

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»



Система менеджмента качества

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания студентов в
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

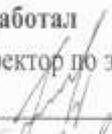
СМК ПНД 180-01-2021

Экз. № _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 2 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 2 из 31
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

<p>Разработал Проректор по экономике и финансам  Д.В. Эссауленко " 15 " <u>сентябрь</u> 20<u>21</u> г.</p> <p>Директор комбината общественного питания  Н.Г. Ворожейкина " 15 " <u>сентябрь</u> 20<u>21</u> г.</p>	<p>Согласовано</p> <p>И.о. проректора по общим вопросам  Г.В. Иващенко</p> <p>Начальник юридического отдела  Ю.С. Петровская</p>
<p>Проверил Начальник отдела по качеству образовательной деятельности  В.В. Коршунова " " " 20 " г.</p>	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 3 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

1 Общие положения

Настоящие положение организации питания обучающихся Новосибирского Государственного Аграрного Университета (НГАУ) разработано в целях упорядочения организации питания обучающихся вуза, совершенствования системы организации питания, эффективного использования денежных средств, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся на основании:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2020, № 29, ст. 4504).

Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881

Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в вузе, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания.

Настоящие положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность вуза по вопросам питания, принимается комбинатом питания и утверждается приказом ректора вуза.

Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2 Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания студентов в вузе являются:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 4 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

-обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предоставление ежедневного примерного меню, в зависимости от предпочтений студентов (религии, вегетарианство, веганство, социальный статус).

3 Общие принципы организации питания

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности вуза.

Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- Режим работы КОП должен соответствовать режиму работы вуза.

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;

- Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

- Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации

- В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

- При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

-Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 5 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	<i>Версия 1</i>

-С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

- Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

- Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

- В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

-В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

- Предприятия общественного питания (КОП вуза) для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

- Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде

- Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

-Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

-Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

-Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

-Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 6 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

4 Обязательная документация в КОП:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда, калькуляционные карта, ТТК;

- входные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- журнал здоровья сотрудников;

- книга отзывов и предложений.

- Организация питания за счет собственных средств осуществляется через линию раздачи.

Приготовление пищи, и ее реализация студентов вуза осуществляется квалифицированными работниками комбината общественного питания Новосибирского ГАУ, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в вузе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд". 3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно вузом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

Кроме всего в вуз осуществляется поставка экологически чистых продуктов питания из учебно – производственных хозяйств таких как Практик, Сад Мичуринцев, а также на прямую от поставщиков по заключенным договорам. Приложение 1,2,4,5,6,7

5 Контроль организации питания

Питание студентов осуществляется в столовых и буфете комбината общественного питания вуза:

Столовая № 1 ул. Никитина 1456

Столовая №2 ул. Добролюбова 162

Столовая № ул. Ленина 21/1

Буфет ул. Добролюбова 160

Входной контроль это контроль за поступающим сырьем и пищевыми продуктами, контроль осуществляется над каждой партией поступающей продукции на комбинат общественного питания, в контроль входит определение соответствия видов и наименований поступивших продуктов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации,

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 7 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации,

- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и др.)

Производственный контроль

Главной задачей комбината общественного питания является оказание качественных услуг и производство безопасной продукции. Соответственно в этих условиях особое значение приобретает организация производственного контроля, целью которого является обеспечение безопасности для человека и среды обитания путем должного выполнения санитарных правил, и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объекте общественного питания.

Объектами производственного контроля предприятия общественного питания являются производственные и общественные помещения, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

По результатам производственного контроля ведется учетно-отчетная документация по формам, утвержденным вузом это журналы, контрольные листы.

Выходной (приемочный) контроль - контроль качества готовой продукции. Цель выходного контроля - установление соответствия качества готовых изделий требованиям стандартов или технических условий, выявление возможных дефектов. По результатам выходного контроля заполняется бракеражный журнал, если кулинарная продукция соответствует требованиям разрешается ее реализация. Приложение 8,9,10.

- Санэпидстанция ежемесячно проводит отбор проб кулинарной продукции (блюд, напитков, кондитерских изделий) вырабатываемых комбинатом общественного питания вуза, а также делает смывы с технологического и производственного оборудования, столовой и кухонной посуды на определение БГКП (бактерии группы кишечной палочки). Приложение 11.

- Из каждой партии продукции, которая поставляется из учебно – производственных хозяйств, производится отбор проб на определение качества и безопасности продукции. Исследования проводятся в ИЛК вуза (аккредитованный Испытательный Лабораторный Комплекс). Приложение 12,13,14.

- Ежемесячно студенческий профком проводит проверку и контрольную закупку в столовых, буфетах и кафе университета, согласно утвержденного положения руководителем вуза о проведении проверок точек питания. Результаты проверок рассматриваются на плановых и внеплановых заседаниях профсоюзных комитетов работников и студентов университета. Выявленные недостатки и предложения профсоюзных организаций доводятся администрации университета. О принятых мерах администрация сообщает работникам и студентам на планерных совещаниях, встречах и собраниях. Профсоюзным органам администрация направляет письменное уведомление о принятых мерах. Приложение 15

Помимо стандартного ежедневного меню, в столовых вуза студентам предложено на выбор в зависимости от их предпочтений - вегетарианское, веганское, а также социальное меню для малообеспеченных, сирот и студентов оставшихся без попечения родителей. Приложение 16,17,18.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 8 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	<i>Версия 1</i>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 8 из 31
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	<i>Версия 1</i>

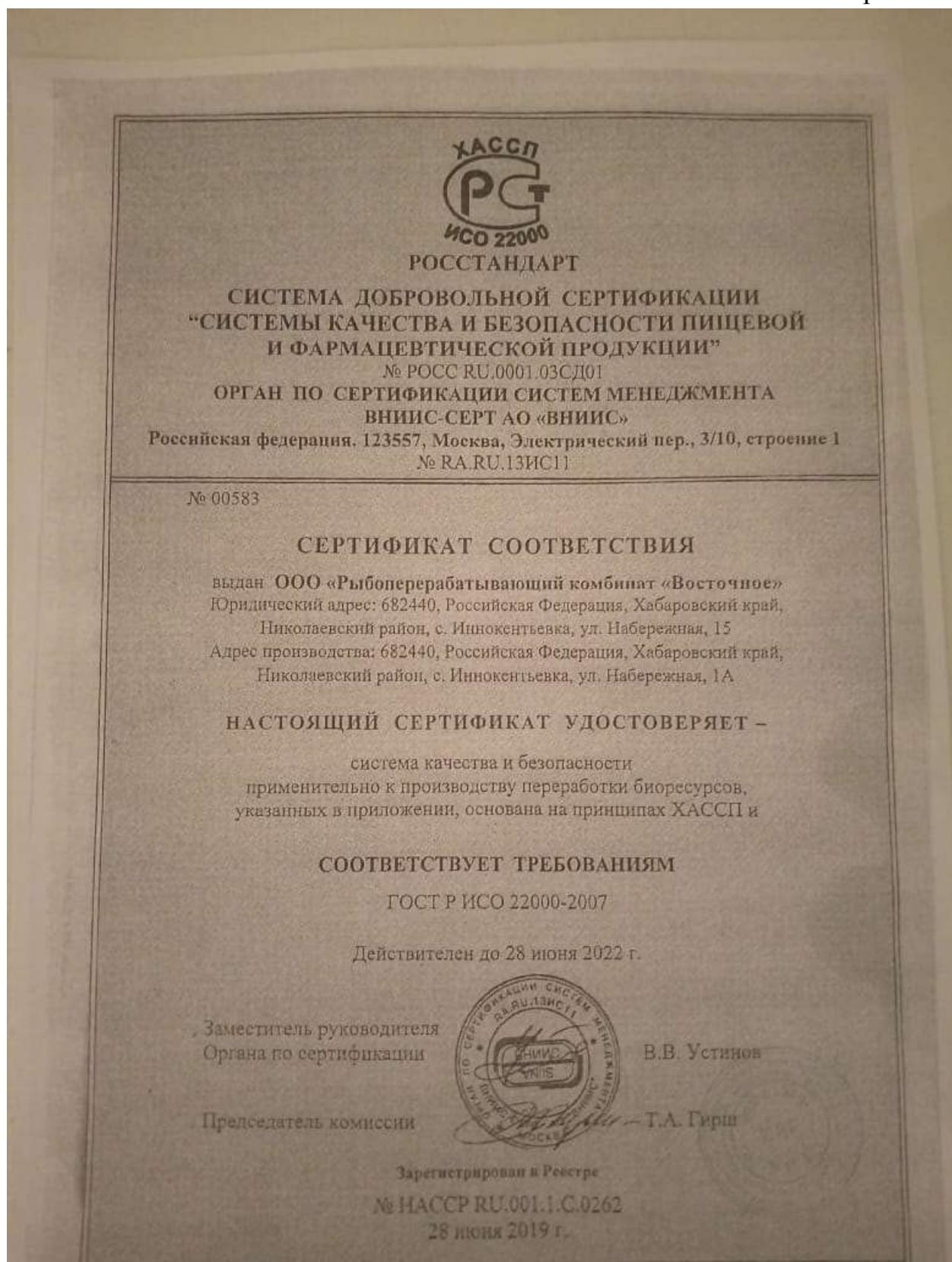
Разработчики:

Проректор по экономике и финансам (должность)	 (подпись)	Д.В. Эссауленко (ФИО)
Директор комбината общественного пита- ния (должность)	 (подпись)	Н.Г. Ворожейкина (ФИО)

Приложение 1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 11 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 3



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 12 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение
к сертификату соответствия
№ НАССР RU.001.1.C.0262

П Е Р Е Ч Е Н Ь
продукции, на которую распространяется
система качества и безопасности

ООО «Рыбоперерабатывающий комбинат «Восточное»

	Наименование продукции	ОК 034-2014
1	Рыба, охлажденная неразделанная и всех видов разделки	03.11.20.110 – 03.11.20.114, 03.11.20.132, 03.11.20.139, 03.11.20.142, 03.11.20.143, 03.11.20.157, 03.11.20.162, 03.11.20.164, 03.11.20.168, 03.11.20.190, 03.11.20.198, 10.20.11.120 -10.20.11.122
2	Рыба, подмороженная неразделанная и всех видов разделки	10.89.19.290
3	Рыба мороженая неразделанная и всех видов разделки, в том числе с повреждениями	10.20.13.120 - 10.20.13.122
4	Фарш рыбный пищевой мороженный	10.20.15.130
5	Внутренности (молоки, печень, пищевод, воздушный пузырь) рыб мороженые	10.20.16.110, 10.20.16.120
6	Икра рыб ястычная мороженая	10.20.26.112, 10.20.26.119
7	Икра рыб зернистая соленая	10.20.26.112, 10.20.26.119

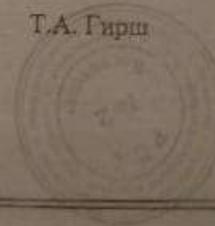
Заместитель руководителя
Органа по сертификации

Председатель комиссии



В.В. Устинов

Т.А. Гирш



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 13 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 4

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.АЯ59.Н04916
Срок действия с 22.05.2018 по 21.05.2021
№ 0033476

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ рег. № РОСС RU.0001.10АЯ59.
ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ "КАМЧАТСКИЙ ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ". ул. Автомобилистов, д.39/1,
г. Петропавловск-Камчатский, Камчатский край, РФ, 683024. Телефон /факс 8(415-2)23-64-05,
23-22-92, адрес электронной почты sertif@kamexpert.ru.

ПРОДУКЦИЯ Мороженая пищевая рыбная продукция. Рыба мороженая (треска, минтай, навага, камбала, палтус, терпуг, окунь морской, горбуша, кета, кижуч, нерка, чавыча, голец, кунджа, корюшка, мойва дальневосточная) всех видов разделки поштучной и блочной заморозки.
ТУ 9261-006-26191641-01.
Серийный выпуск.

код ОК	034-2014 (КПЕС 2008)
	10.20.13.122

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
ТУ 9261-006-26191641-01 Разд.1, п.п. 1.1, 1.2, 1.3.1-1.3.3, 1.3.5, 1.3.6, 1.3.7; 1.4.2

код ТН ВЭД	
------------	--

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Рыболовецкий колхоз им. В.И.Ленина - Фабрика береговой обработки рыбы.
ИНН: 4101016808. Адрес: 683905, Россия, Камчатский край, город Петропавловск- Камчатский, улица Мишенная.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН Рыболовецкий колхоз им. В.И.Ленина - Фабрика береговой обработки рыбы.
Адрес: 683905, Россия, Камчатский край, город Петропавловск- Камчатский, улица Космонавтов, дом 40.
Телефон (8-4152) 21-94-31, факс (8-4152) 23-82-13, адрес электронной почты: fabrika1ab@kolhlen.kamchatka.ru.

НА ОСНОВАНИИ протоколов испытаний: № 422 от 01.03.2018г., № 419 от 28.02.2018г.
Испытательного центра ФГБУ "Камчатская межобластная ветеринарная лаборатория", регистрационный номер аттестата аккредитации RA.RU.21AK60;
ветеринарного удостоверения, регистрационный номер 241 № 0002541 от 27.07.2015г., действительно до 26.07.2018г., выдано Агентством по ветеринарии Камчатского края, адрес: ул. Владивостокская, 2/1, г. Петропавловск - Камчатский

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Место нанесения знака соответствия: на таре, в сопроводительной документации. Инспекционный контроль один раз в год.
Схема сертификации: З

Руководитель органа *Ж.Л. Гаврилюк*
Эксперт *У.И. Сарниова*

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 14 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 5

Протокол заседания Общества потребителей АО «ОкеанРыбФлот»
(информация об организации, составе и др.)
ПЕТРОПАВЛОВСКО-КАМЧАТСКИЙ УЛЬЯНОВСКИЙ РАЙОН
РАЙОН «АНАТОЛИЙ ПОНОМАРЕВ»
(информация о предприятии-операторе)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА № 4 от 30.06.2021

на рыбу и нерыбные объекты промысла охлажденными и морожеными к наладкой (консалменту) № 1477 от 30.06.2021

Грунт назначения: РФ - Ч. Владивосток
Вид транспорта: рефрижератор "Бухта Русская"

Отправитель: АО «ОКЕАНРЫБФЛОТ», рыболовное «АНАТОЛИЙ ПОНОМАРЕВ»
Товарополучатель: Покупатель: ПНД

Принт и дата отправки: Берингово море 30.06.2021
Исполнитель: Россия, Камчатский край, 683003, Петропавловск-Камчатский, ул. Ленинградская 27, АО «ОкеанРыбФлот» рыболовное «АНАТОЛИЙ ПОНОМАРЕВ»

Примечание: 7.4.1. К Складу 2.4.4.019.06, учтенный. Доставка: Периодичность: Россия от 11.02.06. Г. № 5

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.
Код: ТН ВЭД: 0304 75 0090 0
Указаны и сроки доставки: продукция в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре не выше минус 18°С. Срок годности и хранения: безлимитный. Обозначение: 24. Массовая доля влаги: не менее 18%.

№ п/п	Наименование продукта	Дата изготовления (мес, год)	Вид транспорта	Количество	Вид упаковки	Масса нетто	Консистенция	Температура в момент отгрузки, С	Сорт (примеч.)	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
3	Мороженая пиццера рыбная продурцил, ФИДЕ МИНТАУ дальневосточного без кожи масрок, 36 короб, по 0,6 кг	31.05.21 - 15.06.21	мастер-холод, мешок ПЗ 127,5	5192	коробочка пинтографир ованная 140,6кг, 186912 шт	112147,2	Плотная или мягкая	минус 18 град	высшая	ТУ 9261-053-26191641-16
Итого				5192		112147,2				

Заведующий лабораторией _____
Капитан-директор _____
(Горюхов А.С.)
(Михайлин Д.Е.)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 15 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 6

Статус:	погашено	Форма № 4
Ветеринарная справка		
№ 11809568193 от 15.10.2021 10:45:16 МСК+4		
Отправитель:	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТАНДАРТ ТОРГ", ИНН: 5403053967, ТПН: отсутствует <small>наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица</small>	
	ООО "СТАНДАРТ ТОРГ" (630088, РФ, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Северный проезд, д. 7/1) <small>наименование и адрес предприятия-отправителя</small>	
Получатель:	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ", ИНН: 5405115993 <small>наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица</small>	
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Высшего образования "Новосибирский Государственный Аграрный Университет" (РФ, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Никитина ул., д. 147а) <small>наименование и адрес предприятия-получателя</small>	
Продукция:	Минтай т/о б/г мороженный (не глазированный, блочной заморозки), 60 кг <small>наименование и объем продукции</small>	
	Коробка, картонная, 3 шт. <small>наименование и количество единиц упаковки</small>	
Производитель:	ХС: РЫБОЛОВЕЦКИЙ КОЛХОЗ ИМ. В.И. ЛЕНИНА (ИНН: 4101016808) на площадке: Фабрика береговой обработки рыбы Рыболовецкой колхоз им. В.И. Ленина (РФ, Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, Космонавтов ул., 40) <small>ХС-производитель, название и номер площадки-производителя</small>	
	Фабрика береговой обработки рыбы Рыболовецкой колхоз им. В.И. Ленина <small>маркировка, номер и форма клейма</small>	09.03.2021 - 13.03.2021 <small>дата выработки продукции</small>
Лабораторные исследования:	не проводились	
Подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме Маршрут следования: а/м В 193 НВ/154 - 630088, РФ, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Северный проезд, д. 7/1 - РФ, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Никитина ул., д. 147а. ТПН: отсутствует. Способ хранения при перевозке: замороженные Цель: реализация в пищу людям Местность благополучна по заразным болезням животных Входящий ВСД: № 9980055641 от 27.05.2021 16:36:14 МСК+7. Производственный ВСД: № 8983063627 от 10.03.2021; № 8994429144 от 11.03.2021; № 9009270604 от 12.03.2021; № 9031551691 от 14.03.2021; № 9031610510 от 14.03.2021		
		ВСД выдал: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТАНДАРТ ТОРГ" (Новосибирская область) Кратов Н.С. Контактный тел.: 9831291525
6DD7-8DE1-E6A0-4273-B284-388F-301E-84BC		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 16 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 7

Статус: погашено	Форма № 4
Ветеринарная справка	
Новосибирская область, Новосибирск, Государственное бюджетное учреждение Новосибирской области "Управление ветеринарии города Новосибирска"	№ 11810768100 от 15.10.2021 12:32:32 МСК+4
Отправитель:	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПАРТНЕР-НСК", ИНН: 5404085383, ТТН: № 15-10-69 от 15.10.2021 г. <small>наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица</small>
	ООО "Партнер-НСК" (630052, РФ, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Толмачевская ул., д. 19, стр. 3) <small>наименование и адрес предприятия-отправителя</small>
Получатель:	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ", ИНН: 5405115993 <small>наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица</small>
	Федеральное государственное бюджетное Образовательное учреждение Высшего Образования "Новосибирский Государственный Аграрный Университет" (РФ, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Добролюбова ул., д. 160) <small>наименование и адрес предприятия-получателя</small>
Продукция:	Скорочок цыпленка-бройлера с кожей (лоток ВСП) (зам.) (1335), 98.4 кг <small>наименование и объем продукции</small>
	Коробка, картонная, 12 шт. <small>наименование и количество единиц упаковки</small>
Производитель:	ХС: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ПРИОСКОЛЬЕ" (ИНН: 3123100360) на площадке: АО "Приосколье" Цех № 1 завода по убою и переработке птицы № 2 (309615, РФ, Белгородская обл., Новоскольский район, Холки ст.) <small>ХС-производитель, название и номер площадки-производителя</small>
	АО "Приосколье" 13.09.2021 - 19.09.2021 <small>маркировка, номер и форма клейма дата выработки продукции</small>
Лабораторные исследования:	см. приложение
Изготовлена из сырья, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу Маршрут следования: а/м с138ун - 630052, РФ, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Толмачевская ул., д. 19, стр. 3 - РФ, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Добролюбова ул., д. 160. ТТН: № 15-10-69 от 15.10.2021 г. Способ хранения при перевозке: замороженные Цель: реализация в пищу людям Местность благополучна по заразным болезням животных Входящий ВСД: № 11809960678 от 15.10.2021 11:20:57 МСК+4. Производственный ВСД: № 11391049665 от 13.09.2021; № 11391506744 от 13.09.2021; № 11397618952 от 13.09.2021; № 11420277472 от 15.09.2021; № 11425152738 от 15.09.2021; № 11427639290 от 15.09.2021; № 11470484038 от 19.09.2021	
	ВСД выдал: Ветеринарный врач 1 категории Примакова Ю.Е. Контактный тел.: 3833253303
D333-B173-2E4D-4D75-9061-48DC-A312-5331	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 17 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 8

Утверждаю
Руководитель предприятия
" " 2011 года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда (изделия): Рис с овощами
Область применения: Столовая ФГБОУ ВПО «НГАУ»
Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия):

1. Крупа рисовая
2. Морковь свежая
3. Кукуруза консервированная
4. Горошек консервированный
5. Соль поваренная пищевая

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов, гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01 и имеют документы о качестве и безопасности установленного образца.

Рецептура

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	47,0	130,0 ¹
Морковь свежая	12,6	12,5/10,0 ²
Кукуруза консервированная	16,7	10,0
Горошек консервированный	15,4	10,0
Соль поваренная пищевая	2,0	2,0
Выход:	-	150,0

¹ Масса отварного риса.
² В числителе – масса вареной неочищенной моркови, в знаменателе – масса вареной очищенной моркови.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Технология приготовления

Рис промывают до прозрачной воды, кладут в подсоленную воду и варят при слабом кипении до готовности

Морковь промывают в проточной воде, отваривают до готовности, очищают, нарезают кубиком.

Отварной рис соединяют с морковью, консервированными кукурузой и горошком, прогревают.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок годности при температуре 4±2°C, не более: отварного риса – 12 часов, вареной моркови – 12 часов.

Блюдо готовят непосредственно перед подачей.
Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

ВНЕШНИЙ ВИД: рис не переварен, перемешан морковью, кукурузой и горошком.
ЦВЕТ: свойственный входящим компонентам.

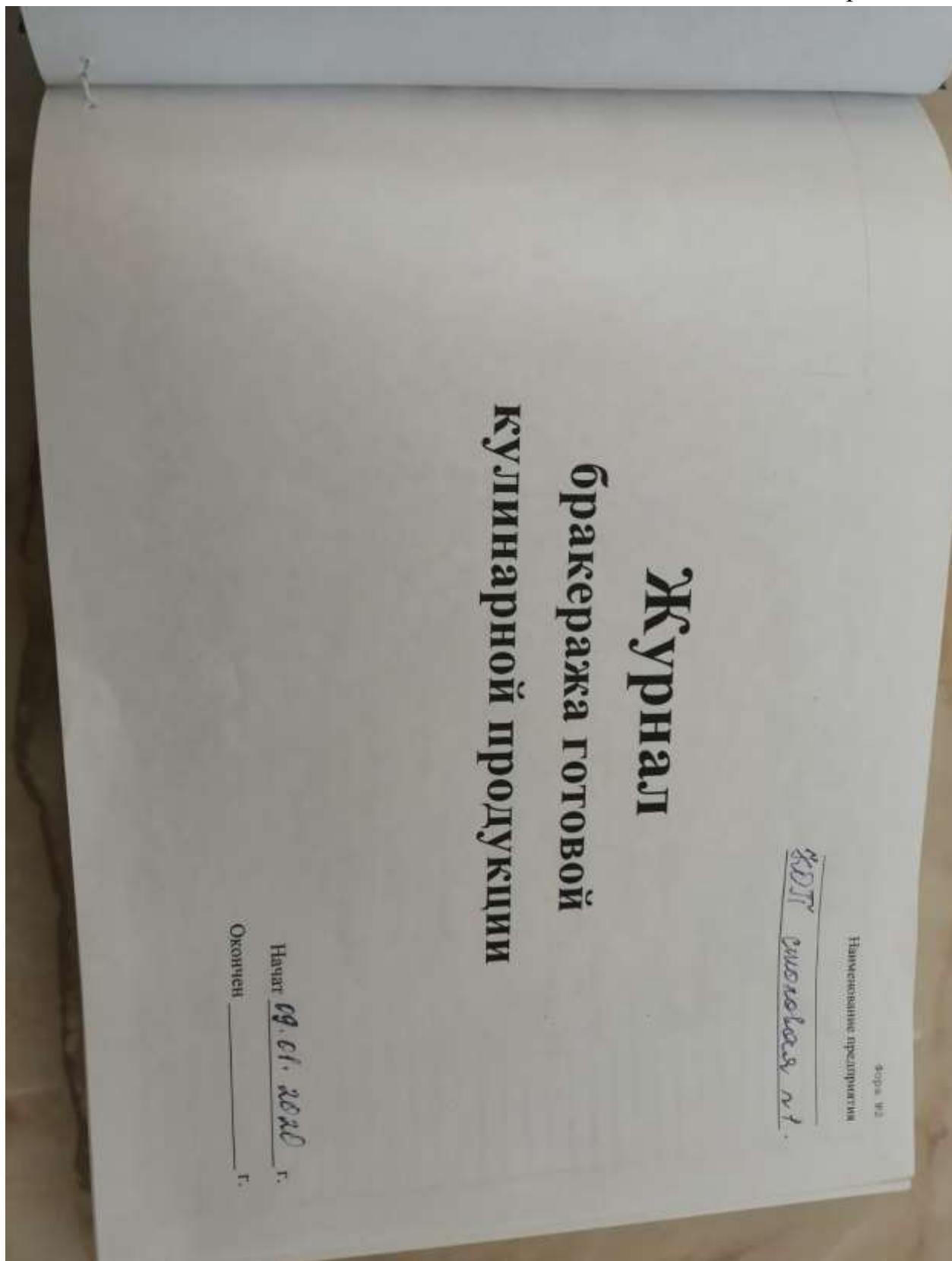
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 18 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 9

Столовая №1		структурное подразделение				
БОРЩ СИБИРСКИЙ		наименование блюда				
Калькуляционная карточка						
Порядковый номер калькуляции дата утверждения				18,10,21г		
№ п/п	Продукты		норма кг	цена руб.коп	сумма руб.коп	
	наименование	код				
1	2	3	4	5	6	
1	Свекла	5	5	52,25р	261,25р.	
2	Капуста свежая		2,5	40,00р	100,00р	
3	Картофель	1,325	1,325	20,00р	26,50р	
4	Фасоль	1	1	190,00р	190,00р	
5	Морковь	1,25	1,25	56,05р	70,06р	
6	Лук репчатый		1,2	53,00р	63,60р	
7	Томатная паста		0,3	296,88р	89,06р	
8	Масло растительное		0,4	200,95р	80,38р	
9	Чеснок		0,125	294,50р	36,81р	
10	Сахар		0,25	102,60р	25,65р	
12	Уксусная эссенция		0,005	267,19р	1,34р	
13	Бульон кубики		0,2	1330,00	266,00р	
14	Соль		0,25	18,62	4,66р	
15	Лавровый лист		0,001	828,0	0,83р	
16	Перец черный молотый		0,0025	1900,00	4,75р	
17	Зелень		0,2	290,00	58,00р	
18	Сметана		1	300,00	300,00р	
19	Фрикадельки мясные №		2,6857	1010,49	2 713,87р.	
20	Цыплята		4,6		- р.	
21	Свинина б/к		4,2		- р.	
Общая стоимость сырьевого набора на 100					4 292,76р.	
Наценка % ,руб.коп.						
Цена продажи блюд, руб. коп.					42,93р.	
Выход одного блюда в готовом виде,грамм					250/20/10	
Заведующий производством		под				
Калькуляцию составил		пи				
Утверждаю руководитель орг-ции		сь				

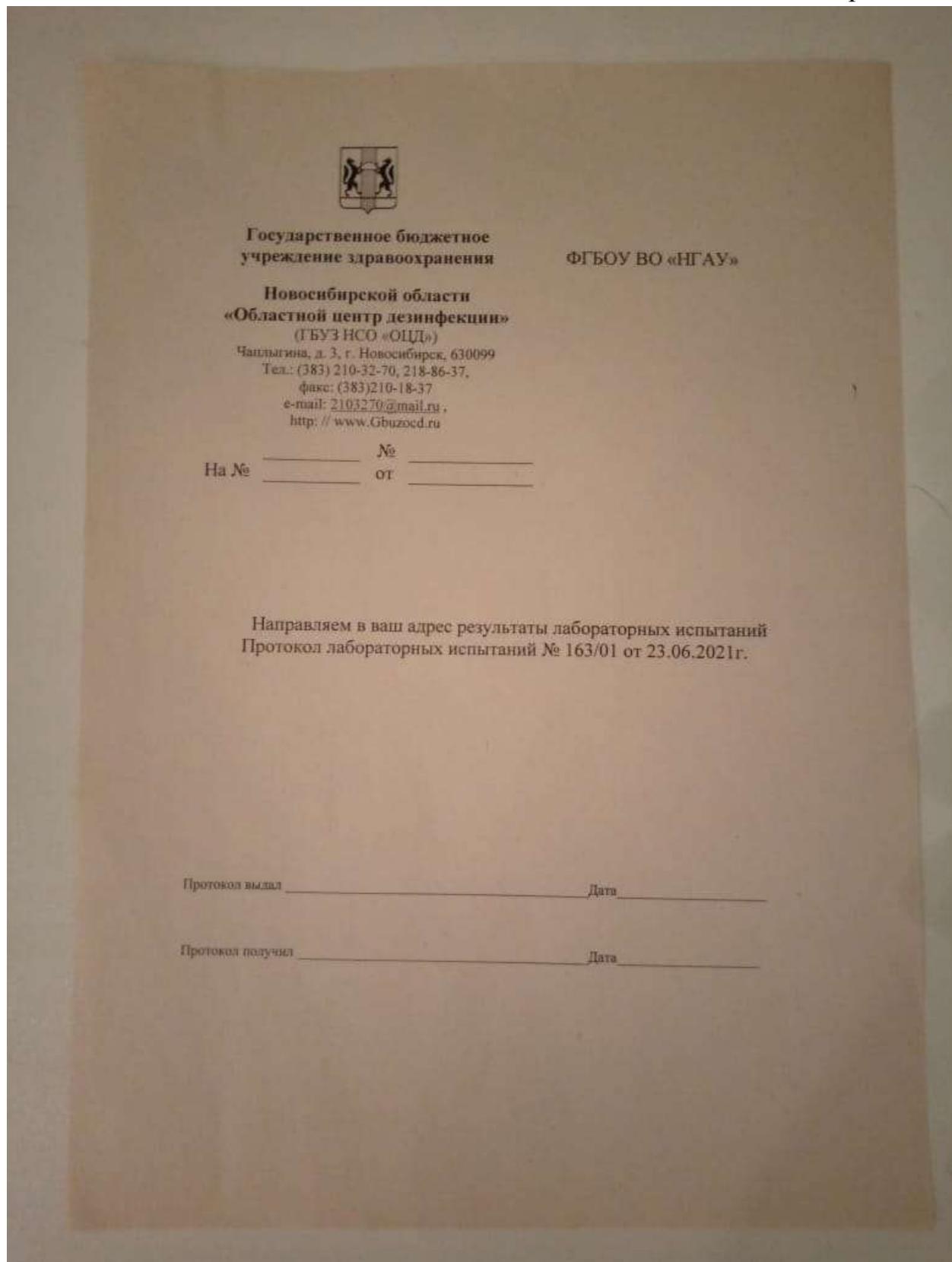
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 19 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 10



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 21 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	<i>Версия 1</i>

Приложение 11



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 22 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

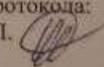
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ «ОБЛАСТНОЙ ЦЕНТР ДЕЗИНФЕКЦИИ»**

Юридический адрес: 630099
г. Новосибирск, ул. Чаплыгина, 3
Телефон, факс: 210-32-70
ИНН/КПП 5407129906/ 540701001

Лицензия ЛО-54-01-002817 от 18.08.2014г.
на осуществление медицинской деятельности
по бактериологии, санитарно-гигиеническим
лабораторным исследованиям

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 163/01
от «23» июня 2021г.

Наименование пробы, (образца): смывы на БГКП
Пробы (образцы) направлены: ИЛЦ ГБУЗ НСО «ОЦД»
Дата и время отбора пробы (образца): 21.06.21г. 12-00
Дата и время доставки: 21.06.21г. 15-00
Цель отбора: контроль качества дезинфекции
Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, у которого
отбирались пробы (образцы): ФГБОУАО «НГАУ», ул. Никитина . 147а ;
с.Раздольное ул.Ленна , 21/1
Место отбора проб: столовые
Код пробы: Пр.163.21.06.06.21
Количество отобранных образцов: 20 проб
Тара, упаковка: пробирки со стерильными ватными тампонами
НД на методику отбора: МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-
бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли
пищевыми продуктами», от 31.12.1982г
Условия транспортировки: спец. машина, термосумка
Условия хранения: соблюдены

Лицо, ответственное за оформление данного протокола:
помощник врача эпидемиолога Шевченко Ю.П. 



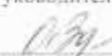
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 23 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 12

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»
Испытательный лабораторный комплекс
(ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ ИЛК)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AP37
Адрес места осуществления деятельности: 630039, г. Новосибирск, ул. Добролюбова, а.454
Телефон: (8-383) 267-34-21, E-mail: 2673421@bk.ru

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель испытательного центра

О.В. Зданович
19.10.2021

Протокол испытаний № 4087 от 19.10.2021

Наименование заказчика: Ворожежбина Наталья Гербертовна, директор комбината общественного питания
Юр. Адрес: -
Факт. Адрес: -
Наименование производителя: УПХ «Практик» НГАУ
Наименование образца: Картофель свежий
Дата выработки: 04.10.2021
Масса образца: 0,5 кг; Размер партии: не указано, Номер партии: не указано
Целостность упаковки: Не нарушена
Дата поступления образца: 13.10.2021
Шифр: 4097
Цель исследования: Фактическое качество продукции
Дата начала испытаний: 13.10.2021
ИД, регламентирующие показатели безопасности и качества: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
Дата окончания испытаний: 19.10.2021

Результаты испытаний

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность	Норматив	ИД на метод испытаний
Физико-химические показатели						
1	Массовая концентрация кадмия	мг/кг	менее 0,003	-	не более 0,03	ГОСТ 33824-2016
2	Массовая концентрация мышьяка	мг/кг	менее 0,02	-	не более 0,2	ГОСТ 31628-2012
3	Массовая концентрация свинца	мг/кг	менее 0,02	-	не более 0,5	ГОСТ 33824-2016

Примечание: Перепечатка и тиражирование протокола без согласия испытательного центра запрещена. Протокол испытаний распространяется только на образец, подвергнутый испытаниям. Испытательный центр не несет ответственности за отбор и доставку проб.

Зав. физико-химической лабораторией _____ О.В. Кротова
Ответственный за оформление протокола _____ В.Ю. Позднякова

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 24 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	<i>Версия 1</i>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»
Испытательный лабораторный комплекс
(ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ ИЛК)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AP37
Адрес места осуществления деятельности: 630039, г. Новосибирск, ул. Добролюбова, д.154
Телефон: (8-383) 267-34-21, E-mail: 2673421@bk.ru

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель испытательного центра

19.10.2021



Протокол испытаний № 4085
от 19.10.2021

Наименование заказчика: Ворожейкина Наталья Гербертовна, директор комбината общественного питания
Юр. Адрес: -
Факт. Адрес: -
Наименование производителя: УПХ Сад Мичуринцев НГАУ
Наименование образца: Капуста белокочанная свежая
Дата выработки: 12.10.2021
Масса образца: 2,360 кг; Размер партии: не указано; Номер партии: не указано
Целостность упаковки: Не нарушена
Дата поступления образца: 13.10.2021
Шифр: 4095
Цель исследования: Фактическое качество продукции
Дата начала испытаний: 13.10.2021
НД, регламентирующие показатели безопасности и качества: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
Дата окончания испытаний: 19.10.2021

Результаты испытаний

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность	Норматив	НД на метод испытаний
Физико-химические показатели						
1	Массовая концентрация кадмия	мг/кг	менее 0,003	-	не более 0,03	ГОСТ 33824-2016
2	Массовая концентрация мышьяка	мг/кг	менее 0,02	-	не более 0,2	ГОСТ 31628-2012
3	Массовая концентрация свинца	мг/кг	менее 0,02	-	не более 0,5	ГОСТ 33824-2016

Примечание: Перепечатка и тиражирование протокола без согласия испытательного центра запрещена. Протокол испытаний распространяется только на образец, подвергнутый испытаниям. Испытательный центр не несет ответственности за отбор и доставку проб.

Зав. физико-химической лабораторией _____ О.В. Кропотова

Ответственный за оформление протокола _____ В.Ю. Позднякова

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 25 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»
Испытательный лабораторный комплекс
(ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ ИЛК)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AP37
Адрес места осуществления деятельности: 630039, г. Новосибирск, ул. Добролюбова, д.154
Телефон: (8-383) 267-34-21, E-mail: 2673421@bk.ru

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель испытательного центра

О.В. Зданович
22.10.2021

Протокол испытаний № 4164
от 22.10.2021

Наименование заказчика: Ворожейкина Наталья Гербертовна, директор комбината общественного питания
Юр. Адрес: -
Факт. Адрес: -
Наименование производителя: Столовая №3 комбината общественного питания
Наименование образца: Гуляш из говядины
Дата выработки: 18.10.2021
Масса образца: 0,5 кг; Размер партии: не указано; Номер партии: не указано
Целостность упаковки: Не нарушена
Дата поступления образца: 18.10.2021
Шифр: 4174
Цель исследования: Производственный контроль
Дата начала испытаний: 18.10.2021
ИД, регламентирующие показатели безопасности и качества: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
Дата окончания испытаний: 22.10.2021

Результаты испытаний

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность	Норматив	ИД на метод испытаний
Микробиологические показатели						
1	Staphylococcus aureus	-	не обнаружено в 1,0 г	-	не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии рода Proteus	-	не обнаружено в 0,1 г	-	не допускается в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
3	Бактерии рода Salmonella	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012
4	БГКП (колиформы)	-	не обнаружено в 1,0 г	-	не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
5	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее 1,0x10 ⁷	-	не более 1x10 ⁷	ГОСТ 10444.15-94

Примечание: Перепечатка и тиражирование протокола без согласия испытательного центра запрещена. Протокол испытаний распространяется только на образец, подвергнутый испытаниям. Испытательный центр не несет ответственности за отбор и доставку проб.

И. о. зав. микробиологической лабораторией  О.В. Зданович

Ответственный за оформление протокола  В.Ю. Позднякова

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 26 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»
Испытательный лабораторный комплекс
(ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ ИЛК)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AP37
Адрес места осуществления деятельности: 630039, г. Новосибирск, ул. Добролюбова, д.154
Телефон: (8-383) 267-34-21, E-mail: 2673421@bk.ru

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель испытательного центра

О.В. Зданов
19.10.2021

Протокол испытаний № 4086
от 19.10.2021

Наименование заказчика: Ворожейкина Наталья Гербертовна, директор комбината общественного питания
Юр. Адрес: -
Факт. Адрес: -
Наименование производителя: УПХ Сад Мичуринцев НГАУ
Наименование образца: Огурец свежий
Дата выработки: 12.10.2021
Масса образца: 0,350 кг; Размер партии: не указано; Номер партии: не указано
Целостность упаковки: Не нарушена
Дата поступления образца: 13.10.2021
Шифр: 4096
Цель исследования: Фактическое качество продукции
Дата начала испытаний: 13.10.2021
НД, регламентирующие показатели безопасности и качества: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
Дата окончания испытаний: 19.10.2021

Результаты испытаний

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность	Норматив	НД на метод испытаний
Физико-химические показатели						
1	Массовая концентрация кадмия	мг/кг	менее 0,003	-	не более 0,03	ГОСТ 33824-2016
2	Массовая концентрация мышьяка	мг/кг	менее 0,02	-	не более 0,2	ГОСТ 31628-2012
3	Массовая концентрация свинца	мг/кг	менее 0,02	-	не более 0,5	ГОСТ 33824-2016

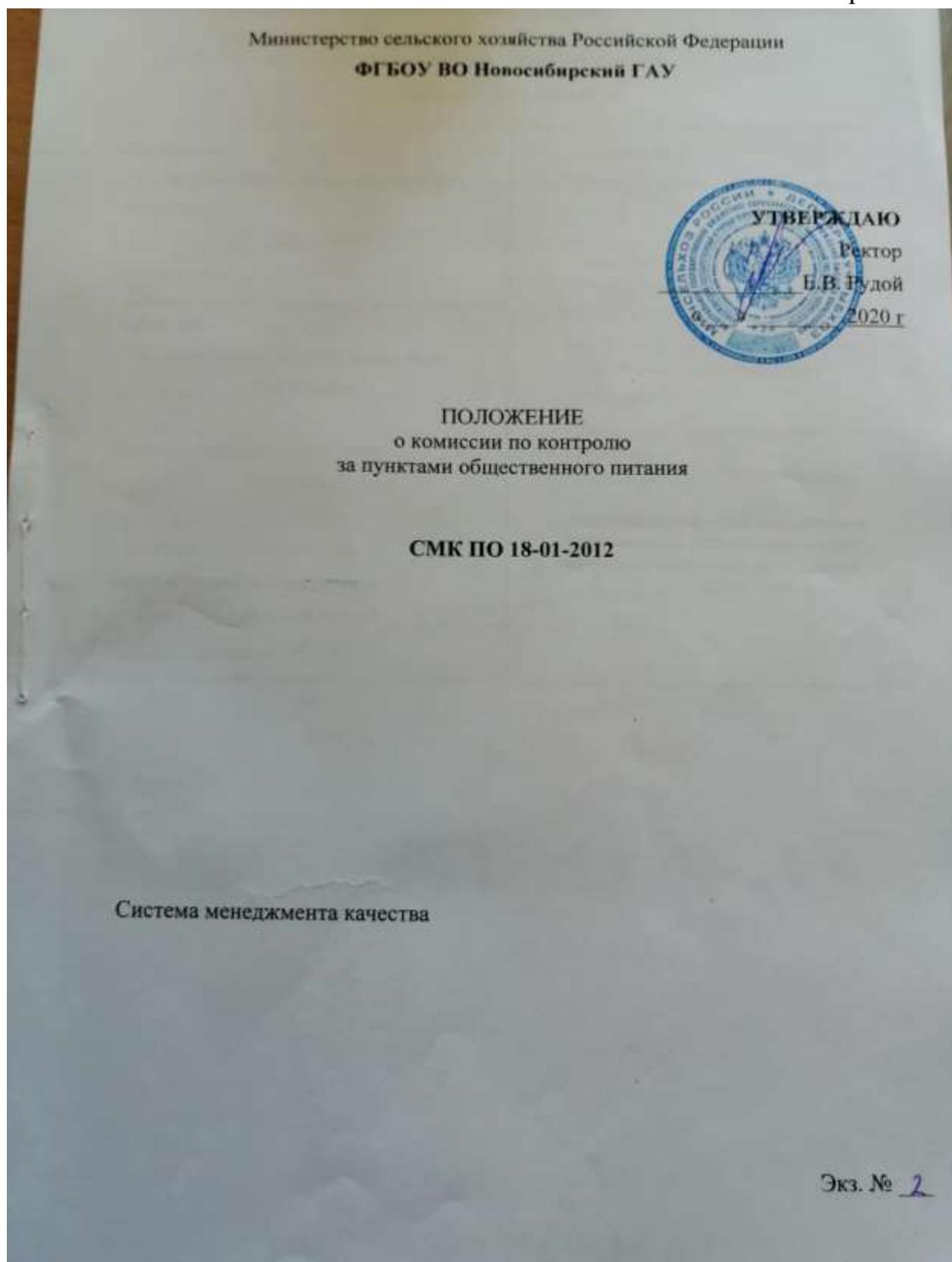
Примечание: Перепечатка и тиражирование протокола без согласия испытательного центра запрещена. Протокол испытаний распространяется только на образец, подвергнутый испытаниям. Испытательный центр не несет ответственности за отбор и доставку проб.

Зав. физико-химической лабораторией _____ О.В. Кропотова

Ответственный за оформление протокола _____ В.Ю. Позднякова

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 27 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	<i>Версия 1</i>

Приложение 15



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 28 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 16

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 25 из 31
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 16

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Е.В. Рудой

«14» *сентября* 2021 г.

Социальное меню

	Наименование	Выход блюд	Цена
1	Каша рисовая на молоке	200	20,0
1	Салат Витаминный	100	15,0
2	Винегрет	100	15,0
3	Салат Крабовый	100	20,0
4	Салат из моркови	100	12,0
1	Борщ	250	15,0
2	Рассольник	250	18,0
3	Суп куриный с вермишелью	250	18,0
1	Картофельное пюре	150	7,0
2	Гречка отварная	150	10,0
3	Макароны отварные	150	8,0
4	Перловая каша	150	7,0
1	Котлета домашняя	100	38,0
2	Тефтели	100	32,0
3	Минтай жареный	100	18,0
4	Рагу из курицы с овощами	100	25,0
5	Курица запечённая	100	25,0
6	Котлета рыбная	100	20,0
1	Чай черный, зеленый	200	6,0
2	Компот	200	10,0
1	Булочка дорожная, сахарная	1	10,0
2	Хлеб	1	2,0

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 29 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Приложение 17

МЕНЮ «15» октября 2021г.

№ п/п	Наименование блюд	Выход (г.)	Цена (руб.)
1.	Салат Витаминный	100	30,57
2.	Салат Весна	100	41,82
3.	Салат мясной	100	41,14
4.	Салат зеленый с помидорами и огурцами	100	33,37
5.			
6.			
7.	Суп Полевой с фрикадельками	250/20х2	41,47
8.			
9.			
10.	Плов со свиной	50/200	62,93
11.	Гуляш из говядины	50/75	76,68
12.	Куры жареные	100/10	65,40
13.	Филе куриное Праздничное	90	80,41
14.	Печень по-деревенски	100	54,11
15.	Горбуша жареная	75	51,29
16.	Биточки по-селянски	75/50	73,36
17.	Биточки Особые	100	68,98
18.	Оладьи Славянские из филе куриного	120	65,41
19.			
20.			
21.	Макаронные изделия отварные	150	7,99
22.	Каша гречневая рассыпчатая	150	10,50
23.	Пюре картофельное	150	6,61
24.			
25.			
26.	Соус овощной	50	8,22
27.	Кетчуп	30	4,03
28.			
29.			
30.	Чай Брюк Бонд черный р.п. с сахаром	лит./15	7,80
31.	Чай Гринфилд зеленый с сахаром р.п.	лит./15	9,24
32.	Кофе Нескафе р.п. с сахаром	лит./15	17,68
33.	Кофе Мак кофе 3/1	лит.	20,00
34.	Сок фруктовый Вкусный в ассортименте	200	27,36
35.	Компот из черной смородины	200	18,38
36.	Напиток из иштovníка	200	12,25
37.	Лимон	10	3,70
38.			
39.			
40.	Хлеб пшеничный в/с	38	1,93
41.	Хлеб Столичный	38	2,10
42.	Сосиска, запеченная в тесте	110	32,08
43.	Пирожки печеные сдобные с капустой	100	9,24
44.	Пирожки печеные с яблоками и повидлом	100	17,49
45.	Пирожки жареные с капустой и грибами	100	12,37
46.	Пирожки жареные с луком и яйцом	100	34,15
47.			
48.			
49.			

Зав. производством *Г.А. Пономаренко*
 Калькулятор *М.Н. Будникова*



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 30 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	Версия 1

Блюда из ежедневного меню столовой № 2
для вегетарианцев и веганов

1	Вегетарианцы	Веганы
2	Салат с кальмарами	Салат из рук колы с черри
3	Салат из рук колы с черри	Салат «Витаминный»
4	Салат «Витаминный»	Салат «Фунчеза»
5	Салат «Фунчеза»	Салат морковь по-корейски
6	Салат морковь по-корейски	Салат из свеклы отварной с маслом
7	Салат из свеклы отварной с маслом	«Винегрет»
8	Салат «Летний»	Салат «Летний»
9	Салат «Греческий»	
10	«Винегрет»	Суп «Минестроне»
11	Суп грибной	Суп пюре овощной
12	Суп пюре овощной	Суп пюре грибной
13	Суп «Рыбный»	Салат из красной фасоли с овощами
14	Суп пюре грибной	Суп томатный
15	Суп «Минестроне»	Щи овощные
16	Суп Томатный	Голубцы овощные
17	Щи овощные	Рис с овощами
18	Гротен картофельный	Гречка отварная с грибами
19	Котлеты рыбные	Перловка
20	Горбуша запечённая под овощной шапкой	Пел – то (фасоль стручковая с чесноком прованскими травами и соевым соусом)
21	Минтай под овощами	Овощная лазанья
22	Котлета рыбная с брокколи	Картофель по-деревенски
23	Картофель по-деревенски	Капуста тушеная
24	Капуста тушеная	Овощи на пару
25	Овощи на пару	Пюре гороховое зеленое, желтое
26	Макароны с соусом песта	Котлеты морковные
27	Макароны с карри	
28	Макароны отварные с хмели – сунели	
29	Паста с соусом «Пика»	
30	Картофель «Фри»	
31	Картофельное пюре	
32	Филе минтая запечённое	
33	Рис с овощами	
34	Гречка отварная с грибами	
35	Перловка	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования	СМК ПНД 180-01-2021
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»	стр. 31 из 34
Положение об организации питания студентов в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	<i>Версия 1</i>

36	Пел – то (фасоль стручковая с чесноком прованскими травами и соевым соусом)	
37	Зразы картофельные	
38	Кальмары фаршированные грибами и овощами	

