



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

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области
в городе Мончегорске, городе Оленегорске и Ловозерском районе»
Комсомольская ул., д. 15, г. Мончегорск, Мурманская область, 184500,
тел/факс (815-36)7-27-73,
E-mail: monchegorsk@fguzmo.ru, <http://fbuzmonch.ru>
ОКПО 76976749, ОГРН 1055100194720, ИНН/КПП 5190135771/510702001
Свидетельство об аккредитации № 58 – АК от 01.03.10г

Утверждаю
и.о. Главного врача филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в городе Мончегорске, городе Оленегорске
и Ловозерском районе»



А.П. Пешкова
2014 г.

Экспертное заключение № 14/02-859.

по установлению соответствия (несоответствия) проектной и иной документации
объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг,

г. Мончегорск
место составления

"02" июня 2014 г.
дата составления

На основании заявки Государственного автономного образовательного учреждения Мурманской области среднего профессионального образования «Северный колледж физической культуры и спорта» от 30.05.2014 года в качестве экспертной организации Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в г. Мончегорске, г. Оленегорске и Ловозерском районе» привлечен к проведению экспертизы примерного 12-дневного меню для организации питания обучающихся основного контингента возрастной категории от 15 лет и старше, разработанного ИП Морозовой И.А. (кафе «Роза ветров») расположенной по адресу: г. Мончегорск, пр. Кирова, д.7

(наименование юридического лица, фамилия, имя и отчество индивидуального предпринимателя)

Государственное задание в отношении экспертной организации:

1. Провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу примерного 12-дневного меню для организации питания обучающихся основного контингента возрастной категории от 15 лет и старше, разработанного ИП Морозовой И.А. (кафе «Роза ветров») расположенной по адресу: г. Мончегорск, пр. Кирова, д.7

Правовые основания проведения экспертизы:

1. Федеральный Закон от 30.03.1999 г., №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный Закон от 02.01.1999 г., № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Экспертиза проведена экспертом:

Кубашевым Артуром Кобламбаевичем – экспертом, заведующим отделом обеспечения санитарного надзора филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в г. Мончегорске, г. Оленегорске и Ловозерском районе».

Мне разъяснены обязанности и права эксперта, предусмотренные ст. 25.9 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее - КоАП России).

Я предупрежден об административной ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ст. 17.9 КоАП России

Эксперт


(подпись эксперта)

(Кубашев А.К.)

(Ф.И.О.)

В ходе проведения экспертизы установлено:

Рассмотрены представленные документы ИП Морозовой И.А. - примерное меню для организации питания обучающихся основного контингента возрастной категории от 15 лет и старше, технологические карты блюд и кулинарных изделий.

В ходе проведения экспертизы установлено: Юридическим лицом ИП Морозовой И.А., обеспечивающим питание в ГАОУ МО СПО «СКФКиС» (кафе «Роза ветров») разработано примерное 12-ти дневное меню. Примерное меню представлено по рекомендуемой форме в соответствии с требованиями санитарных правил. При составлении меню учтено рациональное распределение пищевой ценности по отдельному приёму пищи при одноразовом питании.

Потребность обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности определенная нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных групп детей и подростков, соответствует требованиям п. 6.9 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - санитарные правила), приложение 4, таблица 2.

Для обеспечения физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах и энергии соблюдаются нормы питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) для образовательных учреждений среднего профессионального образования (приложение 8, таблица 2 санитарных правил).

Примерное меню содержит следующую информацию:

Период: 12 дней

День: по дням недели (1-6, 7-12 день)

Неделя: 2 недели

Возрастная категория: с 15 лет и старше

Прием пищи: завтрак

№ рецептуры по технологической карте

Полное наименование блюда

Масса порции

Пищевые вещества, г (белки, жиры, углеводы)

Энергетическая ценность, ккал

Витамины, мг (В₁, С, А, РР)

Минеральные вещества (Са, Р, Mg, Fe),

соответствует требованиям п. 6.4 СанПиН 2.4.5.2409-08, приложение 2.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах, использованных из сборника рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий, технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, соответствует наименованиям указанным в использованных сборниках рецептур.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд в соответствии с санитарными правилами п. 6.9 СанПин 2.4.5.2409-08.

Анализ качества химического состава основных пищевых веществ и энергии для обучающихся от 15 лет и старше представленного рациона питания проводится отдельно по приему пищи (завтрак) за каждый день. Усредненная потребность в пищевых веществах (белки, жиры, углеводы и калорийность) за один прием (завтрак) за 12 дней составляет:

	15 лет и старше	% от суточной потребности
Белки	20,9	22,29%
Жиры	21,03	22,10%
Углеводы	86,74	22,10%
Калорийность	624,6	22,30%

Прием пищи состоит:

-завтрак – из закуски (салата или порционированных овощей консервированных и свежих), горячего блюда и горячего напитка (чай с лимоном, какао с молоком, сок фруктовый, компот из свежих фруктов) и фрукты.

Продукты питания на протяжении дня распределены в рационе питания:

- продукты, богатые белком (мясные и рыбные блюда) используются во первой половине дня (завтрак);
- крупяные или мучные изделия используются в течение дня не более одного раза;
- в меню ежедневно включаются салаты из вареных овощей и порционный овощей в завтрак.

Качественная характеристика примерного меню:

- ежедневно в рационе 1-ого разового питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный, овощи и фрукты (с приемом пищи);
- в рационе питания одни и те же блюда в течение одного дня и в последующие 2-3 дня не повторяются;
- питание обучающихся щадящее, которое достигается за счет использования следующих способов приготовления блюд (варка, тушение, запекание);
- в рационе питания (или примерном меню) отсутствуют продукты и блюда, которые запрещены в школьном питании.

Заключение: Рассмотренная документация Государственного автономного образовательного учреждения Мурманской области среднего профессионального образования «Северный колледж физической культуры и спорта» примерного 12-дневного меню для организации питания обучающихся основного контингента возрастной категории от 15 лет и старше, разработанного ИП Морозовой И.А., расположенной по адресу: г. Мончегорск, пр. Кирова, д.7 соответствует требованиям санитарного законодательства

- Федеральный Закон от 30.03.1999 г., №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный Закон от 02.01.1999 г., № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Эксперт:

заведующий отдела обеспечения санитарного надзора филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в г. Мончегорске, г. Оленегорске и Ловозерском районе»



А.К. Кубашев

Согласовано:

Территориальный отдел управления
Роспотребнадзора
в г. Мончегорске, Оленегорске и
Ловозерском районе


« 11 » июня 20 14 г.

Утверждаю:

Директор ГАОУ МО СПО
«Северный колледж физической культуры
и спорта»


« 19 » июня 20 14 г.

Примерное меню

для организации питания основного контингента обучающихся
в учреждении среднего профессионального образования
(возрастная категория от 15 лет и старше)

Примечание. Согласно приказу 11-к от 13.01. 2014 г. учащиеся основного контингента получают в учебные дни в качестве горячего питания завтрак.

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА
 Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

1 ДЕНЬ - ПОНЕДЕЛЬНИК

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины					микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Макароны с сыром №124	150/5	5,1	7,95	28,05	219	0,05	0,23	0	0,75	131,9	93,03	16,85	0,68	
яйцо №139	1 шт	5,08	4,6	0,28	62,8	0,01	0	0,02	0,24	7,3	23,96	1,44	0,34	
масло сливочное №365	5	0,05	3,51	0,05	33	0	0,14	0	0,05	1,1	0,95	0,15	0,01	
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5	
чай с лимоном №294	200	0,07	0,01	15,31	61,62	0	2	0	0,01	8,05	9,79	5,24	0,9	
бананы	100	1,1	0	19,2	76	0,04	5	0,05	0,4	8	38	42	0,6	
итого за завтрак		14,24	16,51	81,45	544,02	0,17	7,37	0,07	2,03	171,2	224,23	83,98	3,03	

Технолог:



Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА
Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

2 ДЕНЬ - ВТОРНИК

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины				микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
котлета рыбная №161	100	9,9	6,7	6,4	130,9	0,12	0,32	0,02	0,76	52,75	236,59	27,23	1,1
пюре картофельное №241	200	4,26	8,08	31,06	213,94	0,07	4,27	0,01	0,13	45,72	49,31	16,16	0,66
огурец св.	100	0,7	0	2,7	14	0,03	10	0	0,1	21	39	13	0,8
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
сок фруктовый №293	200	2	0,2	5,8	36	0,04	8	0,01	0,2	40	36	20	0,4
яблоки свежие	100	0,6	0	20,8	86,4	0,03	5	0	0,6	14	10	8	1
итого за завтрак		18,37	15,23	94,83	598,46	0,32	21,59	0,03	2,18	156,3	403,19	87,93	4,96

Технолог:



Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА

Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

3 ДЕНЬ - СРЕДА

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины				микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
котлета мясная с соусом №1	100	10,68	11,72	5,74	176,75	0,06	0,13	0	0,65	27,53	112,06	21,29	0,93
рис отварной №224	180	4,66	6,1	48,33	270,21	0,03	0,23	0	0,34	3,97	47,64	12,1	0,63
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
компот из свеж. фруктов №2	200	0,16	0	14,99	60,64	0,03	3,6	0,14	0,2	21,5	22,46	12,6	0,9
салат из сол. огурцов с луком	100	0,85	5,08	3,31	61,5	0,02	3	0,28	2,32	38,86	28,03	12,42	1,21
итого за завтрак		19,1	23,35	91,25	661,68	0,18	5,36	0,28	3,9	93,21	256,02	69,35	4,17

Технолог:



Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА

Подразделение: Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

4 ДЕНЬ - ЧЕТВЕРГ

	элементарный состав				Ккал	витамины				микроэлементы			
	б	ж	у			В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
птица отварная с соусом №2	120	18,22	18,22	0,97	242,68	0,05	1,6	0,04	0,56	20,23	161,78	15,98	1,42
капуста тушеная №235	200	5,24	6,46	26,9	174,35	0,03	17,55	0	0,2	80,98	46,64	24,95	0,95
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
какао с молоком №269	200	3,77	3,93	25,95	153,92	0,03	1	0,02	0,01	121,9	114,13	6,7	0,51
апельсин	100	0,6	0	6,9	30,7	0,04	20	0	0,2	25	17	10	0,3
итого за завтрак		26,97	25,13	68,64	600,95	0,19	41,15	0,04	1,55	149,1	293,71	74,47	4,07

Технолог:

Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА

Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

5 ДЕНЬ - ПЯТНИЦА

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины				микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
каша пшеничная мол. №112	205	6,04	7,27	34,29	227,16	0,13	0,29	0,02	0,17	141,2	145	35,59	2,49
яйцо №139	1 шт	5,08	4,6	0,28	62,8	0,01	0	0,02	0,24	7,3	23,96	1,44	0,34
сыр №366	10	2	2,65	0	32,76	0,005	0,24	0,04	0,06	150	81	7,5	0,16
сок фруктовый №293	200	2	0,2	5,8	36	0,04	8	0,01	0,2	40	36	20	0,4
масло сливочное №365	5	0,05	3,51	0,05	33	0	0,14	0	0,05	1,1	0,95	0,15	0,01
груша	100	0,4	0,3	10,3	42,9	0,01	5	0,01	0,4	19	16	12	1,3
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
итого за завтрак		16,48	18,78	78,79	551,84	0,225	7,67	0,09	1,51	341,5	335,2	80,22	5,7

Технолог:

Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА

Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

6 ДЕНЬ - СУББОТА

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины					микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
сосиски отварные №205	80	7,54	18,28	1,78	204,88	0	0,01	0	0,22	12,11	49,9	6,04	0,61	
каша гречневая рассыпчатая	180	10,47	6,52	54	316,56	0,14	0,13	0	0,32	25,76	135,17	35,29	2	
помидор свежий	100	0,4	0	3,4	15	0,05	15	1,2	0,4	12	22	17	1,2	
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5	
компот из свеж. фруктов №2	200	0,16	0	14,99	60,64	0,03	3,6	0,14	0,2	21,5	22,46	12,6	0,9	
яблоки свежие	100	0,3	0	10,4	42,2	0,03	5	0	0,6	14	10	8	1	
итого за завтрак		21,71	25,24	103,13	730,88	0,29	22,14	1,2	2,13	86,72	285,36	89,87	6,21	

Технолог:

Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА
Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

7 ДЕНЬ - ПОНЕДЕЛЬНИК

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины				микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Макароны с сыром №124	150/5	5,1	7,95	28,05	219	0,05	0,23	0	0,75	131,9	93,03	16,85	0,68
Овощи консервированные	80	0,05	0	0,88	5,6	0	0	0	0	16,8	16,8	0	0,8
какао с молоком №269	200	3,77	3,93	25,95	153,92	0,03	1	0,02	0,01	121,9	114,13	6,7	0,51
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
виноград	100	0,6	0,6	15,4	65,5	0,05	6	0,1	0	30	22	17	0,6
масло сливочное №365	5	0,05	3,51	0,05	33	0	0,14	0	0,05	1,1	0,95	0,15	0,01
итого за завтрак		10,64	12,7	68,74	450,7	0,21	14,37	0,11	1,58	234,6	227,28	72,3	2,99

Технолог:

Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА

Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

8 ДЕНЬ - ВТОРНИК

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины				микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Рыба, тушенная с овощами	140	14,52	8,03	7,51	160,29	0,1	5,12	0,01	4,2	36,14	181,95	43,83	1,21
пюре картофельное №241	200	4,26	8,08	31,06	213,94	0,07	4,27	0,01	0,13	45,72	49,31	16,16	0,66
салат из свеклы отвар. №23	100	1,43	5,09	9,5	75,35	0,01	2,37	0	2,3	37,87	42,73	37,63	1,06
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
чай с лимоном №294	200	0,07	0,01	15,31	61,62	0	2	0	0,01	8,05	9,79	5,24	0,9
яблоки свежие	100	0,6	0	20,8	86,4	0,03	5	0	0,6	14	10	8	1
итого за завтрак		23,72	21,65	102,74	689,2	0,28	18,76	0,02	7,82	156,6	352,28	129,16	5,33

Технолог:

Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА

Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

9 ДЕНЬ - СРЕДА

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины				микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
бифштекс рубленый паровой	100	17,48	11,52	0,17	174,27	0,05	0	0	1,12	5,43	130,21	17,64	1,39
каша гречневая рассыпчатая	180	10,47	6,52	54	316,56	0,14	0,13	0	0,32	25,76	135,17	35,29	2
салат из сол. огурцов с луком	100	0,85	5,08	3,31	61,5	0,02	3	0,28	2,32	38,86	28,03	12,42	1,21
какао с молоком №269	200	3,77	3,93	25,95	153,92	0,03	1	0,02	0,01	121,9	114,13	6,7	0,51
груша	100	0,4	0,3	10,3	42,9	0,01	5	0,01	0,4	19	16	12	1,3
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
итого за завтрак		32,11	23,87	101,65	748,45	0,29	10,13	0,29	4,75	111,9	377,7	100,89	7,3

Технолог:

Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА

Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

10 ДЕНЬ - ЧЕТВЕРГ

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины				микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
плов из птицы №211	210	37,2	45,33	41,05	749,09	0,15	4,48	0,09	1,66	80,01	347,37	29,31	3,44
томат консервиров.	100	0,05	0	0,88	5,6	0	0	0	0	0	0	0	0
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
сок фруктовый №293	200	2	0,2	5,8	36	0,04	8	0,01	0,2	40	36	20	0,4
бананы	100	1,1	0	19,2	76	0,04	5	0,05	0,4	8	38	42	0,6
итого за завтрак		41,26	45,78	95	983,91	0,26	11,48	0,14	2,65	110,9	453,66	94,85	5,44

Технолог:

Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА

Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

11 ДЕНЬ - ПЯТНИЦА

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины				микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Каша "Дружба" №102	205	6,55	8,33	35,09	241,11	0,06	0,29	0,01	0,14	128,9	104,48	10,59	0,88
яйцо №139	1 шт	5,08	4,6	0,28	62,8	0,01	0	0,02	0,24	7,3	23,96	1,44	0,34
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
какао с молоком №269	200	3,77	3,93	25,95	153,92	0,03	1	0,02	0,01	121,9	114,13	6,7	0,51
итого за завтрак		18,24	17,3	79,88	549,43	0,17	1,29	0,05	0,97	272,9	301,07	37,03	2,23

Технолог:

Андрющенко ОП

Предприятие (организация): ИП Морозова ИА

Подразделение : Кафе "РОЗА ВЕТРОВ"

12 ДЕНЬ - СУББОТА

наименование блюда	выход	химический состав			Ккал	витамины				микроэлементы			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
сосиски отварные №205	80	7,54	18,28	1,78	204,88	0	0,01	0	0,22	12,11	49,9	6,04	0,61
капуста тушеная №235	200	5,24	6,46	26,9	174,35	0,03	17,55	0	0,2	80,98	46,64	24,95	0,95
помидор свежий	100	0,4	0	3,4	15	0,05	15	0,06	0,4	12	22	17	1,2
хлеб пшеничный	45	2,84	0,44	18,56	91,6	0,07	0	0	0,58	14,8	58,5	18,3	0,5
чай с лимоном №294	200	0,07	0,01	15,31	61,62	0	2	0	0,01	8,05	9,79	5,24	0,9
яблоки свежие	100	0,3	0	10,4	42,2	0,03	5	0	0,6	14	10	8	1
итого за завтрак		16,39	25,19	76,35	589,65	0,18	39,56	0,06	2,01	141,9	196,83	79,53	5,16

Технолог:

Андрющенко ОП

итого за 12 дней		251,6	252,46	1040,99	7495,27	2,765	200,9	2,38	33,08	3245	4866	816	46,8
итого среднесуточная норма		20,96667	21,03833	86,74917	624,6058	0,230417	16,4	0,2	2,757	270,4	405,5	68	3,9

все блюда приготовлены по сборнику рецептур

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2007года