

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ№41 г.Шахты
_____ С.В.Бариева

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	МБОУ СОШ№41 г.Шахты
Ф. И. О. директора, телефон:	Бариева Светлана Васильевна, 89081872971
Юридический адрес:	3456537, Ростовская область , г. Шахты, ул. Депутатская 16-а
Фактический адрес:	3456537, Ростовская область , г. Шахты, ул. Депутатская 16-а
Количество работников:	37
Количество обучающихся:	433
Свидетельство о государственной регистрации	61-АЖ №774270 от 19.04.2012
ОГРН	1026102770407
ИНН	61550221396
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	5756 от 11.09.2015

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических(профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;
- организация питания детей.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Бариева Светлана Васильевна	Директор	№ 84л/с от 26.08.2021г.
2	Ишина Оксана Николаевна	Зам.директора по АХЧ	№30-л от 10.09.2012
3	Гайдуенко Инна Леонидовна	Зам.директора по ВР	№ 17 от 13.03.2019

4	Хабирова Татьяна Геннадьевна	Повар	№154 от 01.09.2020
5	Алехина Марина Юрьевна	Ответственный по питанию	№154 от 01.09.2020
6	Коровянская Жанна Сергеевна	Специалист по кадрам	№21-л от 31.08.2017
7	Махневич Ольга Андреевна	Школьная медсестра	№154 от 01.09.2020

Дополнение- наглядные пособия в цехах

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося

			источником шума
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работник и пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшную тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;

5.2. Техничко-технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного

	союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Кладовщик	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Кладовщик	Накладная, контракт
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	Каждая партия	Кладовщик	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Кладовщик	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
---------------	------------	------------------------	---------------------------	--

Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении и документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, медсестра	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	медсестра	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	медсестра	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	медсестра	Журнал учета температуры
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар Повар	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Диетсестра Повар, кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	медсестра	Журнал

требующей кулинарной обработки				
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	кладовщик	Журнал

6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений	Контроль и приведение в соответствие требованиям	2 раза в год	Зам. директора	

и оборудования	нормативных правовых актов		по АХЧ Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХЧ	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	Журнал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением				

санитарно-противоэпидемическое режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	СЭС	Заклучение
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание, медсестра	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной	В соответствии и со сроками эксплуатации	Медработник	журнал

2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	установки».	и		
---	-------------	---	--	--

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: — за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; — за микроклиматом производственных помещений; — за производственным шумом и вибрацией.	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	Заявка

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский работник	журнал

медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.				
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	СЭС	

6.9. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

Примерное 2-х недельное меню

**для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов
на 2-е полугодие 2020-2021 учебного года**

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые (г) вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептуры по сборнику
			б	ж	у		
1-я неделя							
ПОНЕДЕЛЬНИК							
ЗАВТРАК							
	Каша манная с яблоками	200	5,52	5,92	29,63	194,00	194 К
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,00	
	Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
	Итого за прием пищи	525	11,05	17,02	58,07	433,19	
ВТОРНИК							
ЗАВТРАК							
	Омлет с запеченным картофелем	200	17,60	27,20	14,51	365,80	213 М
	Кукуруза консервированная	30	0,93	0,06	1,95	12	29 К
	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3	17,28	107,88	418 К
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Итого за прием пищи	500	30,16	36,26	79,88	754,72	
СРЕДА							
ЗАВТРАК							
	Шницель мясной	90	14,60	14,28	13,68	241,75	268 М
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Овощи соленые порционные (огурцы)	30	0,24	0,02	0,48	3,60	70 М
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	
	Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Итого за прием пищи	505	20,53	17,86	76,02	548,90	
ЧЕТВЕРГ							
ЗАВТРАК							
	Запеканка творожная с морковью	160	19,33	11,03	25,26	281,81	224 М

	Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,30	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
	Сыр порциями	15	4,09	4,60	0,49	60,00	15 М
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Итого за прием пищи	550	31,83	23,07	73,59	638,68	

ПЯТНИЦА

ЗАВТРАК

	Гуляш	90	17,02	18,74	2,41	246,47	260 М/иоп
	Овощи натуральные соленые (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	70 М
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
	Чай с сахаром	180	0,06	0,01	11,05	45,58	376 М/иоп
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Печенье Курабье	30	2,01	7,74	19,38	154,80	
	Итого за прием пищи	510	30,39	29,10	87,24	732,87	

2-я неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

	Каша молочная Дружба	205	7,56	8,14	34,25	241,61	175 М
	Масло (сливочное) порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Итого за прием пищи	550	14,55	19,40	71,51	522,20	

ВТОРНИК

ЗАВТРАК

	Тефтели рыбные	90	9,77	7,43	11,08	150,62	239 М
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Горошек зелёный консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	22 К
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп

Кондитерские изделия (печенье)	16	0,7	0,18	6,6	33,44	
Итого за прием пищи	506	22,91	15,63	79,51	554,13	

СРЕДА

ЗАВТРАК

Запеканка рисовая с творогом	150	8,55	10,5	50,4	330	188 М
Молоко сгущенное	15	0,22	0,04	0,76	4,80	371 К
Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М
Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи	502	9,43	11,15	76,91	450,88	

ЧЕТВЕРГ

ЗАВТРАК

Печень по-строгановски со сметанным соусом (рец.332М)	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
Икра кабачковая	40	0,80	3,60	0,00	38,00	25 К
Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,51	2,7	15,55	97,09	418 К
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,46	5,73	32,29	202,75	
Итого за прием пищи	540	34,34	26,82	105,00	811,66	

ПЯТНИЦА

ЗАВТРАК

Биточки рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	309 К
Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309М
Овощи натуральные свежие (огурцы)	30	0,10	0,03	1,10	7,00	71 М
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
Зефир	45	0,81	0,54	0	24	
Итого за прием пищи	525	23,09	17,39	75,05	566,61	

Итого по меню	5213	228,27	213,7	782,78	6013,85	
<i>среднее значение за завтрак (при норме 500гр.)</i>	521,3	22,83	21,37	78,28	601,39	

Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся 7-11 лет		77	79	335	2350	
Выполнение (от суточной потребности) % (при норме 20-25%)		30	27	23	26	

Примерное 2-х недельное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся с ОВЗ в 1-4 классах на 2-е полугодие 2020-2021 учебного года

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые (г) вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры по сборнику
			б	ж	у		
1-я неделя							
ПОНЕДЕЛЬНИК							
ЗАВТРАК							
	Каша манная с яблоками	200	5,52	5,92	29,63	194,00	194 К
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,00	
	Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
	Итого за прием пищи	525	11,05	17,02	58,07	433,19	
Обед							
	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,10	45М
	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	215	4,77	6,18	10,99	120,04	82М

Биточки с соусом томатным (рец.№363)	90	12,70	12,61	13,71	219,74	268М
Рис отварной	150	3,80	2,72	40,00	199,65	304М
Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342М
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого:	755	27,11	25,39	112,33	788,84	
Итого завтрак и обед:	1280	38,16	42,41	170,39	1222,03	

ВТОРНИК

ЗАВТРАК

Омлет с запеченным картофелем	200	17,60	27,20	14,51	365,80	213 М
Кукуруза консервированная	30	0,93	0,06	1,95	12	29 К
Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3	17,28	107,88	418 К
Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Итого за прием пищи	500	30,16	36,26	79,88	754,72	

Обед

Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,66	3,10	2,08	40,09	24 М
Суп картофельный с горохом на курином бульоне	215	8,13	6,52	17,84	165,25	102 М
Рыба тушеная с овощами (горбуша, хек)	90	9,05	4,86	5,04	103,50	229 М
Картофель отварной	100	2,00	4,10	16,20	111,00	310 М
Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи	705	24,50	19,25	100,24	677,94	
Итого завтрак и обед:	1205	54,66	55,51	180,12	1432,66	

СРЕДА

ЗАВТРАК

	Шницель мясной	90	14,60	14,28	13,68	241,75	268 М (рец. 363 М)
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Овощи соленые порционные (огурцы)	30	0,24	0,02	0,48	3,60	70 М
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	
	Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Итого за прием пищи	505	20,53	17,86	76,02	548,90	

Обед

	Салат из моркови и яблок	60	0,65	3,10	6,55	57,95	65М
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	215	5,41	6,68	11,12	127,65	113М
	Плов с мясом птицы (куры)	200	21,83	19,95	37,54	418	291М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	715	33,26	30,58	100,25	816,70	

Итого завтрак и обед:

1220 53,79 48,44 176,27 1365,60

ЧЕТВЕРГ

ЗАВТРАК

	Запеканка творожная с морковью	160	19,33	11,03	25,26	281,81	224 М
	Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,30	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
	Сыр порциями	15	4,09	4,60	0,49	60,00	15 М
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Итого за прием пищи	550	31,83	23,07	73,59	638,68	

Обед

	Салат из капусты квашеной	60	0,78	3,00	4,80	50,40	47 М
--	---------------------------	----	------	------	------	-------	------

	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	215	5,06	5,48	8,00	102,05	88 М
	Оладьи из печени с морковью (с соусом №332М)	90	13,3	8,96	10,64	177,33	282М
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	755	29,40	21,09	100,60	712,30	
	Итого завтрак и обед:	1305	61,23	44,16	174,19	1350,98	

ПЯТНИЦА

ЗАВТРАК

	Гуляш	90	17,02	18,74	2,41	246,47	260 М/иоп
	Овощи натуральные соленые (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	70 М
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Печенье Курабье	30	2,01	7,74	19,38	154,80	
	Итого за прием пищи	510	30,33	29,09	86,97	730,39	

Обед

	Салат из свеклы отварной	60	0,86	2,06	5,02	41,92	52 М
	Суп рыбный	250	9,59	5,68	19,46	168,18	150 К
	Макаронные изделия отварные с сыром 140/10	150	7,91	6,13	33,89	223,08	204 М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	700	23,54	14,59	105,14	647,43	
	Итого завтрак и обед:	1210	53,87	43,68	192,11	1377,82	

2-я неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

ЗАВТРАК

	Каша молочная Дружба	205	7,56	8,14	34,25	241,61	175 М
	Масло (сливочное) порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Итого за прием пищи	550	14,55	19,4	71,51	522,2	
	Обед						
	Салат из моркови с изюмом (с курагой)	60	0,78	5,09	10,59	92,33	61 К
	Суп картофельный с клёцками на курином бульоне	215	5,49	4,99	18,98	160,53	108 М
	Тефтели	90	9,77	7,43	11,08	150,62	279 М
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	755	26,29	21,16	117,81	786,00	
	Итого завтрак и обед:	1305	40,84	40,56	189,32	1308,20	

ВТОРНИК**ЗАВТРАК**

	Тефтели рыбные	90	9,77	7,43	11,08	150,62	239 М
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Горошек зелёный консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	22 К
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
	Кондитерские изделия (печенье)	16	0,7	0,18	6,6	33,44	
	Итого за прием пищи	506	22,91	15,63	79,51	554,13	
	Обед						

	Винегрет овощной	60	0,76	3,09	4,01	47,48	67 М
	Рассольник ленинградский	215	4,93	5,64	10,16	111,65	96 М
	Бефстроганов	90	14,08	15,02	4,44	209,35	250 М/иоп
	Капуста тушеная	150	3,90	3,11	13,94	101,95	321 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	755	29,04	27,71	77,59	683,53	
	Итого завтрак и обед:	1261	51,96	43,33	157,10	1237,66	

СРЕДА

ЗАВТРАК

	Запеканка рисовая с творогом	150	8,55	10,5	50,4	330	188 М
	Молоко сгущенное	15	0,22	0,04	0,76	48,08	371 К
	Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	Итого за прием пищи	502	9,43	11,15	76,91	494,16	

Обед

	Салат из моркови с сыром	60	4,13	6,69	2,62	88,43	60 К
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной	215	6,29	6,36	13,36	136,45	88 М/иоп
	Фрикадельки из птицы (куры)	90	24,32	22,52	7,11	328,92	297 М/иоп
	Рис отварной	150	3,80	2,72	40,00	199,65	304 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	350 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	755	43,19	38,96	122,17	1011,55	
	Итого завтрак и обед:	1257	52,62	50,11	199,08	1505,71	

четверг

ЗАВТРАК

	Печень по-строгановски со сметанным соусом	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М (рец.332М)
--	--	-----	-------	-------	------	--------	---------------------

	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
	Икра кабачковая	40	0,80	3,60	0,00	38,00	25 К
	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,51	2,7	15,55	97,09	418 К
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,46	5,73	32,29	202,75	
	Итого за прием пищи	540	34,34	26,82	105,00	811,66	
	Обед						
	Салат из свеклы отварной	60	0,72	1,72	4,18	34,93	52М
	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне	215	8,64	2,95	16,87	128,88	103 М
	Рыба припущенная	90	16,74	1,08	0,00	75,60	227 М
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	755	34,61	9,75	90,48	587,55	
	Итого завтрак и обед:	1295	68,95	36,58	195,48	1399,21	

ПЯТНИЦА

ЗАВТРАК

	Биточки рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	309 К
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309М
	Овощи натуральные свежие (огурцы)	30	0,10	0,03	1,10	7,00	71 М
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Зефир	45	0,81	0,54	0	24	
	Итого за прием пищи	525	23,09	17,39	75,05	566,61	
	Обед						
	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	60	1,06	4,16	6,02	66,11	42 М

	Борщ с картофелем и фасолью на курином бульоне	215	6,29	6,36	13,36	136,45	82 М/иоп
	Жаркое домашнему (свинина)	200	14,93	20,48	20,81	328,02	259 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	715	27,65	31,85	85,23	743,68	
	Итого завтрак и обед:	1240	50,74	49,24	160,28	1310,29	

Итого по меню:		12578	526,81	454,02	1794,32	13510,16	
В т.ч.	итого за завтрак	5213	228,21	213,691	782,50	6054,65	
	<i>среднее значение за завтрак</i>	521,3	22,82	21,37	78,25	605,46	
	итого за обед	7365	298,59	240,33	1011,82	7455,51	
	<i>среднее значение за обед</i>	736,5	29,86	24,03	101,18	745,55	
Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся			77	79	335	2350	
Выполнение (от суточной потребности) % (при норме (завтрак 20-25% + обед 30-35%) в среднем 55-60%			68	57	54	57	

Примерное 2-х недельное меню

для организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий (завтраки) 5-11 классов,
в т.ч. с ОВЗ (завтраки и обеды) в года (1 смена)

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые (г) вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептуры по сборнику
			б	ж	у		
1-я неделя							
ПОНЕДЕЛЬНИК							
ЗАВТРАК							
	Каша манная с яблоками	250	6,90	7,40	37,03	242,50	194 К
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Хлеб пшеничный	30	1,71	0,27	10,40	65,10	
	Булочка Домашняя	60	4,05	5,10	37,17	201,00	540 К
	Итого за прием пищи	565	15,81	23,47	97,0 7	667,58	
Обед							
	Салат из свежей капусты	100	2,03	5,11	10,77	98,50	45М
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,01	5,18	13,74	110,49	82М
	Биточки с соусом томатным (рец.№363)	100	14,11	14,01	15,23	244,16	268М
	Рис отварной	180	4,56	3,40	50,00	249,56	304М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342М
	Хлеб ржано- пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого:	870	27,33	28,51	130, 91	893,02	
	Итого завтрак и обед:	1435	43,14	51,98	227, 98	1560,60	
ВТОРНИК							

ЗАВТРАК							
	Омлет с запеченным картофелем	220	19,36	29,92	15,96	402,38	213 М
	Свекла вареная	60	1,86	0,12	3,90	24	
	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3	17,28	107,88	418 К
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Итого за прием пищи	560	33,61	39,13	87,90	825,40	
Обед							
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1,10	5,17	3,47	66,82	24 М
	Суп картофельный с горохом на курином бульоне	250	6,56	6,72	22,15	146,00	102 М
	Рыба тушеная с овощами	100	10,06	5,40	5,60	115,00	229 М
	Картофель отварной	120	2,40	4,92	19,44	133,20	310 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	810	24,77	22,88	109,74	719,12	
	Итого завтрак и обед:	1370	58,38	62,01	197,64	1544,52	

СРЕДА

ЗАВТРАК							
	Шницель мясной	100	16,22	15,87	15,20	268,60	268 М (рец. 363 М)
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Овощи соленые порционные (огурцы)	30	0,24	0,02	0,48	3,60	70 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	12,27	50,64	377 М/иоп
	Итого за прием пищи	550	23,56	20,20	73,63	571,91	
Обед							
	Салат из моркови и яблок	100	1,06	5,16	10,92	96,58	65М
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	250	6,29	7,77	12,93	148,43	113М
	Плов с мясом птицы	250	27,29	24,94	46,93	522,5	291М

	(куры)						
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		840	40,02	38,72	115,82	980,61	
Итого завтрак и обед:		1390	63,57	58,92	189,45	1552,52	

ЧЕТВЕРГ

ЗАВТРАК

	Запеканка творожная с морковью	200	24,16	13,78	31,57	352,26	224 М
	Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,30	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
	Сыр порциями	15	4,09	4,60	0,49	60,00	15 М
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Итого за прием пищи		590	36,66	25,82	79,90	709,13	
Обед							
	Салат из капусты квашеной	100	0,94	5,00	8,00	84,00	47 М
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	6,30	6,85	10,00	128,13	88 М
	Оладьи из печени с морковью (с соусом №332М)	100	14,78	9,95	11,82	197,03	282М
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		870	30,64	26,55	98,19	760,14	
Итого завтрак и обед:		1460	67,30	52,37	178,09	1469,27	

ПЯТНИЦА

ЗАВТРАК

	Гуляш	100	18,91	20,82	2,68	273,85	260 М/иоп
	Овощи натуральные соленые (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	70 М
	Каша гречневая	180	10,43	2,74	47,28	255,02	302 М

	рассыпчатая						
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
Итого за прием пищи		550	32,71	23,98	81,55	672,36	
Обед							
	Салат из свеклы отварной	100	1,43	3,43	8,37	69,87	52 М
	Суп рыбный	250	9,59	5,68	19,46	168,18	150 К
	Макаронные изделия отварные с сыром	250	13,19	10,22	56,48	371,18	204 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		840	29,59	20,18	129,35	822,33	
Итого завтрак и обед:		1390	62,30	44,16	210,90	1494,69	

2-я неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

ЗАВТРАК

	Каша молочная Дружба	250	9,45	10,18	42,81	302,01	175 М
	Масло (сливочное) порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Булочка Любимая	60	4,06	5,35	35,90	198,59	544 К
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
Итого за прием пищи		575	19,70	26,59	109,66	748,0	
Обед							
	Салат из моркови с изюмом (с курагой)	100	1,30	8,48	17,65	153,88	61 К
	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	250	6,86	6,24	23,73	200,66	108 М
	Тефтели	100	10,86	8,26	12,30	167,36	279 М
	Макаронные изделия отварные	180	6,76	3,4	43,18	230,6	309М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Хлеб ржано-пшеничный,	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	

	пшеничный						
Итого за прием пищи		870	30,40	27,20	138,03	942,81	
Итого завтрак и обед:		1445	50,10	53,79	247,69	1690,79	

ВТОРНИК

ЗАВТРАК

	Тефтели рыбные	100	10,86	8,26	12,30	167,36	239 М
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Свекла вареная	30	0,93	0,06	1,95	12,00	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Какао с молоком	200	5,70	4,8	20,82	150,80	382 М/иоп
Итого за прием пищи		550	24,53	17,42	80,75	579,23	

Обед

	Винегрет овощной	100	1,27	5,15	6,68	79,12	67 М
	Рассольник ленинградский	250	2,20	4,50	12,70	100,00	96 М
	Бефстроганов	100	15,64	16,69	4,93	232,61	250 М/иоп
	Капуста тушеная	180	4,68	3,73	16,73	122,34	321 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		870	29,17	30,92	86,08	747,17	
Итого завтрак и обед:		1420	53,70	48,34	166,83	1326,40	

СРЕДА

ЗАВТРАК

	Запеканка рисовая с творогом	200	11,4	14	67,2	440	188 М
	Молоко сгущенное	20	1,00	1,77	1,01	64,10	371 К
	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	12,27	50,64	377 М/иоп
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи		570	13,06	16,38	95,18	625,24	

	Обед						
	Салат из моркови с сыром	100	6,88	11,15	4,37	147,38	60 К
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	3,91	5,40	16,70	131,00	88 М/иоп
	Фрикадельки из птицы (куры)	100	27,02	25,02	7,90	365,47	297 М/иоп
	Рис отварной	180	4,56	3,26	48,00	239,58	304 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	350 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	870	47,03	45,50	136,05	1141,53	
	Итого завтрак и обед:	1440	60,09	61,89	231,23	1766,77	

четверг

ЗАВТРАК

	Печень по-строгановски со сметанным соусом	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М (рец.332М)
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,43	2,74	47,28	255,02	302 М
	Икра кабачковая	40	0,80	3,60	0,00	38,00	25 К
	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3,0	17,28	107,88	418 К
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Итого за прием пищи	560	31,77	21,94	86,94	684,30	
	Обед						
	Салат из свеклы отварной	100	1,43	3,43	8,37	69,87	52М
	Суп картофельный с вермишелью	250	4,00	5,21	21,00	146,62	103 М
	Рыба припущенная	100	18,60	1,20	0,00	84,00	227 М
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	870	33,21	14,50	103,34	675,41	
	Итого завтрак и обед:	1430	64,98	36,44	190,	1359,71	

					28		
ПЯТНИЦА							
ЗАВТРАК							
	Биточки рубленые из птицы	100	15,86	15,23	14,79	260,00	309 К
	Макаронные изделия отварные	180	6,76	3,4	43,18	230,6	309М
	Овощи натуральные соленые (огурцы)	30	0,10	0,03	1,10	7,00	71 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
Итого за прием пищи		550	25,76	19,02	89,52	633,89	
Обед							
	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	100	1,77	6,93	10,03	110,18	42 М
	Борщ с картофелем и фасолью	250	3,94	5,40	16,70	131,00	82 М/иоп
	Жаркое подомашнему (свинина)	250	18,66	25,60	26,01	410,00	259 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		840	29,75	38,78	97,78	864,28	
Итого завтрак и обед:		1390	55,51	57,80	187,30	1498,17	

Итого по меню:		14170	579,07	527,69	2027,36	15263,43	
в т.ч.	итого за завтрак	5620	257,16	233,954	882,09	6717,02	
	<i>среднее значение за завтрак</i>	562	25,72	23,40	88,21	671,70	
	итого за обед	8550	321,91	293,73	1145,26	8546,40	
	<i>среднее значение за обед</i>	855	32,19	29,37	114,53	854,64	
Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся			90	92	383	2720	
Выполнение (от суточной потребности) % (при норме (завтрак 20-25% + обед 30-35%) в среднем 55-60%)			64	69	53	56	

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	медсестра
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	медсестра
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	медсестра
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой	Ежедневно	медсестра

продукции		
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	медсестра
Журналаварийныхситуаций	По факту	Зам. директора по АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП	1 раз в год	Директор

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче	Сообщить в	Зам. директора по АХЧ	Территориальные

электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	соответствующую службу		органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	
<...>			

Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).

Программу разработали:

Заместитель директора по ХЧ

О.Н.Ишина

Ответственный по питанию

М.Ю.Алехина

Согласовано:

Специалист по кадрам

Ж.С.Коровянская