

Российская Федерация  
Ростовская область  
Семикаракорский район  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Шаминская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ Шаминская СОШ  
Приказ от 30.08.2024 года №227  
Е.Н. Ушакова



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

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Шаминская средняя общеобразовательная школа»
Ф. И. О. директора, телефон:	Ушакова Елена Николаевна, 8(863)56 -2-77-36
Юридический адрес:	346645 Ростовская область, Семикаракорский район, х.Шаминка, пер. Школьный д. 2/1
Фактический адрес:	346645 Ростовская область, Семикаракорский район, х.Шаминка, пер. Школьный д. 2/1
Количество работников:	23
Количество обучающихся:	75
Свидетельство о государственной регистрации	Свидетельство о государственной регистрации права на оперативное управление объектом недвижимости – серия 61 АГ №920295 от 04.03.2008 г.
ОГРН	1036132001080 серия 61 № 002925361 выдан 08.05.2003 г.
ИНН	6132008350
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	от «21» мая 2015г. №4860 серия 61ЛЮ

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	Ушакова Елена Николаевна	Директор	№496 л/с от 26.12.2019
2	Руссова Татьяна Александровна	Заведующий хозяйством	№2 от 09.01.2017
3	Худякова Антонина Анатольевна	Учитель	№104 от 02.09.2024
4	Руссова Татьяна Александровна	Ответственный по питанию	№231 от 31.08.2021

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	Дезинфицирующие, моющие средства (при	1	Ежедневно

	маркировки на емкости со средством)		
--	-------------------------------------	--	--

#### 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	2	3	4	5	6
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

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

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

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-

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	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Раздел 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и**

**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 по питанию Руссова Т.А.	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	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	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	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	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	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических	При	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.



нормативной и технической документации		и документов		
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Повар Мелентьева О.И. Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Повар Мелентьева О.И. Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар Мелентьева О.И.	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар Мелентьева О.И. Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар Мелентьева О.И.	Термошуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар Мелентьева О.И.	Журнал

### 6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

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

органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	партия	Мелентьева О.И. Ответственный по питанию Руссова Т.А.	
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 Руссова Т.А.	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области в г.Семикаракорске	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 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 образовательной организации.

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

Виды контроля	Реализация	Периодичн	Лица,	Формы учета
---------------	------------	-----------	-------	-------------

		контроля	контроль	результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	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.		Ответственный по питанию Руссова Т.А.	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	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	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	Журнал

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	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области в г.Семикаракорске	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	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	ИП Комарова А.А.	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной	В соответствии и со сроками эксплуатации	ИП Комарова А.А. Ответственный по питанию Руссова Т.А.	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
<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	Ответственный по питанию Руссова Т.А.	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 Ушакова Е.Н.	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Директор Ушакова Е.Н.	журнал

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

6.9. В МБОУ Шаминская СОШ разрабатывается меню. Меню утверждается директором школы. Меню утверждается ИП Комарова А.А., согласовывается с директором МБОУ Шаминская СОШ. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Примерное 2-х недельное меню завтраков для организации горячего питания учащихся осенне-зимний период 2024-2025г. 1-4 класс						
Сборник	наименование блюд	масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			б	ж	у	
<i>1-я неделя</i>						
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 160 СРШП 2004	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,93	6	25,47	183
№ 685 СРШП 2004	Чай с сахаром	200	0,22	0	16,67	64
№ 97 СРШП 2004г.	Сыр твердый порциями	10	2,53	2,53	3,23	40
№ 96 СРШП 2004г.	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	172
технологическая карта	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,41	24,3	118
технологическая карта	Фрукты свежие (сезонные)	100	0	0	9,28	45
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>570</b>	<b>13,53</b>	<b>17,19</b>	<b>79,03</b>	<b>622,0</b>
<b>ЗАВТРАК</b>						
<b>ВТОРНИК</b>						
№ 213	Омлет запеченный с картофелем	180	16,46	18,51	3,31	246,07
№22 СРШП под ред. В.Р. Кутып 2016г.	Горошек зеленый консервированный	70	16,8	7,12	18,48	25,66

технологическая карта	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,41	24,3	118
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>500</b>	<b>38,66</b>	<b>27,64</b>	<b>63,39</b>	<b>476,7</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>СРЕДА</b>				
№462 СРШП 2004г.	Тефтели (2 вариант)	90	24	14,4	27,6	367
№ 332 СРШП 2004г.	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,68	3,47	27,23	163
№ 101 СРШП 2004г.	Соленья в ассортименте	60	1,33	0,08	1,42	11,75
технологическая карта	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,41	24,3	118
№386 СРШП 2004г.	Чай с сахаром, лимоном	180/15/7	0,3	0	7,56	32
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>552</b>	<b>35,11</b>	<b>18,36</b>	<b>88,11</b>	<b>691,8</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ЧЕТВЕРГ</b>				
224м	Пудинг из творога запеченный со сметаной	150	20,85	16,5	34,8	382
	Молоко сгущенное с сахаром	20	1,5	40	11,4	99,99
№ 693 СРШП 2004г.	Какао с молоком	200	3	2,5	24,78	145
технологическая карта	Фрукты свежие (сезонные)	100	0	0	9,28	45
технологическая карта	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>510</b>	<b>28,39</b>	<b>59,33</b>	<b>99,70</b>	<b>766,4</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ПЯТНИЦА</b>				
№ 175 СРШП 2005	Каша "Дружба" с маслом, сахаром	200	6,53	6	25,05	180
№ 685 СРШП 2004	Чай с сахаром	200	0,22	0	16,67	64
№ 97 СРШП 2004г.	Сыр твердый порциями	10	2,53	2,53	3,23	40
№ 96 СРШП 2004г.	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	172
технологическая карта	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,41	24,3	118
технологическая карта	Фрукты свежие (сезонные)	100	0	0	9,28	45
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>570</b>	<b>13,13</b>	<b>17,19</b>	<b>78,61</b>	<b>619,0</b>
<b>2-я неделя</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>				
№ 168 СРШП 2004	Каша рисовая молочная с маслом, сахаром	200	4,3	8,8	38,2	160
№ 97 СРШП 2004г.	Сыр твердый порциями	10	2,53	2,53	3,23	40
№ 96 СРШП 2004г.	Масло сливочное	10	5	82,5	80	49,99
технологическая карта	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,34	19,44	92
434м	"Мини-маффины" с начинкой изделие хлебулочное сдобное	40/1шт	3,77	4,25	11,56	40,00
№ 693 СРШП 2004г.	Кофейный напиток с молоком	200	3,6	1,2	16,67	91
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>500</b>	<b>22,24</b>	<b>99,62</b>	<b>169,10</b>	<b>473,0</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ВТОРНИК</b>				
№238 СРШП под ред. В.Р. Кучмы 2016г.	Запеканка морковная с творогом	200/20	30	26,52	27,45	477
№ 685 СРШП 2004	Чай с сахаром	200	0,22	0	16,67	64
технологическая карта	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,41	24,3	118
технологическая карта	Фрукты свежие (сезонные)	100	0	0	9,28	45
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>570</b>	<b>34,02</b>	<b>26,93</b>	<b>77,70</b>	<b>704,0</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>СРЕДА</b>				

	ассортименте					
№ 462 СРШП 2004г.	Печень, тушенная в соусе	60/30	9,6	6	2,4	120
№ 520 СРШП 2004г.	Пюре картофельное	150	5,7	6,75	13,8	139
№ 685 СРШП 2004	Чай с сахаром	200	0,22	0	16,67	64
технологическая карта	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,41	24,3	118
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>460</b>	<b>20,65</b>	<b>13,24</b>	<b>58,59</b>	<b>558,5</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ЧЕТВЕРГ</b>				
№ 101 СРШП 2004г.	Огурцы соленые	60	1,33	0,08	1,42	117,50
250м/иоп	Биточки куриные припущенные	90	6,93	13,5	7,2	108
№ 297 СРШП 2004	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,8	6,75	38,7	195
№ 685 СРШП 2004	Чай с сахаром	200	0,22	0	16,67	64
технологическая карта	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,41	24,3	118
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>20,08</b>	<b>20,74</b>	<b>88,29</b>	<b>602,5</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ПЯТНИЦА</b>				
№ 437 СРШП 2004	Гуляш из говядины	50/40	11,24	11	12	295,83
№ 101 СРШП 2004г.	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,68	3,47	27,23	163
№ 332 СРШП 2004г.	Огурцы соленые	60	1,33	0,08	1,42	117,50
№386 СРШП 2004г.	Чай с сахаром, лимоном	200/15/7	0,33	0	14,6	58
технологическая карта	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,42	24,3	118,33
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>572</b>	<b>22,38</b>	<b>14,97</b>	<b>79,55</b>	<b>752,7</b>
<b>Итого за 10ДНЕЙ</b>			<b>248,20</b>	<b>315,22</b>	<b>882,05</b>	<b>6266,5</b>
1.Сборник технологических нормативов под редакцией В.Т.Лапшиной,2004г.Хлебпродинформ.						
2.Сборник технологических документов под редакцией Л.Е.Галунова, М.Т.Лабзина, 2008г.Санкт-Петербург						
3.Сборник рецептур мучных кондитерских булочных изделий для ПОП 1986г. Москва						
4.Диетическое питание справочник под ред.В.А.Доценко, Е.В.Литвинова, Ю.Н.Зубцова,2002 г.Москва						
5.Химический состав пищевых продуктов под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Шатерникова, 1984г. Москва						
6.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания под ред.И.М.скурихина, В.А.Тутельян, 2008г.Москва						

**Примерное 2-х недельное меню обедов  
для организации горячего питания учащихся  
осенне-зимний период 2024-2025г.  
(многодетные)**

№ рец.	Наименование дней недели,блюд	масса порции	пищевые вещества (г)			энергитическая ценность (ккал)
			б	ж	у	
1-я неделя						
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>						
	Обед					
82м/иоп	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	6	4,25	21,5	147
268м/иоп	Плов с мясом	160	10,32	5,04	25,76	194,4
304м	Икра кабачковая	35	0,65	3,15	33,6	33,25
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Хлеб пшеничный	100	0	0	10,4	41



Итого за прием пищи:		<b>615</b>	20,0	12,8	110,7	510,1
1-я неделя						
ВТОРНИК						
	Обед					
96м	Борщ с капустой и картофелем	<b>200</b>	2	5,2	13,1	120
229м	Рыба тушеная в томате с овощами	<b>60/30</b>	15	7,2	3,66	160
24м	Пюре картофельное	<b>150</b>	2,25	6,08	15,42	109,17
	Хлеб пшеничный	<b>40</b>	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из свежих фруктов	<b>180</b>	0,18	0,18	16,56	68,4
Итого за прием пищи:		<b>660</b>	22,5	19,0	68,2	552,0
1-я неделя						
СРЕДА						
	Обед					
113м	Суп картофельный с клецками	<b>200</b>	5	8	10	24
291м	Гуляш	<b>70/20</b>	16,69	7,79	4,81	159,44
	Каша пшеничная	<b>150</b>	7,8	6,8	38,7	195
	Хлеб пшеничный	<b>40</b>	3,04	0,328	19,44	94,4
	Кисель	<b>180</b>	0	0	30,537	116,1
Итого за прием пищи:		<b>660</b>	32,5	22,9	103,5	588,9
1-я неделя						
ЧЕТВЕРГ						
	Обед					
88м	Рассольник ленинградский	<b>200</b>	2,75	4,75	13	105
282м	Каша гречневая рассыпчатая	<b>150</b>	7,8	6,75	38,7	195
309м	Котлеты мясные	<b>80</b>	15,04	18,4	2,4	230,67
	Хлеб пшеничный	<b>40</b>	3,04	0,328	19,44	94,4
342м/иоп	Компот из свежих фруктов	<b>180</b>	0,18	0,18	16,56	68,4
Итого за прием пищи:		<b>650</b>	31,0	33,0	90,0	723,0
1-я неделя						
ПЯТНИЦА						
	Обед					
151м	Суп картофельный с вермишелью	<b>200</b>	2,9	2,5	21	287
203м/иоп	Рагу из курицы	<b>220</b>	12,46	4,89	12,46	201
	Хлеб пшеничный	<b>40</b>	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из смеси сухофруктов	<b>180</b>	0	0	10,4	41
Итого за прием пищи:		<b>640</b>	18,4	7,7	63,3	623,4
2-я неделя						
ПОНЕДЕЛЬНИК						
	Обед					
98м	Суп картофельный с бобовыми (горох)	<b>200</b>	6	4,25	21,5	147
250м/иоп	Котлеты мясные	<b>85</b>	16,92	20,7	2,7	260

	маслом					
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из свежих фруктов	180	0,18	0,18	16,56	68,4
Итого за прием пищи:		655	31,8	28,9	87,4	732,8
2-я неделя						
ВТОРНИК						
	Обед					
82м/иоп	Щи из капусты свежей с картофелем	200	3	4,75	13	107
297м	Плов из птицы	210	10,01	8,53	24,33	214,77
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
342м/иоп	Компот из смеси сухофруктов	180	0	0	10,4	41
Итого за прием пищи:		630	16,1	13,6	67,2	457,2
2-я неделя						
СРЕДА						
	Обед					
103м	Суп картофельный с рисом	200	1,8	5,2	15,54	114
234м	Жаркое по-домашнему	180	15,36	7,77	18,38	213
349м	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из свежих фруктов	180	0,18	0,18	16,56	68,4
Итого за прием пищи:		600	20,4	13,5	69,9	489,8
2-я неделя						
ЧЕТВЕРГ						
	Обед					
99м	Суп картофельный	200	13,4	7,8	0,4	249
259м	Куры тушеные в соусе	70/20	11,69	6,79	0,35	218
	Каша пшеничная	150	7,8	6,8	38,7	195
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из смеси сухофруктов	180	0	0	10,4	41
Итого за прием пищи:		660	35,9	21,7	69,3	797,4
2-я неделя						
ПЯТНИЦА						
	Обед					
102м	Суп - лапша домашняя	200	2,5	2,92	18,26	123
493м	Биточки куриные припущенные	70	14	7	21	103,25
309м	Капуста тушеная	150	1,65	2,26	5,74	63
342м/иоп	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Чай с сахаром	200	0,22	0	16,67	64
Итого за прием пищи:		660	21,4	12,5	81,1	447,7
Итого за 10 дней			250,00	185,63	810,587	5922,18
1.Сборник технологических нормативов под редакцией В.Т.Лапшиной,2004г.Хлебпродинформ.						

3.Сборник рецептов мучных кондитерских булочных изделий для ПОП 1986г. Москва
4.Диетическое питание справочник под ред.В.А.Доценко, Е.В.Литвинова, Ю.Н.Зубцова,2002 г.Москва
5.Химический состав пищевых продуктов под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Шатерникова,1984г.Москва
6.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания под ред.И.М.скурихина, В.А.Тутельян, 2008г.Москва

**Примерное 2-х недельное меню для обучающихся  
осенне-зимний период 2024-2025 г.  
5-11 класс (малообеспеченные)**

Сборник	наименование блюд	масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			б	ж	у	
<i>1-я неделя</i>						
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>				
№ 334 СРШП 2004г.	Суп молочный с макаронными изделиями	<b>150</b>	5,78	9,01	31,79	248
	Бутерброд с маслом	<b>30/5</b>	1,52	0,16	9,72	47
№686 СРШП 2004г.	Чай с сахаром	<b>200</b>	0,2	0	15	58
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>7,5</b>	<b>9,17</b>	<b>56,51</b>	<b>353</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ВТОРНИК</b>				
№ 334 СРШП 2004г.	Суп молочный с крупой (гречневая)	<b>250</b>	1,6	4,16	10,48	85
т.к.	Хлеб пшеничный	<b>40</b>	0,6	0	31,4	124
№639 СРШП 2004г.	Чай с сахаром	<b>200</b>	0,2	0	15	58
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>2,4</b>	<b>4,16</b>	<b>56,88</b>	<b>267</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>СРЕДА</b>				
№ 508 СРШП 2004	Каша молочная манная	<b>200</b>	5,115	6,18	14,025	185,3
	Бутерброд с маслом	<b>30/5</b>	1,52	0,16	9,72	47
т.к.	Хлеб пшеничный	<b>30</b>	1,52	0,16	9,72	47
№686 СРШП 2004г.	Чай с лимоном	<b>200</b>	0,2	0	15	58
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>8,36</b>	<b>6,5</b>	<b>48,465</b>	<b>337,3</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ЧЕТВЕРГ</b>				
№ 161 СРШП 2004г.	Каша молочная рисовая	<b>200</b>	5,115	6,18	14,025	185,3
технологическая карта табл.	Хлеб пшеничный	<b>30</b>	1,52	0,16	9,72	47
№686 СРШП 2004г.	Кофейный напиток	<b>200</b>	0,2	0	15	58
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>6,84</b>	<b>6,34</b>	<b>38,745</b>	<b>290,3</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ПЯТНИЦА</b>				
№ 508 СРШП 2004	Каша янтарная (из пшена с яблоками)	<b>180</b>	2,63	1,72	11,7	73,3
	Бутерброд с маслом	<b>30/5</b>	1,9	0,21	12,2	59
№686 СРШП 2004г.	Какао с молоком	<b>200</b>	0,2	0	15	58
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>4,73</b>	<b>1,93</b>	<b>38,9</b>	<b>190,3</b>
<i>2-я неделя</i>						
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>				
№ 769 СРШП 2004г.	Макаронные изделия запеченные с сыром	<b>180</b>	5,12	3,89	18,06	128
	Бутерброд с маслом	<b>30/5</b>	35	33	30	255
№686 СРШП 2004г.	Чай с лимоном	<b>200</b>	0,33	0	14,6	58
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>40,45</b>	<b>36,89</b>	<b>62,66</b>	<b>441</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ВТОРНИК</b>				
№ 161 СРШП 2004г.	Каша молочная рисовая	<b>200</b>	13	15	32	155

№686 СРШП 2004г.	Чай с лимоном	200	0,2	0	15	58
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>15,1</b>	<b>15,21</b>	<b>59,15</b>	<b>272</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>СРЕДА</b>				
№ 334 СРШП 2004г.	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,78	9,01	31,79	248
т.к.	Хлеб пшеничный	40	0,6	0	31,4	124
№686 СРШП 2004г.	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>6,58</b>	<b>9,01</b>	<b>78,19</b>	<b>430</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ЧЕТВЕРГ</b>				
№ 139 СРШП 2004г.	Суп молочный с овсяными хлопьями	200	3,016	3,536	21,84	146,64
№3 СРШП 2004	Бутерброд с маслом	30/5	3,8	0,41	24,3	118
№639 СРШП 2004г.	Чай с молоком	200	0,6	0	31,4	124
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>7,416</b>	<b>3,946</b>	<b>77,54</b>	<b>388,64</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>ПЯТНИЦА</b>				
№ 332 СРШП 2004г.	Каша молочная "Дружба"	180	5,88	5,40	22,55	162,00
№3 СРШП 2004	Бутерброд с маслом	30/5	1,9	0,21	12,15	59
№686 СРШП 2004г.	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
<b>Итого за прием пищи</b>			<b>7,977</b>	<b>5,61</b>	<b>49,695</b>	<b>279</b>
<b>Итого за 10 дней</b>			<b>107,34</b>	<b>98,8</b>	<b>566,7</b>	<b>3248,5</b>
1.Сборник технологических нормативов под редакцией В.Т.Лапшиной,2004г.Хлебпродинформ.						
2.Сборник технологических документов под редакцией Л.Е.Галунова, М.Т.Лабзина, 2008г.Санкт-Петербург						
3.Сборник рецептур мучных кондитерских булочных изделий для ПОП 1986г. Москва						
4.Диетическое питание справочник под ред.В.А.Доценко, Е.В.Литвинова, Ю.Н.Зубцова,2002 г.Москва						
5.Химический состав пищевых продуктов под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Шатерникова, 1984г. Москва						
6.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания под ред.И.М.скурихина, В.А.Тутельян, 2008г.Москва						

**Примерное 2-х недельное меню обедов  
для организации горячего питания учащихся  
осенне-зимний период 2024-2025г.  
(СВО)**

№ рец.	Наименование дней недели,блюد	масса порции	пищевые вещества (г)			энергитическая ценность (ккал)
			б	ж	у	
1-я неделя						
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>						
	☞ Обед					
82м/иоп	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	6	4,25	21,5	147
268м/иоп	Плов с мясом	160	10,32	5,04	25,76	194,4
304м	Икра кабачковая	35	0,65	3,15	33,6	33,25
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из смеси сухофруктов	180	0	0	10,4	41
Итого за прием пищи:		<b>615</b>	<b>20,0</b>	<b>12,8</b>	<b>110,7</b>	<b>510,1</b>
1-я неделя						
<b>ВТОРНИК</b>						
	Обед					

229м	Рыба тушеная в томате с овощами	60/30	15	7,2	3,66	160
24м	Пюре картофельное	150	2,25	6,08	15,42	109,17
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из свежих фруктов	180	0,18	0,18	16,56	68,4
Итого за прием пищи:		660	22,5	19,0	68,2	552,0
1-я неделя						
СРЕДА						
	Обед					
113м	Суп картофельный с клецками	200	5	8	10	24
291м	Гуляш	70/20	16,69	7,79	4,81	159,44
	Каша пшеничная	150	7,8	6,8	38,7	195
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Кисель	180	0	0	30,537	116,1
Итого за прием пищи:		660	32,5	22,9	103,5	588,9
1-я неделя						
ЧЕТВЕРГ						
	Обед					
88м	Рассольник ленинградский	200	2,75	4,75	13	105
282м	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,8	6,75	38,7	195
309м	Котлеты мясные	80	15,04	18,4	2,4	230,67
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
342м/иоп	Компот из свежих фруктов	180	0,18	0,18	16,56	68,4
Итого за прием пищи:		650	31,0	33,0	90,0	723,0
1-я неделя						
ПЯТНИЦА						
	Обед					
151м	Суп картофельный с вермишелью	200	2,9	2,5	21	287
203м/иоп	Рагу из курицы	220	12,46	4,89	12,46	201
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из смеси сухофруктов	180	0	0	10,4	41
Итого за прием пищи:		640	18,4	7,7	63,3	623,4
2-я неделя						
ПОНЕДЕЛЬНИК						
	Обед					
98м	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	6	4,25	21,5	147
250м/иоп	Котлеты мясные	85	16,92	20,7	2,7	260
321м	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,68	3,47	27,23	163
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из свежих фруктов	180	0,18	0,18	16,56	68,4
Итого за прием пищи:		655	31,8	28,9	87,4	732,8
2-я неделя						

	Обед					
82м/иоп	Щи из капусты свежей с картофелем	200	3	4,75	13	107
297м	Плов из птицы	210	10,01	8,53	24,33	214,77
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
342м/иоп	Компот из смеси сухофруктов	180	0	0	10,4	41
Итого за прием пищи:		630	16,1	13,6	67,2	457,2
2-я неделя						
СРЕДА						
	Обед					
103м	Суп картофельный с рисом	200	1,8	5,2	15,54	114
234м	Жаркое по-домашнему	180	15,36	7,77	18,38	213
349м	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из свежих фруктов	180	0,18	0,18	16,56	68,4
Итого за прием пищи:		600	20,4	13,5	69,9	489,8
2-я неделя						
ЧЕТВЕРГ						
	Обед					
99м	Суп картофельный	200	13,4	7,8	0,4	249
259м	Куры тушеные в соусе	70/20	11,69	6,79	0,35	218
	Каша пшеничная	150	7,8	6,8	38,7	195
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Компот из смеси сухофруктов	180	0	0	10,4	41
Итого за прием пищи:		660	35,9	21,7	69,3	797,4
2-я неделя						
ПЯТНИЦА						
	Обед					
102м	Суп - лапша домашняя	200	2,5	2,92	18,26	123
493м	Биточки куриные припущенные	70	14	7	21	103,25
309м	Капуста тушеная	150	1,65	2,26	5,74	63
342м/иоп	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,328	19,44	94,4
	Чай с сахаром	200	0,22	0	16,67	64
Итого за прием пищи:		660	21,4	12,5	81,1	447,7
Итого за 10 дней			250,00	185,63	810,587	5922,18
1.Сборник технологических нормативов под редакцией В.Т.Лапшиной,2004г.Хлебпродинформ.						
2.Сборник технологических документов под редакцией Л.Е.Галунова, М.Т.Лабзина, 2008г.Санкт-Петербург						
3.Сборник рецептур мучных кондитерских булочных изделий для ПОП 1986г. Москва						
4.Диетическое питание справочник под ред.В.А.Доценко, Е.В.Литвинова, Ю.Н.зубцова,2002 г.Москва						
5.Химический состав пищевых продуктов под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Шатерникова,1984г.Москва						
6.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания под ред.И.М.скурихина, В.А.Тутельян, 2008г.Москва						

#### 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 Руссова Т.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Руссова Т.А.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный

		по питанию Руссова Т.А.
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Руссова Т.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Руссова Т.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Ответственный по питанию Руссова Т.А.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	ИП Комарова А.А.
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Повар Мелентьева О.И. Ответственный по питанию Руссова Т.А.
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Повар Мелентьева О.И. Ответственный по питанию Руссова Т.А.
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Повар Мелентьева О.И. Ответственный по питанию Руссова Т.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Ответственный по питанию Руссова Т.А.
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	Ответственный по питанию Руссова Т.А.

**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 Ушакова Е.Н.	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	Директор Ушакова Е.Н.	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор Ушакова Е.Н.	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	Ответственный по питанию Руссова Т.А. Директор Ушакова Е.Н.	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
<...>			

**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: Ответственный по питанию Руссова Т.А.  
 Директор Ушакова Е.Н.