

Согласовано:
Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора
по Мурманской области
в городе Мончегорске, городе Оленегорске
и Ловозерском районе

Согласовано:
И.о.директора
Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Мурманской области
«Северный колледж
физической культуры и спорта»

Утверждаю:
ИП Морозова



О.Н.С., О.Н.С.И.Ф.В.А.
«13» апреля 2016 г.



В.Я.Т. Морозова И.И.
«13» апреля 2016 г.



Примерное меню

для организации питания основного контингента обучающихся
и обучающихся из числа детей-сирот,
детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа
в учреждении среднего профессионального образования
(возрастная категория от 15 до 18 лет)



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

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

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области»)

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии
в Мурманской области в городе Мончегорске, городе Оленегорске и Ловозерском районе»

(Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в городе Мончегорске,
городе Оленегорске и Ловозерском районе»)

Коммуны ул., д.11, Мурманск, 183038, Тел. (8152) 47-25-34, факс (8152) 47-34-78

E-mail: fgu@fguzmo.ru, <http://www.fguzmo.ru>

ОКПО 71886585, ОГРН 1055100194720, ИНН/КПП 5190135771/519001001

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Адрес места осуществления деятельности:
184511, Мурманская область, г. Мончегорск,
ул. Комсомольская, д. 15
Тел: 8-(815-36)-7-27-73

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710065
от 14 июля 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ: Главный врач Филиала,
заместитель руководителя органа инспекции

Н.И. Коношкин

«08» апреля 2016 года

Экспертное заключение № 14/02-14/398.

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

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Мурманской области в городе Мончегорске, городе
Оленегорске и Ловозерском районе» по адресу: г.
Мончегорск, ул. Комсомольская, д. 15.

место составления

" 08 " апреля 2016 г.

дата составления

На основании предписания Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Мурманской области в городе Мончегорске, городе Оленегорске и Ловозерском районе № 08-
01/16-237 от 17 марта 2016 года в качестве экспертной организации Филиала ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в городе Мончегорске, городе Оленегорске и
Ловозерском районе» привлечено к проведению экспертизы примерного двухнедельного
(двенадцатидневного) меню ГАПОУ МО «СКФКиС», разработанного организатором питания ИП
Морозовой И.А. для организации питания обучающихся от 15 до 18 лет юридический и
фактический адрес: 184505 г. Мончегорск, пр. Кирова, д.7

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

Государственное задание в отношении экспертной организации:

1. Рассмотрение проектной или иной документации примерного двухнедельного (двенадцатидневного) меню ГАПОУ МО «СКФКиС», разработанного организатором питания ИП Морозова И.А. для организации питания обучающихся от 15 до 18 лет юридический и фактический адрес: 184505 г. Мончегорск, пр. Кирова, д.7.

Правовые основания проведения экспертизы:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.;

2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел 6.

Экспертиза проведена экспертом:

Пешковой Александрой Павловной – заместителем руководителя Филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в городе Мончегорске, городе Оленегорске и Ловозерском районе».

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

Я предупреждена об административной ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ст. 17.9, ст. 19.26 КоАП России.

Эксперт:



подпись эксперта

А.П. Пешкова
Ф.И.О.

Экспертной организацией рассмотрены документы ГАПОУ МО «СКФКиС»

юридического лица или индивидуального предпринимателя

-примерное 12-дневное меню для обучающихся по дням,

-технологические карты блюд и кулинарных изделий.

В ходе проведения экспертизы установлено:

Рассмотренное примерное двухнедельное (двенадцатидневное) меню для организации питания обучающихся ГАПОУ МО «СКФКиС» разработанное юридическим лицом, обеспечивающим питание Индивидуальным предпринимателем Морозовой И.А.

В соответствии с пунктом 6.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на период 12 дней в соответствии с рекомендуемой формой примерного меню, с приложением меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептурах блюд.

В соответствии с пунктом 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 примерное меню разработано с учетом сезонности (осень-зима-весна) и с указанием возрастной группы обучающихся с 15 до 18 лет.

В соответствии с пунктом 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 примерное меню разработано с учетом требований двухразового горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся основного контингента и обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа возрастной категории от 15 до 18 лет ГАПОУ МО «СКФКиС».

В соответствии с пунктом 6.9 приложение 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рекомендуемая масса порций блюд (в грамма)
для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200

Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

в примерном меню соблюдены рекомендуемые требования по массе порций блюд для обучающихся в возрасте с 15 до 18 лет.

В соответствии п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 в примерном двухнедельном (двенадцатидневном) меню содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

В технологических картах отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технология приготовления обеспечивает безопасность приготавливаемых блюд, соответствует принципам щадящего питания. Используются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Согласно п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи».

В соответствии с требованием приложения 4 таблица 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 суточная потребность в энергии для обучающихся основного контингента и обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа возрастной категории от 15 до 18 лет ГАПОУ МО «СКФКиС» составляет 3010 ккал.

Обучающиеся ГАПОУ МО «СКФКиС» получающие 2-х разовое питание (завтрак, обед) должны получить:

В завтрак – 725,5 ккал ± 5%, где 5% составляет (37,6 ккал), отсюда 752,5 ± 37,6 ккал.

В обед – 1053,5 ккал ± 5%, где 5% составляет (52,7 ккал), отсюда 1053,5 ± 52,7 ккал.

Таким образом, калорийность по отдельным приемам пищи для обучающихся основного контингента и обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа возрастной категории от 15 до 18 лет ГАПОУ МО «СКФКиС» должна составлять:

завтрак	714,90-790,1 ккал
обед	1000,8-1106,2 ккал

В примерном меню калорийность по отдельным приемам пищи для обучающихся основного контингента и обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа возрастной категории от 15 до 18 лет ГАПОУ МО «СКФКиС» за цикл питания составляет:

1 неделя

прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	средний показатель	% за неделю	норма %
завтрак	760,1	767,6	772	754,8	745,6	778,4	763,08	25,4	25
обед	1050,1	1038,5	1043	1061,7	1057,4	1071	1053,61	35	35

2 неделя

прием пищи	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	средний показатель	% за неделю	норма %

завтрак	774,6	760,2	745,6	767,6	775,8	754,4	763,03	25,3	25
обед	1079,3	1048,4	1068,4	1077,4	1043	1053,5	1061,66	35,3	35

Таким образом, распределение калорийности по отдельным приемам пищи для обучающихся основного контингента и обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа возрастной категории от 15 до 18 лет ГАПОУ МО «СКФКиС» в 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 дни рациона завтрака и в 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 дни рациона обеда соответствует рассчитанным нормам.

В среднем за первую и вторую неделю калорийности по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) соответствует установленным нормам.

В соответствии с требованием приложения 4 таблица 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 усредненная суточная потребность в пищевых веществах для обучающихся основного контингента и обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа возрастной категории от 15 до 18 лет ГАПОУ МО «СКФКиС» составляет:

	суточная потребность	завтрак должны получить	завтрак средний показатель составил	обед должны получить	обед средний показатель составил
белки	101,25	20,25-25,31	25,1	30,97-35,43	35,1
жиры	102,25	20,45-25,6	25,3	30,67-35,79	35,3
углеводы	422	84,4-105,5	92,96	126,6-147,7	133,99

Таким образом, распределение в процентном соотношении потребления пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) по отдельным приемам пищи обучающихся основного контингента и обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа возрастной категории от 15 до 18 лет ГАПОУ МО «СКФКиС» в завтрак по белкам, жирам и углеводам, в обед по белкам, жирам и углеводам соответствует рассчитанным нормам.

В среднем по отдельным приемам пищи в завтрак по белкам, жирам и углеводам, в обед по белкам, жирам и углеводам соответствует установленным нормам.

В соответствии с пунктом 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 завтраки состоят из закуски, горячего блюда и горячего напитка.

В соответствии с пунктом 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеды состоят из закуски, первого, второго и третьего блюда. В качестве закуски используются салаты из свежих помидоров, из свеклы с маслом растительным, их свежей капусты (нового урожая) с яблоками и сельдереем, овощной из яблок с перцем сладким, помидор свежий, огурец свежий.

Заключение (выводы):

настоящим документом по проведению санитарно-эпидемиологической экспертизы удостоверяю, что документы, представленное примерное двухнедельное (двенадцатидневное) меню ГАПОУ МО «СКФКиС», разработанное организатором питания ИП Морозовой И.А. для организации питания обучающихся от 15 до 18 лет юридический и фактический адрес: 184505 г. Мончегорск, пр. Кирова, д.7 **соответствует** требованиям санитарного законодательства:

- Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел 6.

Эксперт:

подпись эксперта

А.П. Пешкова

ФИО

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОСНОВНОГО КОНТИНГЕНТА ОБУЧАЮЩИХСЯ И ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ДЕТЕЙ-СИРОТ ГАПОУ МО "СКФКис"

1 ДЕНЬ	2 ДЕНЬ	3 ДЕНЬ
ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК
наименование блюда	наименование блюда	наименование блюда
сосиски отварные №340	каша "Дружба" жидкая	каша пшенная вязкая с тыквой. №222
каша гречневая рассып.№302	масло сливочное№32	сыр №13
сыр №13	чай с сахаром,лимоном №431	масло сливочное№32
хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	какао с молоком,сахаром №693
кофейный нап. с молоком №126	сырок творожный №270	яблоки свежие №627
итого за завтрак	итого за завтрак	хлеб пшеничный
ОБЕД	ОБЕД	итого за завтрак
салат из свежих помидор №37	салат из свеклы с маслом растительным №56	ОБЕД
суп с вермишелью на курин. Бульоне №128	рассольник Ленинградский №104	огурец св. №70
капуста тушеная №170	запеканка картофельная с печенью №332	борщ из св. кап., картоф.,мясо №82
котлета рыбная №388	Компот из сухофруктов№348	каша гречневая рассып.№302
кисель из плодов шиповника №654	хлеб пшеничный	котлета мясная№307
хлеб пшеничный	хлеб ржаной	сок яблочный №407
хлеб ржаной	мандарин №58	хлеб пшеничный
яблоки свежие №627		хлеб ржаной
4 ДЕНЬ	5 ДЕНЬ	6 ДЕНЬ
ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК
наименование блюда	наименование блюда	наименование блюда
запеканка творожная №366	омлет с зеленым горошком №284	каша геркулесовая молочная №173
сгущеное молоко	масло сливочное№32	сыр №13
масло сливочное№32	галеты №509	масло сливочное№32
чай с сахаром №430	кофейный нап. с молоком №126	какао с молоком,сахаром №693
хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	хлеб пшеничный
итого за завтрак	банан	итого за завтрак
ОБЕД	итого за завтрак	ОБЕД
винегрет овощной №71	ОБЕД	салат из свю. капусты с ябл., и сельдереем №25
суп крестьянский с крупой перловой,мясом №1	помидор свежий №71	щи из св. капусты с мясом №96
рыба припущенная №303	суп картофельный с бобовыми с мясом №115	сосиски отварные №340
пюре картофельное№759	курица отварная №439	вермешель отварная №273
напиток из шиповника №705	каша рисовая рассыпчатая №353	Компот из черн.смород. №415
банан	Компот из сухофруктов№348	хлеб пшеничный
хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	хлеб ржаной
хлеб ржаной	хлеб ржаной	

7 ДЕНЬ	8 ДЕНЬ	9 ДЕНЬ
ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК
наименование блюда	наименование блюда	наименование блюда
каша гречневая молочная вязкая №302	запеканка творожная №366	омлет с зеленым горошком №284
масло сливочное №32	сгущеное молоко	масло сливочное №32
хлеб пшеничный	мандарин №58	галеты №509
чай с сахаром, лимоном №431	кисель из клюквы №590	кофейный нап. с молоком №126
йогурт №463	хлеб пшеничный	хлеб пшеничный
пряник №510	итого за завтрак	банан
итого за завтрак	ОБЕД	итого за завтрак
ОБЕД	винегрет овощной №71	ОБЕД
салат овощной с яблоками и перцем сладким №104	суп с вермишелью на курин. Бульоне №128	помидор свежий №71
рассольник Ленинградский №104	рыба припущенная №303	суп картофельный с бобовыми с мясом №115
мясо тушеное №292	пюре картофельное №759	курица отварная №439
капуста тушеная №170	Компот из сухофруктов №348	каша рисовая рассыпчатая №353
кисель из плодов шиповника №654	пряник №510	сок яблочный №407
хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	хлеб пшеничный
хлеб ржаной	хлеб ржаной	хлеб ржаной
банан		
10 ДЕНЬ	11 ДЕНЬ	12 ДЕНЬ
ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК
наименование блюда	наименование блюда	наименование блюда
каша "Дружба" жидкая	каша пшеничная вязкая с тыквой. №222	каша геркулесовая молочная №173
масло сливочное №32	сыр №13	масло сливочное №32
чай с сахаром, лимоном №431	масло сливочное №32	хлеб пшеничный
хлеб пшеничный	какао с молоком, сахаром №693	чай с сахаром №430
сырок творожный №270	банан	пряник №510
итого за завтрак	хлеб пшеничный	итого за завтрак
ОБЕД	итого за завтрак	ОБЕД
салат из свеклы с маслом растительным №56	ОБЕД	салат овощной с яблоками и перцем сладким №27
рассольник Ленинградский №104	огурец св. №70	суп с вермишелью на курин. Бульоне №128
запеканка картофельная с печенью №332	борщ из св. кап., картоф., мясо №82	мясо тушеное №292
напиток из шиповника №705	каша гречневая рассып. №302	капуста тушеная №170
хлеб пшеничный	котлета мясная №307	кисель из плодов шиповника №654
хлеб ржаной	сок яблочный №407	хлеб пшеничный
мандарин №58	хлеб пшеничный	хлеб ржаной
	хлеб ржаной	банан

	химический состав			Ккал	витамины			Е	микроэлементы			
	Б	Ж	У		В1	С	А		Са	Р	Мg	Fe
1-ДЕНЬ	71,2	71,26	228,1	1810,2	0,905	108,14	1067,64	18,46	1256,1	1493,9	494,7	19,96
2-ДЕНЬ	73,1	69,3833	216,133	1806,1	1	96,78	1504,5	11,75	1179,3	1669,5	279,68	20,71
3-ДЕНЬ	72,05	65,8	234,45	1815	0,705	42,62	624,54	14,11	1162,4	1434,7	515,05	22,67
4-ДЕНЬ	90,15	67	209,35	1816,5	0,6	126,48	803,6	10,95	1333,9	1515,5	325,15	11,81
5-ДЕНЬ	75,6	71,85	214,65	1803	1	47,98	837,5	7,65	984,7	1340,4	274,35	13,81
6-ДЕНЬ	60,45	89,6	199,25	1849,4	0,705	98,32	578,04	8,91	1303,6	1239,5	241,85	12,37
7-ДЕНЬ	60,51	64,7	249,95	1853,9	0,6	148,78	1113,9	11,85	1206,8	1321,7	378,95	15,41
8-ДЕНЬ	87,7	56,7333	243,1	1808,6	0,7	70	807,3	8,5	1341,3	1453,9	279,33	9,8
9-ДЕНЬ	82,2	79,45	215	1814	1	49,58	835,5	7,65	989,2	1353	279,85	16,31
10-ДЕНЬ	73,5	69,6167	222,133	1845	1	176,78	1633,2	11,75	1190,5	1672,6	282,88	21,21
11-ДЕНЬ	73,13	62,7	243,9	1818,8	0,705	39,92	638,94	13,31	1149,7	1449,6	453,15	20,37
12-ДЕНЬ	52,25	67,7	247,45	1807,9	0,5	142,18	1163,2	8,95	1095,2	1092,5	277,15	11,91
	871,84	835,793	2723,47	21848,4	9,42	1147,56	11607,9	133,84	14192,7	17036,8	4082,09	196,34