содержания витамина (В₁, А, С, Е) и минеральные вещества (Са, Р, Mg, Fe).

При установлении нарушений законодательства РФ указать соответствующее наименование документа, дату принятия, номер, статью, пункт (государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, документов, принятых в соответствии с международными договорами РФ, технических регламентов, др.)

Выводы:

На основании проведенной Альметьевским филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено: примерное 10-и дневное меню для студентов ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж» по адресу: 423235, Республика Татарстан, г. Бугульма, ул. Владимира Ленина, д.127

указать предмет (объект) санитарно-эпидемиологической экспертизы

СООТВЕТСТВУЕТ/НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям п. 8.1.2. приложение 7 таблица 2, приложение 9 таблица 1, таблица 3, приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(выбрать нужное, указать наименование государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, документов, принятых в соответствии с международными договорами РФ, технических регламентов, др.).

Врач по общей гигиене
Альметьевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
сертификат №0163180485348 от 29.01.2016 г.
удостоверение №180001288613 от 01.03.2021 г.


личная подпись

Ю.Л.Евтеева
инициалы, фамилия