

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Топилинская СОШ

Приказ №309 от 31.08.2023г.



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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Топилинская средняя общеобразовательная школа»
Ф. И. О. директора, телефон:	Онбыш Елена Михайловна, 8(86356)2-31-24
Юридический адрес:	346644, Ростовская область Семикаракорский район, хутор Топилин, пер. Короткий,6
Фактический адрес:	346644, Ростовская область Семикаракорский район, хутор Топилин, пер. Короткий,6
Количество работников:	26
Количество обучающихся:	148
Свидетельство о государственной регистрации	Свидетельство о государственной регистрации права на постоянное (бессрочное) пользование земельным участком - серия 61 АГ №056706 от 26.05.2006 г. Свидетельство о государственной регистрации права на оперативное управление объектом недвижимости – серия 61 АГ №920611 от 31.03.2008 г.
ОГРН	1036132001069
ИНН	6132008335
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Лицензия на право ведения образовательной деятельности установленной формы выданная "21" 05.2015г., регистрационный номер 4874 (бланк лицензии серия 61Л01 №0002503, бланк приложения серия 61Л01 №0002498) Региональная служба по надзору и контролю в сфере образования Ростовской области срок действия лицензии - бессрочно.

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.2.1.1.;
- 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	Онбыш Елена Михайловна	Директор	От
2	Главацкая Наталья Сергеевна	Ответственный по питанию	

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 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

N п/ п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
--------------	-----------	--	------------------------	-----------------------------	--

1	Работники 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 брюшной 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 плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо I-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - I 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	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самокваш".
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	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	Повар	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро-	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Повар	Накладная, контракт

сопроводительной документации				
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	Повар	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Повар	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 точности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию	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 Повар	Термометр

Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	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 требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Повар, ответственный за питание	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 продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Медицинский работник	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 соблюдения 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	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.

скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	
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	Заведующий хозяйством 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	Заведующий хозяйством	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Заведующий хозяйством	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Заведующий хозяйством	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,	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию	Журнал

оборудования и инвентаря.				
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	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации	Заведующий хозяйством	журнал

«Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, 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
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	Заведующий хозяйством	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	Директор	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	Директор	журнал
Контроль за наличием достаточного	Учет специальной одежды и средств для мытья и	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Заявка

количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.		Ответственный 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	Заведующий хозяйством 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

Примерное двухнедельное меню завтрака для обучающихся 1-4 классов на 2022 – 2023 учебный год

Осень, зима.

1 неделя понедельник						2 неделя понедельник					
Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
		белки	жиры	углеводы				белки	жиры	углеводы	
Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,73	4,74	20,96	150,15	Помидоры св. (консервированные) порционные	30	0,33	0,06	1,14	7,2
Чай с сахаром	200	0	0	11,89	47,89	Тефтели рыбные (горбуша)	100	10,86	8,25	12,31	167,36
Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4
Хлеб пшеничный	40	0,32	29	0,52	264,36	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89
Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09	Какао на молоке	200	5,71	4,8	20,82	150,86
Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	Пастила ванильная	15	0,08		12	48,6
Итого	620,00	10,82	46,19	48,75	658,99	Итого	535,00	23,35	16,75	87,41	596,31
1 неделя вторник						2 неделя вторник					
Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
		белки	жиры	углеводы				белки	жиры	углеводы	
Омлет, с сыром запеченный	160	16,3	29,7	2,6	342	Сырники с морковью	185,0	21,62	16,34	24,19	334,67
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	Соус ягодный	15	0,05	0,01	8,62	35,04
Какао на молоке	200	5,71	4,8	20,82	150,86	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27
Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4

Булочка с орехами	40	5,45	5,73	32,28	202,74	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
пониженной калорийности												
Итого	450,00	30,13	29,297	68,17	658,667	Итого	597,00	25,37	17,32	78,18	578,88	
Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	1 неделя среда		Пищевые вещества, г	Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	2 неделя среда		Пищевые вещества, г	Энергетическая ценность, ккал	
Шницель мясной	80	белки	жиры	углеводы		Перец болгарский (капуста квашенная)	30	белки	жиры	углеводы		
		12,98	12,69	12,16	214,89			0,39	0,03	1,47	7,81	
Соус томатный	30	0,53	0,74	2,38	18,87	Печень по-строгановски, с картофелем и луком	200	21,58	8,71	38,57	320,47	
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	Соус сметанный с томатом	30	0,57	1,23	2,26	22,7	
Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	Какао на молоке	200	5,71	4,8	20,82	150,86	
Помидоры свежие порционные (консервированные)	30	0,33	0,06	1,14	7,2	Хлеб пшеничный	20	3,04	0,36	18,48	88,4	
Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	Булочка с орехами	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
Мармелад	15	0,02		11,91	48,15	пониженной калорийности						
Итого	552,00	20,29	17,14	80,92	561,67	Итого	520,00	35,28	20,7	105,06	751,58	
Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	1 неделя четверг		Пищевые вещества, г	Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	2 неделя четверг		Пищевые вещества, г	Энергетическая ценность, ккал	
Запеканка творожная с морковью	160	белки	жиры	углеводы	281,81	Огурец свежий (консервированный)	30	белки	жиры	углеводы		
		19,33	11,03	25,26				0,1	0,03	1,1	7	

Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,3	Тeftели куриные (куры)	80	10,9	11,39	10,64	189,02
Кофейный напиток с молоком	200	3,9	3	17,28	107,88	Кофейный напиток	200	3,9	3	17,28	107,88
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,4	212,52
Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4
Мандарины	100	0,8	0,2	7,5	38	Мармелад	15	0,02		11,91	48,15
Итого	535,00	31,55	21,44	69,55	600,39	Итого	515,00	26,65	17,06	98,81	652,97
1 неделя пятница											
Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Гуляш из говядины	80	белки	жиры	углеводы		Каша молочная «Дружба» 200/5	205	белки	жиры	углеводы	
		15,13	16,66	2,14	219,08			7,56	8,14	34,25	241,61
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,4	212,52	Чай с сахаром	200	0	0	11,89	47,89
Хлеб пшеничный	20	3,8	0,3	20,7	117	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09
Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4
Огурец свежий (консервированный)	30	0,1	0,03	1,1	7	Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60
Булочка с орехами	40	5,45	5,73	32,28	202,74	Груша	150	0,6	0,15	15,45	70,5
пониженной калорийности											
Итого	527,00	31,01	24,91	96,77	738,61	Итого	625	15,37	2038	80,78	574,49

Примерное двухнедельное меню завтрака для обучающихся 1-4 классов на 2022 – 2023 учебный год

Весна, лето.

1 неделя понедельник							2 неделя понедельник						
Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал		
		белки	жиры	углеводы				белки	жиры	углеводы			
Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,73	4,74	20,96	150,15	Помидоры св. (консервированные) порционные	30	0,33	0,06	1,14	7,2		
Чай с сахаром	200	0	0	11,89	47,89	Тфетели рыбные (горбуша)	100	10,86	8,25	12,31	167,36		
Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4		
Хлеб пшеничный	40	0,32	29	0,52	264,36	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89		
Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09	Какао на молоке	200	5,71	4,8	20,82	150,86		
Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	Пастила ванильная	15	0,08		12	48,6		
Итого	620,00	10,82	46,19	48,75	658,99	Итого	535,00	23,35	16,75	87,41	596,31		
1 неделя вторник							2 неделя вторник						
Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал		
		белки	жиры	углеводы				белки	жиры	углеводы			
Омлет, с сыром запеченный	160	16,3	29,7	2,6	342	Сырники с морковью	185,0	21,62	16,34	24,19	334,67		
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	Соус ягодный	15	0,05	0,01	8,62	35,04		
Какао на молоке	200	5,71	4,8	20,82	150,86	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27		
Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4		

Булочка с орехами	40	5,45	5,73	32,28	202,74	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
пониженной калорийности												
Итого	450,00	30,13	29,297	68,17	658,667	Итого	597,00	25,37	17,32	78,18	578,88	
Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	1 неделя среда		Пищевые вещества, г	Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	2 неделя среда		Пищевые вещества, г	Энергетическая ценность, ккал	
Шницель мясной	80	белки	жиры	углеводы		Перец болгарский (капуста квашенная)	30	белки	жиры	углеводы		
		12,98	12,69	12,16	214,89			0,39	0,03	1,47	7,81	
Соус томатный	30	0,53	0,74	2,38	18,87	Печень по-строгановски, с картофелем	200	21,58	8,71	38,57	320,47	
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	поре						
Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	Соус сметанный с томатом	30	0,57	1,23	2,26	22,7	
Помидоры свежие порционные (консервированные)	30	0,33	0,06	1,14	7,2	Какао на молоке	200	5,71	4,8	20,82	150,86	
Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	Хлеб пшеничный	20	3,04	0,36	18,48	88,4	
Мармелад	15	0,02				Булочка с орехами	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
Итого	552,00	20,29	17,14	80,92	561,67	пониженной калорийности						
						Итого	520,00	35,28	20,7	105,06	751,58	
Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	1 неделя четверг		Пищевые вещества, г	Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	2 неделя четверг		Пищевые вещества, г	Энергетическая ценность, ккал	
Запеканка творожная с морковью	160	белки	жиры	углеводы		Огурец свежий (консервированный)	30	белки	жиры	углеводы		
		19,33	11,03	25,26	281,81			0,1	0,03	1,1	7	

Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,3	Тфтели куриные (куры)	80	10,9	11,39	10,64	189,02
Кофейный напиток с молоком	200	3,9	3	17,28	107,88	Кофейный напиток	200	3,9	3	17,28	107,88
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,4	212,52
Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4
Мандарины	100	0,8	0,2	7,5	38	Мармелад	15	0,02		11,91	48,15
Итого	535,00	31,55	21,44	69,55	600,39	Итого	515,00	26,65	17,06	98,81	652,97
Присм пищи, наименование блюда	масса порции, г.	1 неделя пятница				Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	2 неделя пятница			
		Пищевые вещества, г						Пищевые вещества, г			
		белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность, ккал			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность, ккал
Гуляш из говядины	80	15,13	16,66	2,14	219,08	Каша молочная «Дружба» 200/5	205	7,56	8,14	34,25	241,61
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,4	212,52	Чай с сахаром	200	0	0	11,89	47,89
Хлеб пшеничный	20	3,8	0,3	20,7	117	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09
Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4
Огурец свежий (консервированный)	30	0,1	0,03	1,1	7	Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60
Булочка с орехами	40	5,45	5,73	32,28	202,74	Груша	150	0,6	0,15	15,45	70,5
пониженной калорийности											
Итого	527,00	31,01	24,91	96,77	738,61	Итого	625	15,37	2038	80,78	574,49

Примерное 10-дневное меню завтрака для обучающихся 5-10 классов на 2022 – 2023 учебный год

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
232,03	Каша "Янтарная" (из пшена с яблоками) 180 гр.	180	8	11	37	283		3	61		151	194	49	2	
67,05	Бутерброды с маслом 33/7 40 гр.	40	3	6	18	138			32		50	2	5	1	
458	Чай с сахаром 200 гр.	200			15	61			1		14	8	6	1	
Итого за Завтрак			11	17	70	482		3	94		215	204	60	4	
			День: вторник												

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
226	Каша манная молочная жидкая 200 гр.	200	6	8	32	224		1	51		141	123	21		
67,06	Бутерброды с сыром 20/10 30 гр.	30	4	3	11	88					130		8	1	
461,01	Какао с молоком 180 гр.	180	3	3	19	116		3	18		120	81	14		
Итого за Завтрак			13	14	62	428		4	69		391	204	43	1	

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Неделя: 1															
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У			B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
225	Каша "Дружба" молочная 200 гр.	200	6	7	26	193		2	41		167	164	33	1	

67,09	Бутерброд с маслом и повидлом 33/7/15 55 гр.	55	3	6	18	139			32		50	2	5	1
459	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61			3	1	17	10	7	1
Итого за Завтрак			9	13	59	393			5	74	234	176	45	3

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Неделя: 1															
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
231,03	Каша геркулесовая молочная 200 гр.	200	6	8	24	194		2	45		173	188	45	1	
67,08	Бутерброды с маслом и сыром 40/10/10 60 гр.	60	6	11	21	212			45		161	3	11	1	
463,01	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	3	3	28	155		7	10		68	45	9		

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Неделя: 1															
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
249	Пудинг из творога со стущ. молоком 100/26	126	17	12	28	293		1	87		207	241	28	1	
458	Чай с сахаром 200 гр.	200			15	61			1		14	8	6	1	
Итого за Завтрак			17	12	43	354		1	88		221	249	34	2	

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Неделя: 2															
№реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7									
Завтрак															
229,02	Каша пшеничная молочная жидкая 200 гр.	200	5	5	29	265		1	44		145	244	64	2	

267,02	Омлет натуральный 110 гр.	110	10	16	3	195	1	218	93	172	14	2
38,02	Горошек зеленый консервированный 20 гр.	20	1		1	8	2		4	12	4	
13	Хлеб пшеничный обогащенный 30 гр.	30	3	1	12	82			44		5	1
002,04	Чай с сахаром 200 гр.	200			15	61		1	14	8	6	1
458	Итого за Завтрак		14	17	31	346	3	219	155	192	29	4

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

День: пятница
Неделя: 2

Неделя: 2															
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
278,03	Запеканка из творога со стуж. молоком 100/20 гр.	120	19	14	26	310		1	91		219	265	30	1	
463,01	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	3	3	28	155			7	10	68	45	9		
Итого за Завтрак			22	17	54	465		8	101		287	310	39	1	

Примерное 10-дневное меню обеда для обучающихся 1-11 классов на 2022 – 2023 учебный год

День: понедельник
Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Обед																
97,03	Рассольник ленинградский 250 гр.	250	2		17	82		17			30	64	28	1		
364,02	Птица с горошком консервированным в соусе с томатом 80 гр.	80	9	13	3	161		5	30		18	18	16	1		
255	Макаронные изделия отварные 180 гр.	180	7	7	43	264			36		24	58	10	1		
13	Хлеб пшеничный обогащенный 30 гр.	30	3	1	12	82					44		5	1		
002,04																
492	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200	1		33	136					25	24	18	1		

Итого за Обед

22	21	108	725	22	66	141	164	77	5
----	----	-----	-----	----	----	-----	-----	----	---

День: вторник
Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1																
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15	
Обед																
101,02	Щи из свежей капусты с картофелем 250 гр.	250	2	5	34	218		31	12			75	53	36	7	
298,01	Рыба, тушеная в томате с овощами 75 гр.	75	6	3	5	67		4	6			9	16	9		
374,02	Пюре картофельное 180 гр.	180	4	8	26	194		31	54			52	115	39	1	
13 002,04	Хлеб пшеничный обогащенный 30 гр.	30	3	1	12	82						44		5	1	
482	Кисель из концентрата плодово-ягодного 200 гр.	200			33	131		24				69		2		
Итого за Обед			15	17	110	692		90	72			249	184	91	9	
			День: среда													

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11

Неделя: 1										Возраст: 7-11					
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15
Обед															
111,01	Суп картофельный с бобовыми 250 гр.	250	8	5	24	173		17	42			85	115	50	5
502,02	Плов из птицы (1 вариант) 150 гр.	150	15	18	27	286		5				15	77	36	1
13	Хлеб пшеничный обогащенный 30 гр.	30	3	1	12	82						44		5	1
002,04															
436	Напиток из лимона 180 гр.	180			16	66		8				8	4	2	
Итого за Обед			26	24	79	607		30	42			152	196	93	7

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества
---	--------------------------------	-------	----------------------	----------------	---------------	----------------------

реп.		порции	ценность (ккал)				(мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14
Обед													
167,02	Суп картофельный с клецками 250 гр.	250	4	7	24			11	48		28	69	23
258,05	Жаркое по-домашнему 200 гр.	200	11	12	16			20	14		21	63	34
57,01	Икра кабачковая 30 гр.	30	1	3	4			7			24	16	10
13	Хлеб пшеничный обогащенный 30 гр.	30	3	1	12						44		5
002,04													1
13	Хлеб ржаной обогащенный 20 гр.	20	2	1	9						5		7
002,05													
492	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200	1		33						25	24	18
Итого за Обед													
			22	24	98			38	62		147	172	97

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед														
116,02	Суп крестьянский с крупой (пшеничная) 250 гр.	250	2	5	14	236		20			46	75	31	1
74,01	Сосиски отварные 80 гр.	80	9	19	1	213					28	127	16	1
377,01	Капуста тушеная 150 гр.	150	4	5	15	128		77	30		86	69	35	1
13	Хлеб пшеничный обогащенный 30 гр.	30	3	1	12	82					44		5	1
002,04														
482	Кисель из концентрата плодово-ягодного 200 гр.	200			33	131		24			69		2	
Итого за Обед														
			18	30	75	790		121	30		273	271	89	4

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)

			Б	Ж	У		Вl	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед														
92	Борщ с капустой и картофелем 250 гр.	250	3		15	73		27	12		86	63	35	4
369,03	Котлеты из птицы 100 гр.	100	16	17	11	260		2	5		70	24	20	1
204,03	Каша гречневая рассыпчатая 100 гр.	100	6	5	26	173			21		18	138	92	3
13	Хлеб пшеничный обогащенный 30 гр.	30	3	1	12	82					44		5	1
002,04														
436	Напиток из лимона 180 гр.	180			16	66		8			8	4	2	
Итого за Обед			28	23	80	654		37	38		226	229	154	9

День: вторник

293	Гуляш из птицы с соусом белым основным 50/50 гр.	100	22	24	4	307	3	9	17	18	19	1
374,04	Пюре картофельное 120 гр.	120	3	5	17	129	20	35	34	76	26	1
38,03	Горошек зеленый консервированный 10 гр.	10	1		1	8	2		4	12	4	
13	Хлеб пшеничный обогащенный 30 гр.	30	3	1	12	82			44		5	1
002,04												
482	Кисель из концентрата плодово-ягодного 200 гр.	200			33	131	24		69		2	
Итого за Обед			33	37	88	779	68	44	195	163	85	5

День: четверг
Неделя: 2
Сезон: 01.01-12.31 (Все)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед														
87	Суп гороховый с гренками 220 гр.	220	6	4	16	133		5	37		75	89	46	8
311,02	Плов с мясом (свинина) 150 гр.	150	13	9	31	263		1	27		12	74	27	1
13	Хлеб пшеничный обогащенный 20 гр.	20	2	1	11	54					30		3	
002,03														
436	Напиток из лимона 180 гр.	180			16	66		8			8	4	2	
Итого за Обед			21	14	74	516		14	64		125	167	78	9

День: пятница
Неделя: 2
Сезон: 01.01-12.31 (Все)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед														
92	Борщ с капустой и картофелем 250 гр.	250	3		15	73		27	12		86	63	35	4
373,01	Рагу из птицы 180 гр.	180	16	16	15	386		28			39	86	57	3
57,02	Икра кабачковая 74 гр.	74	1	4	5	58		8			30	20	12	1
13	Хлеб пшеничный обогащенный 30 гр.	30	3	1	12	82					44		5	1

[illegible]

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий хозяйством
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	Заведующий хозяйством
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 электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством	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	Заведующий хозяйством	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).

Программу разработали:

Заведующий хозяйством: 

Главацкая Наталья Сергеевна