

## УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №25 г. Шахты

Е. И. Дудкина

Приказ № 141 от 01.09.2021г.

### **Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Шахты Ростовской области «Средняя общеобразовательная школа №25»**

#### **Пояснительная записка**

Наименование юридического лица: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Шахты Ростовской области «Средняя общеобразовательная школа №25»

Ф. И. О. директора, телефон: Дудкина Елена Ивановна, тел.: 8(8636) 22-45-94

Юридический адрес: 346503, г. Шахты Ростовской области, ул. Сапрыкина, 5

Фактический адрес: 346503, г. Шахты Ростовской области, ул. Сапрыкина, 5

Количество работников: 59 человек

Количество обучающихся: 757 человек

Свидетельство о государственной регистрации №3072 от 28 марта 2016 года

ОГРН 1026102777491

ИНН 6155921012

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 5775 от 16.09.2015

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	Дудкина Елена Ивановна	Директор	Приказ Департамента образования г.Шахты №194 от 16.08.2005
2	Пинчук Юрий Семенович	Зам.директора по АХР	Приказ №29 от 04.04.2006

3	Ключникова Светлана Викторовна	Зам.директора по УВР	Приказ №138§10 от 01.09.2000
4	Юркина Инна Владимировна	Ответственный по питанию	Приказ №136 от 31.08.2021
5	Соловьева Наталья Борисовна	Повар	
6			

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
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
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	Рабочее место	2	2 раза в год (в

микроклимата производственных помещений			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	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

		организаций)			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 плодовоовощные, 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	30	35

	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)		
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), макаронны 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	Жаренные 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 рубленого 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 товаро-сопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной 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 недоброкачественности продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности 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 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, Диетсестра	Визуальный контроль
<b>Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей</b>				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и относительно влажности



	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию Диетсестра	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
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	Термощуп
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 органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Кладовщик	Журнал
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	Отбор проб для проведения	Ежеквартально	Медицинский работник	Журнал

продукции по микробиологическим показателям	микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории			
---	---	--	--	--

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 и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по ХР 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 ХР 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 ХР	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по ХР	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по ХР	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зам. директора по ХР	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-противоэпидемического 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	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	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 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности,	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии со сроками эксплуатации	Медработник	журнал

общественного питания и торговли продовольственными товарами».				
--	--	--	--	--

#### 6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды;</li> <li>– за микроклиматом производственных помещений;</li> <li>– за производственным шумом и вибрацией.</li> </ul>	<p>Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.</p>	1 раз в год	Зам. директора по ХР	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 медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или)	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы	1 раз в год	Зам. директора по ХР Ответственны	Заявка

специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.		й по питанию	
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	Медицинский работник  Ответственный по питанию	

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

#### **Возрастная категория: 1-4 классы**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>1-я неделя</b>							
День 1 <b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>							
<b>Завтрак</b>	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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>525</b>	<b>11,05</b>	<b>17,02</b>	<b>58,07</b>	<b>433,19</b>	
<b>Обед</b>	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,10	45М
	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200	1,61	4,14	10,99	88,39	82М
	Биточки с соусом томатным (рец. №331)	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	
	Печенье	28	2,01	7,74	19,38	154,80	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>768</b>	<b>25,96</b>	<b>31,10</b>	<b>131,70</b>	<b>911,99</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1293</b>	<b>37,01</b>	<b>48,12</b>	<b>189,77</b>	<b>1345,18</b>	
День 2 ВТОРНИК							
<b>Завтрак</b>	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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>500</b>	<b>30,16</b>	<b>36,26</b>	<b>79,88</b>	<b>754,72</b>	
<b>Обед</b>	Винегрет овощной	60	0,76	3,09	4,01	47,48	67 М
	Суп картофельный с горохом	200	1,44	4,16	13,20	97,60	102 М
	Макароны отварные с сыром	200	10,55	8,17	45,19	297,44	204 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>730</b>	<b>18,91</b>	<b>17,29</b>	<b>143,68</b>	<b>805,62</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1230</b>	<b>49,07</b>	<b>53,55</b>	<b>223,56</b>	<b>1560,34</b>	
День 3 СРЕДА							
<b>Завтрак</b>	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
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>505</b>	<b>20,53</b>	<b>17,86</b>	<b>76,02</b>	<b>548,90</b>	
<b>Обед</b>	Салат из моркови и яблок	60	0,65	3,10	6,55	57,95	65М
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	200	2,25	4,64	11,12	96,00	113М
	Плов с мясом птицы (куры)	200	21,83	19,95	37,54	418	291М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Печенье (Сэндвич)	25	1,48	6,40	14,75	122,20	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>725</b>	<b>31,39</b>	<b>34,81</b>	<b>116,73</b>	<b>908,40</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1230</b>	<b>51,915</b>	<b>52,671</b>	<b>192,75</b>	<b>1457,304</b>	
День 4 ЧЕТВЕРГ							
<b>Завтрак</b>	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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>31,83</b>	<b>23,07</b>	<b>73,59</b>	<b>638,68</b>	
<b>Обед</b>	Салат из свеклы отварной	60	0,86	2,06	5,02	41,92	52 М
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,90	3,44	8,00	70,40	88 М
	Оладьи из печени с морковью (с соусом №332М)	90	13,3	8,96	10,64	177,33	282М

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
	Картофельное пюре	150	3,33	6,75	22,66	133,89	312 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>758</b>	<b>25,28</b>	<b>27,02</b>	<b>95,84</b>	<b>697,35</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1308</b>	<b>57,111</b>	<b>50,092</b>	<b>169,426</b>	<b>1336,032</b>	
День 5 ПЯТНИЦА							
<b>Завтрак</b>	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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>510</b>	<b>30,33</b>	<b>29,09</b>	<b>86,97</b>	<b>730,39</b>	
<b>Обед</b>	Салат из капусты квашеной	60	0,78	3,00	4,80	50,40	47 М
	Суп картофельный с рисом	200	2,27	2,33	17,70	100,90	133 К
	Макаронные 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
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>680</b>	<b>17,79</b>	<b>20,88</b>	<b>121,76</b>	<b>744,63</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1190</b>	<b>48,12</b>	<b>49,972</b>	<b>208,726</b>	<b>1475,02</b>	
2-я неделя День 1 ПОНЕДЕЛЬНИК							
<b>Завтрак</b>	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
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>14,55</b>	<b>19,4</b>	<b>71,51</b>	<b>522,2</b>	
<b>Обед</b>	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,10	45М
	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	200	2,32	2,95	18,98	128,88	108 М
	Гёфтели	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
	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30		
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>754</b>	<b>23,93</b>	<b>20,59</b>	<b>121,52</b>	<b>784,12</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1304</b>	<b>38,474</b>	<b>39,988</b>	<b>193,027</b>	<b>1306,318</b>	
День 2 ВТОРНИК							
<b>Завтрак</b>	Гёфтели 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	30	0,93	0,06	1,95	12,00	22 К



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
	консервированный						
	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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>506</b>	<b>22,91</b>	<b>15,63</b>	<b>79,51</b>	<b>554,13</b>	
<b>Обед</b>	Винегрет овощной	60	0,76	3,09	4,01	47,48	67 М
	Рассольник ленинградский	200	1,76	3,60	10,16	80,00	96 М
	Поджарка	90	14,08	15,02	4,44	209,35	251 М
	Рис отварной	150	3,80	4,35	40,00	199,65	304М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>770</b>	<b>27,23</b>	<b>35,48</b>	<b>123,98</b>	<b>906,73</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1276</b>	<b>50,143</b>	<b>51,107</b>	<b>203,483</b>	<b>1460,858</b>	
День 3 СРЕДА							
<b>Завтрак</b>	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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>502</b>	<b>9,43</b>	<b>11,15</b>	<b>76,91</b>	<b>494,16</b>	
<b>Обед</b>	Салат из моркови с изюмом (с курагой)	60	0,78	5,09	10,59	92,33	61 К
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной	200	3,13	4,32	13,36	104,80	88 М/иоп
	Рагу из птицы (куры)	200	15,80	12,30	24,30	289,50	289 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	350 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием</b>		<b>730</b>	<b>25,87</b>	<b>23,58</b>	<b>129,53</b>	<b>849,73</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1232</b>	<b>35,294</b>	<b>34,727</b>	<b>206,44</b>	<b>1343,892</b>	
День 4 ЧЕТВЕРГ							
<b>Завтрак</b>	Печень по-строгановски со сметанным соусом	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М (реп.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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>540</b>	<b>34,34</b>	<b>26,82</b>	<b>105,00</b>	<b>811,66</b>	
<b>Обед</b>	Салат из свеклы отварной	60	0,72	1,72	4,18	34,93	52М
	Суп картофельный с вермишелью	200	3,20	4,17	16,80	117,30	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 свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>754</b>	<b>28,97</b>	<b>14,55</b>	<b>92,65</b>	<b>615,03</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1294</b>	<b>63,311</b>	<b>41,369</b>	<b>197,649</b>	<b>1426,691</b>	
День 5 ПЯТНИЦА							
<b>Завтрак</b>	Биточки рубленные 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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>525</b>	<b>23,09</b>	<b>17,39</b>	<b>75,05</b>	<b>566,61</b>	
<b>Обед</b>	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	200	2,18	2,65	11,24	78,29	82 М/иоп
	Жаркое по-домашнему (свинина)	200	14,93	20,48	20,81	328,02	259 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>718</b>	<b>24,82</b>	<b>33,14</b>	<b>91,46</b>	<b>769,02</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1243</b>	<b>47,908</b>	<b>50,528</b>	<b>166,508</b>	<b>1335,628</b>	
<b>Итого по меню</b>		<b>12600</b>	<b>478,353</b>	<b>472,122</b>	<b>1951,339</b>	<b>14047,259</b>	
<b>Итого за завтрак</b>		<b>5213</b>	<b>228,21</b>	<b>213,691</b>	<b>782,50</b>	<b>6054,65</b>	
<b>Среднее значение за завтрак</b>		<i>521,3</i>	<i>22,82</i>	<i>21,37</i>	<i>78,25</i>	<i>605,46</i>	
<b>Итого за обед</b>		<b>7387</b>	<b>250,141</b>	<b>258,431</b>	<b>1168,835</b>	<b>7992,61</b>	
<b>Среднее значение за обед</b>		<i>738,7</i>	<i>25,01</i>	<i>25,84</i>	<i>116,88</i>	<i>799,26</i>	

### Возрастная категория: 5-11 классы

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>1-я неделя</b>							
День 1 ПОНЕДЕЛЬНИК							
<b>Завтрак</b>	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	540К
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>565</b>	<b>15,81</b>	<b>23,47</b>	<b>97,07</b>	<b>667,58</b>	
<b>Обед</b>	Салат из свежей капусты	100	2,03	5,11	10,77	98,50	45М
	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250	2,01	5,18	13,74	110,49	82М
	Биточки с соусом томатным (рец.№331)	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	
	Печенье	28	2,01	7,74	19,38	154,80	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>898</b>	<b>29,34</b>	<b>36,25</b>	<b>150,29</b>	<b>1047,82</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Итого за день:</b>		<b>1463</b>	<b>45,15</b>	<b>59,722</b>	<b>247,356</b>	<b>1715,398</b>	
День 2 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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>560</b>	<b>33,61</b>	<b>39,13</b>	<b>87,90</b>	<b>825,40</b>	
Обед	Винегрет овощной	100	1,27	5,15	6,68	79,12	67 М
	Суп картофельный с горохом на курином бульоне	250	1,80	5,20	16,50	122,00	102 М
	Макаронны отварные с сыром	250	13,19	10,21	56,48	371,8	204 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>870</b>	<b>22,42</b>	<b>22,43</b>	<b>160,94</b>	<b>936,02</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1430</b>	<b>56,028</b>	<b>61,562</b>	<b>248,838</b>	<b>1761,418</b>	
День 3 СРЕДА							
Завтрак	Шницель мясной	100	16,22	15,87	15,20	268,60	268 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
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>23,56</b>	<b>20,20</b>	<b>73,63</b>	<b>571,91</b>	
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 (куры)	250	27,29	24,94	46,93	522,5	291М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Печенье (Сэндвич)	25	1,48	6,40	14,75	122,20	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>865</b>	<b>41,29</b>	<b>44,99</b>	<b>132,30</b>	<b>1103,96</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1415</b>	<b>64,849</b>	<b>65,191</b>	<b>205,926</b>	<b>1675,87</b>	
День 4 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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>590</b>	<b>36,66</b>	<b>25,82</b>	<b>79,90</b>	<b>709,13</b>	
Обед	Салат из свеклы отварной	100	1,43	3,43	8,37	69,87	52 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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>888</b>	<b>32,40</b>	<b>29,98</b>	<b>106,91</b>	<b>829,51</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1478</b>	<b>69,061</b>	<b>55,802</b>	<b>186,806</b>	<b>1538,642</b>	
<b>День 5</b> <b>ПЯТНИЦА</b>							
<b>Завтрак</b>	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 рассыпчатая	180	10,43	2,74	47,28	255,02	302 М
	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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>32,71</b>	<b>23,98</b>	<b>81,55</b>	<b>672,36</b>	
<b>Обед</b>	Салат из капусты квашеной	100	0,94	5,00	8,00	84,00	47 М
	Суп картофельный с рисом на курином бульоне	250	7,26	7,71	16,11	162,90	133 К
	Макаронны отварные с сыром	250	13,19	10,22	56,48	371,18	204 М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>870</b>	<b>28,22</b>	<b>32,35</b>	<b>145,96</b>	<b>988,33</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1420</b>	<b>60,93</b>	<b>56,332</b>	<b>227,506</b>	<b>1660,69</b>	
<b>2-я неделя</b> <b>День 1</b> <b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>							
<b>Завтрак</b>	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	544К
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>575</b>	<b>19,70</b>	<b>26,59</b>	<b>109,66</b>	<b>748,0</b>	
<b>Обед</b>	Салат из свежей капусты	100	2,03	5,11	10,77	98,50	45М
	Суп картофельный с клёцками на курином бульоне	250	6,86	6,24	23,73	200,66	108 М
	Гёфтели	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
	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>884</b>	<b>31,50</b>	<b>27,31</b>	<b>138,99</b>	<b>950,43</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1459</b>	<b>51,194</b>	<b>53,898</b>	<b>248,646</b>	<b>1698,408</b>	
<b>День 2</b> <b>ВТОРНИК</b>							
<b>Завтрак</b>	Гёфтели 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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>24,53</b>	<b>17,42</b>	<b>80,75</b>	<b>579,23</b>	
<b>Обед</b>	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
	Поджарка	100	16,44	16,69	4,93	232,60	251 М
	Рис отварной	180	4,56	3,40	50,00	239,58	304М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>900</b>	<b>31,30</b>	<b>39,16</b>	<b>139,68</b>	<b>1021,55</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1450</b>	<b>55,83</b>	<b>56,582</b>	<b>220,426</b>	<b>1600,78</b>	
День 3 СРЕДА							
<b>Завтрак</b>	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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>570</b>	<b>13,06</b>	<b>16,38</b>	<b>95,18</b>	<b>625,24</b>	
<b>Обед</b>	Салат из моркови с изюмом (с курагой)	100	1,30	8,48	17,65	153,88	61 К
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	3,91	5,40	16,70	131,00	88 М/иоп
	Рагу из птицы (куры)	250	15,80	12,30	24,30	289,50	289 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	350 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием</b>		<b>870</b>	<b>27,17</b>	<b>28,05</b>	<b>139,93</b>	<b>937,48</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1440</b>	<b>40,224</b>	<b>44,432</b>	<b>235,108</b>	<b>1562,721</b>	
День 4 ЧЕТВЕРГ							
<b>Завтрак</b>	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	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>560</b>	<b>31,77</b>	<b>21,94</b>	<b>86,94</b>	<b>684,30</b>	
<b>Обед</b>	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 свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>884</b>	<b>33,02</b>	<b>18,08</b>	<b>105,58</b>	<b>714,47</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1444</b>	<b>64,786</b>	<b>40,018</b>	<b>192,518</b>	<b>1398,768</b>	
День 5 ПЯТНИЦА							
<b>Завтрак</b>	Биточки рубленные 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 свежие	30	0,10	0,03	1,10	7,00	71 М

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
	(огурцы)						
	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
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>25,76</b>	<b>19,02</b>	<b>89,52</b>	<b>633,89</b>	
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 по-домашнему (свинина)	250	18,66	25,60	26,01	410,00	259 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>858</b>	<b>31,02</b>	<b>43,78</b>	<b>106,13</b>	<b>947,78</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1408</b>	<b>56,778</b>	<b>62,798</b>	<b>195,648</b>	<b>1581,668</b>	
<b>Итого по меню</b>		<b>14407</b>	<b>564,83</b>	<b>556,34</b>	<b>2208,78</b>	<b>16194,36</b>	
<b>Итого за завтрак</b>		<b>5620</b>	<b>257,16</b>	<b>233,954</b>	<b>882,09</b>	<b>6717,02</b>	
<b>Среднее значение за завтрак</b>		<b>562</b>	<b>25,72</b>	<b>23,40</b>	<b>88,21</b>	<b>671,70</b>	
<b>Итого за обед</b>		<b>8787</b>	<b>307,67</b>	<b>322,38</b>	<b>1326,68</b>	<b>9477,34</b>	
<b>Среднее значение за обед</b>		<b>878,7</b>	<b>30,77</b>	<b>32,24</b>	<b>132,67</b>	<b>947,73</b>	

#### 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 необходимую 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.**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по ХР
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 ХР
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию
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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>	<b>Органы и структуры, которые необходимо оповестить</b>
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 электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по ХР	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по ХР	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 ХР	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, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий).**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	По мере необходимости	Директор
2.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 3 года	Заместитель директора по УВР
3.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	По мере необходимости	Медицинский работник
4.	Формирование инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Медицинский работник
5.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинский работник
6.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при нарушении)	Заместитель директора по АХР
7.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор

Программу разработали:  
 Заместитель директора по АХР  
 Ответственный по питанию  
 Медицинский работник

Ю.С. Пинчук  
 И.В. Юркина  
 Н.Е. Морозова