

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Верхне-Серебряковская средняя общеобразовательная школа №12



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ Верхне-Серебряковской СОШ №12

*Гречко* Н.Г. Гречко  
Приказ от 26.08.2021 г. № 93

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

**Пояснительная записка**

Наименование  
юридического лица:

Ф. И. О. директора, телефон: Гречко Наталья Геннадьевна, 8(86376)39428

Юридический адрес: 347469, Ростовская область, Зимовниковский район, слобода Верхнесеребряковка, ул. Мира 12а

Фактический адрес: 347469, Ростовская область, Зимовниковский район, слобода Верхнесеребряковка, ул. Мира 12а

Количество работников: 31

Количество обучающихся: 159

Свидетельство о государственной регистрации

ОГРН 1026101050513

ИНН 6112904728

Лицензия на осуществление образовательной деятельности №3018 от 15 ноября 2012

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	Гречко Наталья Геннадьевна	Директор школы	Приказ от 05.11.2015 №328
2	Черней Наталья Николаевна	Завхоз школы	Приказ от 19.10.2020 №165
3	Кукузова Слуханен Хайрединовна	Зам. директора по ВР, ответственный за питание	Приказ от 26.08.2013 №117-Л
4	Липова Наталья Петровна	Зам.директора по УВР	Приказ от 01.09.2015 №138-Л

**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	5-10 смывов	1 раз в год

	овошей, цехе обработки овощей		
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	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования



1	2	3	4	5	6
1	Работник и пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на 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 плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

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

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.



7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрести, 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. 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	ИП Шкуропатов П.А., 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	ИП Шкуропатов П.А.	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	ИП Шкуропатов П.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	ИП Шкуропатов П.А.	Контракт  Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической	Каждая партия	Завхоз школы	Визуальный контроль



ти продукции	оценке доброкачественности поступающих продуктов			
--------------	--	--	--	--

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса. Схемы производственных процессов.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении и документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, Завхоз школы	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Завхоз школы	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Завхоз школы	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию Завхоз школы	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	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завхоз школы	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар, кухонный работник	Журнал

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Завхоз школы	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 соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и в приведение соответствия требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Завхоз школы Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и в приведение соответствия требованиям нормативных	1 раз в год	Завхоз школы Ответственный по питанию	Заявка

	документов			
Контроль за соответствием объема ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль за учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Завхоз школы	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Завхоз школы	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Завхоз школы	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Завхоз школы	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	Завхоз школы  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	Завхоз школы	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	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Завхоз школы Ответственный по питанию	Журналы



уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.				
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии со сроками эксплуатации	Завхоз школы	журнал

#### 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	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Завхоз школы	Заявка

производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.				
---	--	--	--	--

#### 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	Завхоз школы	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	Завхоз школы	журнал
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	Завхоз школы Ответственный по питанию	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Завхоз школы Ответственный по питанию	Журнал
Обучение персонала	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Ответственный по питанию	

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

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

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

#### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 7-11 лет /12 лет и старше

<b>ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ</b>						
<b>для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов</b>						
Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 1</b>						
Суп молочный макаронный	200	4,38	3,8	14,36	120	Могильный 2017год №120
Сыр "Российский"	15	3,48	4,43	0	54	Могильный 2017год №15
Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66	Могильный 2017год №14
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,58	71,4	Могильный
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	Могильный 2017год №376
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	45	Могильный
Итого за первый день		10,69	16,14	53,87	416,4	
<b>ДЕНЬ 2</b>						
Омлет с колбасой	150	15,79	30,45	2,72	347,14	Могильный 2017год №212
Горошек зеленый	30	0,96	0,06	1,98	12	Могильный
Какао на молоке	200	4,08	3,54	17,58	118,6	Могильный 2017год №272
Булочка(Батон)	30	2,51	0,96	13,46	72,5	Могильный 2017год №428
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,58	71,4	Могильный



Итого за второй день		25,62	35,25	50,32	621,64	
ДЕНЬ 3						
Шницель с соусом	80	8,27	10,02	8,79	131	Могильный 2017год №268
Картофельное пюре	150	3,06	4,86	20,44	137,25	Могильный 2017год №312
Помидоры(сезон)	30	0,34	0,03	1,05	6	Могильный
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	Могильный 2017год№377
Мармелад	15	0,06	0	11,4	43,95	Могильный
Итого за третий день		14,9	15,25	76,32	475,4	
ДЕНЬ 4						
Запеканка творожная с морковью и сметаной	150/15	14,7	12,34	28,7	284	Могильный 2017год №224
Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	Могильный 2017год№379
Сыр "Российский"	15	3,48	4,43	0	54	Могильный 2017год№15
Фрукты свежие	100	15	0,1	21	89	Могильный
Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,72	47,6	Могильный
Итого за четвертый день		37,87	19,71	75,37	575,2	
ДЕНЬ 5						
Гуляш	80	14,55	16,79	2,89	221	Могильный 2017год №260
Огурец(сезон)	30	0,24	0,03	0,51	3	Могильный 2017год №70
Картофельное пюре	150	3,06	4,86	20,44	137,25	Могильный 2017год №312
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	Могильный 2017год №377
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Булочка(Батон)	30	2,51	0,96	13,46	72,5	Могильный 2017год№428
Итого за пятый день		23,53	22,98	71,94	590,95	

ДЕНЬ 6						
Тефтели рыбные	80	6,61	6,44	9,41	122	Могильный 2017год №239
Картофельное пюре	150	3,06	4,86	20,44	137,25	Могильный 2017год №312
Помидоры(сезон)	30	0,34	0,03	1,05	6	Могильный 2017год№70
Какао на молоке	200	4,08	3,54	17,58	118,6	Могильный 2017год№382
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Пастила	15	0,08	0	12,06	46,5	Могильный
Итого за шестой день		17,21	15,19	79,98	525,55	
ДЕНЬ 7						
Сырники с морковью с соусом фруктовым	150/15	15,66	17,92	27,22	332	Могильный 2017год №221
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	Могильный 2017год№377
Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,72	47,6	Могильный
Фрукты свежие	100	1,08	0,24	9,72	49	Могильный
Итого за седьмой день		18,39	18,34	61,86	490,6	
ДЕНЬ 8						
Печень по строгановски с соусом	80	15,6	11,3	3,52	171	Могильный 2017год №255
Макароны отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	Могильный 2017год №309
Огурец(сезон)	30	0,24	0,03	0,51	3	Могильный 2017год№70
Какао на молоке	200	4,08	3,54	17,58	118,6	Могильный 2017год№382
Хлеб пшеичный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Булочка(Батон)	30	2,51	0,96	13,46	72,5	Могильный 2017год№428
Итого за восьмой день		30,99	20,67	80,96	628,75	
ДЕНЬ 9						
Птица-куры тушенные в соусе	80	6,96	6,17	6,88	110,93	Могильный 2017год №292
Каша гречневая	150	4,38	6,21	21,39	163,52	Бутейкинс№85

Помидор(сезон)	30	0,34	0,03	1,05	6	Могильный 2017год №70
Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	Могильный 2017год№379
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Итого за девятый день						
		17,89	15,41	64,71	476,25	
ДЕНЬ 10						
Каша молочная"Дружба"						
200/5	6,08	11,18	43,46	300	Могильный 2017год№175	
Чай с сахаром						
200	0,07	0,02	15	60	Могильный 2017год№376	
Масло сливочное						
10	0,08	7,25	0,13	66	Могильный 2017год№14	
Сыр"Российский"						
15	3,48	4,43	0	54	Могильный 2017год№15	
Хлеб пшеничный						
20	1,52	0,16	9,72	47,6	Могильный	
Фрукты свежие						
100	0,4	0,4	9,8	45	Могильный	
Итого за десятый день						
		11,63	23,44	78,11	572,6	
Среднее значение за период						
		20,87	20,24	69,34	537,33	

### ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий с ОВЗ

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
ДЕНЬ 1						
Завтрак						
Суп молочный макаронный	200	4,38	3,8	14,36	120	Могильный 2017год№120
Сыр "Российский"	15	3,48	4,43	0	54	Могильный 2017год№15
Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66	Могильный 2017год№14
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,58	71,4	Могильный
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	Могильный 2017год№376
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	45	Могильный

Обед



Суп гороховый	200	5,49	5,27	16,54	148,25	Могильный 2017год№102
Птица-куры тушенныя в соусе	80	6,96	6,17	6,88	110,93	Могильный 2017год№292
Рис отварной с овощами	150	5,18	7,96	50,1	297,1	Лапшина В.Т. 2004 год№511
Икра кабачковая	30	0,6	2,7	2,55	36,6	Здобнов А.И. 2005 год
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	9,2	44	Могильный
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	Могильный 2017год№376

Итого за первый день		33,01	38,78	173,58	1208,48	
-------------------------	--	-------	-------	--------	---------	--

**ДЕНЬ 2**

**Завтрак**

Омлет с колбасой	150	15,79	30,45	2,72	347,14	Могильный 2017год №212
Горошек зеленый	30	0,96	0,06	1,98	12	Могильный
Какао на молоке	200	4,08	3,54	17,58	118,6	Могильный 2017год №272
Булочка(Батон)	30	2,51	0,96	13,46	72,5	Могильный 2017год№428
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,58	71,4	Могильный

**Обед**

Суп картофельный	200	2,34	2,83	16,87	114	Могильный 2017год№97
Окорочок тушеный	80	46	43,6	1,23	486,17	Лапшина В.Т. 2004 г.№21
Каша гречневая	150	4,38	6,21	21,39	163,52	Марчук Ф.Л. 1996 г
Салат из свежей капусты и моркови	50	0,66	4,06	4,25	53,9	Могильный 2017год№27
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	9,2	44	Могильный
Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113	Могильный 2017год№349

Итого за второй день		83,46	92,49	150,47	1691,43	
-------------------------	--	-------	-------	--------	---------	--

**ДЕНЬ 3**

**Завтрак**

Шницель с соусом	80	8,27	10,02	8,79	131	Могильный 2017год №268
------------------	----	------	-------	------	-----	---------------------------

Картофельное пюре	150	3,06	4,86	20,44	137,25	Могильный 2017год №312
Помидоры(сезон)	30	0,34	0,03	1,05	6	Могильный
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	Могильный 2017год№377
Мармелад	15	0,06	0	11,4	43,95	Могильный

**Обед**

Суп картофельный с клецками	200	3	2,63	13,47	89,55	Таргонская Н.А. 2002 г №6
Плов из птицы	150	12,71	7,85	26,8	229	Могильный 2017год№291
Салат "Витаминный"	50	0,78	3,42	5,81	56,96	Могильный 2012год№12
Чай с лимоном	200	0,09	0,01	11,4	46,5	Могильный 2017год№377
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	9,2	44	Могильный

Итого за третий день		35,5	29,68	162,44	1036,61	
----------------------	--	------	-------	--------	---------	--

**ДЕНЬ 4**

**Завтрак**

Запеканка творожная с морковью и сметаной	150/15	14,7	12,34	28,7	284	Могильный 2017год №224
Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	Могильный 2017год№379
Сыр "Российский"	15	3,48	4,43	0	54	Могильный 2017год№15
Фрукты свежие	100	15	0,1	21	89	Могильный
Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,72	47,6	Могильный

**Обед**

Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	1,77	4,95	7,9	89,75	Могильный 2017год №88
Зразы мясные с яйцом	80	10,3	12,1	9,42	193,71	Марчук Ф.Л. 1996 г. №418
Макаронные отварные с маслом	150	5,46	5,79	30,46	195,71	Могильный 2017год№203
Салат из свеклы и зеленого горошка	50	1	5,1	7,1	50,2	Могильный 2010год№10
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	Могильный 2017год№376
Хлеб пшеничный	40	3,4	0,32	19,44	95,2	Могильный

Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	92	44	Могильный
-------------	----	------	-----	----	----	-----------

Итого за четвертый день		60,85	48,19	256,69	1303,77	
-------------------------	--	-------	-------	--------	---------	--

**ДЕНЬ 5**

**Завтрак**

Гуляш	80	14,55	16,79	2,89	221	Могильный 2017год №260
Огурец(сезон)	30	0,24	0,03	0,51	3	Могильный 2017год №70
Картофельное пюре	150	3,06	4,86	20,44	137,25	Могильный 2017год №312
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	Могильный 2017год №377
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный

Булочка(Батон)	30	2,51	0,96	13,46	72,5	Могильный 2017год №428
----------------	----	------	------	-------	------	---------------------------

**Обед**

Суп "Крестьянский"	200	2,11	5,14	13,21	117,75	Могильный 2017год №98
Жаркое по "Домашнему" из птицы	200	12,25	18,82	17,17	363	Могильный 2012год №276
Салат из свеклы с чесноком	45	0,62	3,41	3,41	48,75	Коровка Л.С. 2004 г №22
Чай с лимоном	200	0,09	0,01	11,4	46,5	Могильный 2017год №377
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	9,2	44	Могильный

Итого за пятый день		42,62	50,88	145,77	1306,15	
---------------------	--	-------	-------	--------	---------	--

**ДЕНЬ 6**

**Завтрак**

Тефтели рыбные	80	6,61	6,44	9,41	122	Могильный 2017год №239
Картофельное пюре	150	3,06	4,86	20,44	137,25	Могильный 2017год №312
Помидоры(сезон)	30	0,34	0,03	1,05	6	Могильный 2017год №70
Какао на молоке	200	4,08	3,54	17,58	118,6	Могильный 2017год №382
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Пастила	15	0,08	0	12,06	46,5	Могильный

**Обед**



Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	1,77	4,95	7,9	89,75	Могильный 2017год №88
Котлета "Школьная"	80	8,27	10,02	8,79	131	Могильный 2017год №268
Макароны отварные с маслом	150	5,46	5,79	30,46	195,71	Могильный 2017год №203
Винегрет овощной	50	0,65	3,21	5,74	54,75	Могильный 2017год №45
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	Могильный 2017год №376
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	9,2	44	Могильный

Итого за шестой день		37,45	39,7	176,51	1195,96	
----------------------	--	-------	------	--------	---------	--

**ДЕНЬ 7**

**Завтрак**

Сырники с морковью с соусом фруктовым	150/15	15,66	17,92	27,22	332	Могильный 2017год №221
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	Могильный 2017год №377
Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,72	47,6	Могильный
Фрукты свежие	100	1,08	0,24	9,72	49	Могильный

**Обед**

Суп фасолевый	200	5,49	5,27	16,54	148,25	Могильный 2017год №102
Тефтели мясные	80	12,26	12,81	11,97	212,65	Могильный 2017год №279
Картофельное пюре	150	3,1	9,16	1,89	172,86	Могильный 2017год №128
Кофейный напиток	200	0	0	20	75,8	Могильный 2017год №381
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	9,2	44	Могильный

Итого за седьмой день		43,26	46,1	140,9	1239,36	
-----------------------	--	-------	------	-------	---------	--

**ДЕНЬ 8**

**Завтрак**

Печень по строгановски с соусом	80	15,6	11,3	3,52	171	Могильный 2017год №255
Макароны отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	Могильный 2017год №309

Огурец(сезон)	30	0,24	0,03	0,51	3	Могильный 2017год№70
Какао на молоке	200	4,08	3,54	17,58	118,6	Могильный 2017год№382
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Булочка(Батон)	30	2,51	0,96	13,46	72,5	Могильный 2017год№428

**Обед**

Борщ со свеклой и сметаной	200/5	1,61	4,14	10,99	88,39	Могильный 2017год№82
Биточки куриные	100	11,6	14,4	20,4	311,4	Лапшина В.Т. 2004г.№489
Каша гречневая	150	4,38	6,21	21,39	163,52	Марчук Ф.Л. 1996 г
Салат из свеклы с огурцами солеными	50	0,82	30,5	4,63	48,86	Могильный 2012год№36
Чай с лимоном	200	0,09	0,01	11,4	46,5	Могильный 2017год№377
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	9,2	44	Могильный

Итого за восьмой день		53,51	76,45	178,41	1426,62	
-----------------------	--	-------	-------	--------	---------	--

**ДЕНЬ 9**

**Завтрак**

Птица-куры тушеные в соусе	80	6,96	6,17	6,88	110,93	Могильный 2017год №292
Каша гречневая	150	4,38	6,21	21,39	163,52	Бутейкинс№85
Помидор(сезон)	30	0,34	0,03	1,05	6	Могильный 2017год №70
Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	Могильный 2017год№379
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный

**Обед**

Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,57	2,78	15,69	109	Могильный 2017год№112
Окорочек тушенный	80	46	43,6	1,23	486,17	Лапшина В.Т. 2004 г.№21
Капуста тушеная	150	3,9	3,11	13,94	101,95	Могильный 2017год№221
Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113	Могильный 2017год№349
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	9,2	44	Могильный

Итого за девятый день		74,82	65,44	151,98	1425,57	
-----------------------	--	-------	-------	--------	---------	--

**ДЕНЬ 10**

**Завтрак**

Каша молочная "Дружба"	200/5	6,08	11,18	43,46	300	Могильный 2017 год №175
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	Могильный 2017 год №376
Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66	Могильный 2017 год №14
Сыр "Российский"	15	3,48	4,43	0	54	Могильный 2017 год №15
Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,72	47,6	Могильный
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	45	Могильный

**Обед**

Суп картофельный с рисом	200	2,27	2,33	17,7	100,9	Кучма В.Р. 2016 год №133
Сосиски отварные	90	10,23	22,23	1,49	247,38	Лапшина В.Т. 2004 г
Картофельное пюре	150	3,1	9,16	1,89	172,86	Могильный 2017 год №128
Свекла отварная	50	0,765	0,051	4,641	21,42	Могильный 2012 год
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,44	95,2	Могильный
Хлеб ржаной	20	0,98	0,2	9,2	44	Могильный
Кофейный напиток	200	0	0	20	75,8	Могильный 2017 год №381

Итого за десятый день		32,015	57,731	152,471	1330,16	
Среднее значение за период		49,65	54,54	168,92	1316,41	

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ**

для организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 1</b>						
Рагу овощное с курицей	150	18,6	11,09	15,67	117	В.Т.Лапшина 2004 год №489



Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	В.Т.Лапшина 2004год
Чай с сахаром	200	0,09	0,02	15	56,85	В.Т.Лапшина 2004год №685

Итого за первый день		22,49	11,51	54,97	292,85	
----------------------	--	-------	-------	-------	--------	--

ДЕНЬ 2

Суп гороховый	250	5,49	5,27	2,98	134,75	Могильный 2012год №81
Компот из сухофруктов с витамином"С"	200	0,44	0,02	27,77	113	Лапшина 2004год №639
Вафли	60	2,04	18,12	38,82	323,4	В.Т.Лапшина
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	В.Т.Лапшина

Итого за второй день		11,77	23,81	93,87	690,15	
----------------------	--	-------	-------	-------	--------	--

ДЕНЬ 3

Суп молочный макаронный	200	4,39	4,36	14,99	116,25	Коровка 2004год №44
Бутерброд с маслом	40/10	3,12	7,57	19,57	161,3	В.Т.Лапшина 2004год№1
Кофейный напиток	200	0	0	20	75,8	В.Т.Лапшина 2004год,№395

Итого за третий день		7,51	11,93	54,56	382,3	
----------------------	--	------	-------	-------	-------	--

ДЕНЬ 4

Щи из свежей капусты со сметаной	250/5	2,02	5,09	8,8	105,35	Могильный 2012год №67
Компот из сухофруктов с витамином"С"	200	0,44	0,02	27,77	113	В.Т.Лапшина 2004год№639
Печенье	30	2,25	3,54	22,32	130,8	В.Т.Лапшина
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	В.Т.Лапшина

Итого за четвертый день		8,51	9,05	83,19	468,15	
-------------------------	--	------	------	-------	--------	--

ДЕНЬ 5

Яйцо отварное	1шт/40	5,12	4,6	0,28	63	В.Т.Лапшина 2004год№337
Икра кабачковая	30	0,6	2,7	2,55	36,6	В.Т.Лапшина 2004год№77

Кофейный напиток	200	0	0	20	75,8	Могильный 2012год №395
Вафли	60	2,04	18,12	38,82	323,4	В.Т.Лапшина
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	В.Т.Лапшина

Итого за пятый день		11,56	25,82	85,95	617,8	
------------------------	--	-------	-------	-------	-------	--

ДЕНЬ 6

Суп картофельный с фрикадельками	250/25	5,25	4,72	3,15	129,75	Могильный 2012год №83
Чай с сахаром	200	0,09	0,02	20	75,8	В.Т.Лапшина 2004год №685
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	В.Т.Лапшина

Итого за шестой день		9,14	5,14	47,45	324,55	
-------------------------	--	------	------	-------	--------	--

ДЕНЬ 7

Сосиска отварная	55	5,12	11,12	0,75	123,69	В.Т.Лапшина 2004год №99
Картофельное пюре	150	3,24	20,98	22,01	148,79	В.Т.Лапшина 2004год №206
Чай с лимоном	200	0,2	0,04	10,2	41	В.Т.Лапшина 2004год №686
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	В.Т.Лапшина

Итого за седьмой день		12,36	32,54	57,26	432,48	
--------------------------	--	-------	-------	-------	--------	--

ДЕНЬ 8

Суп "Харчо" с куриным мясом	250/13	4,97	6,19	21,3	152,84	Могильный 2005год №101
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	В.Т.Лапшина
Сок фруктовый	200	0,6	0	37	144	Могильный 2012год 399

Итого за восьмой день		9,37	6,59	82,6	415,84	
--------------------------	--	------	------	------	--------	--

ДЕНЬ 9

Крупеник с творогом и со сметаной	125/15	9,9	8,6	23,2	214	В.Т.Лапшина 2004год №312
Чай с сахаром	200	0,09	0,02	15	56,85	В.Т.Лапшина 2004год №685

Итого за девятый день		9,99	8,62	28,2	270,85	
--------------------------	--	------	------	------	--------	--

ДЕНЬ 10

Сосиска отварная	55	5,12	11,12	0,75	123,69	В.Т.Лапшина 2004год№99
Макароны отварные с овощами	150	49,58	1,18	33,12	145,03	Здобнов 2005год№47
Чай с сахаром	200	0,09	0,02	15	56,85	В.Т.Лапшина 2004год№685
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	В.Т.Лапшина

Итого за десятый день		58,59	12,72	73,17	444,57	
Среднее значение за период		16,27	14,85	66,51	433,95	

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 точности 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 (изготовления) 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	Завхоз школы
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Завхоз школы
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз школы
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Завхоз школы
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Завхоз школы
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз школы
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	Завхоз школы
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	Завхоз школы	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз школы	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	Завхоз школы	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).**

Мероприятия	Исполнитель	Срок исполнения	Отметка об исполнении	Примечание
Оснащение пищеблоков технологическим и иным оборудованием, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	Директор	01.09.2019г	исполнено	ИП Ерофеевская И.Н. Договор № 44 от 19.09.2019 Договор №52 от 04.10.2019
Оборудование (ремонт) систем канализации и водоснабжения	Директор	01.06.2020г.	исполнено	ООО «Виктория» Договор №17 от 18.03.2020
Оборудование (ремонт) систем отопления	Директор	01.06.2020г.	исполнено	ООО «Виктория» Договор №17 от 18.03.2020
Оборудование (ремонт) систем электроснабжения по соблюдению уровней освещенности	Директор	01.06.2020г.	исполнено	ООО «Виктория» Договор №17 от 18.03.2020
Организация горячего питания	Директор	30.08.2021		ИП Шкуропатов П.А.
Оборудование медицинских кабинетов				Нет
Прохождение медицинского осмотра персоналом	Директор	постоянно	исполнено	ООО «Человек» Договор №12 от 09.03.2021
Оборудование учебных кабинетов мебелью, соответствующей возрастным особенностям учащихся	Директор			По мере поступления денежных средств
Выполнение мероприятий по обеспечению санитарного состояния и содержания помещений	Директор	ежедневно	исполнено	



установленным требованиям				
------------------------------	--	--	--	--

**Исполнения постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», МР 3.1/2.4.0206-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в профессиональных образовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.08.2020), письма Роспотребнадзора от 12.05.2020 №02/9060-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19», в том числе:**

Обеспечение объекта образования приборами телеметрии (целесообразно использовать бесконтактные термометры)	Директор Гречко Н.Г. МБОУ Верхне-Серебряковская СОШ №12	30.08.2020г.	исполнено	ООО «ЭверестЮг» Договор №33от 26.08.2020г.
Обеспечение объекта образования дозаторами с антисептическим средством для обработки рук	Директор Гречко Н.Г. МБОУ Верхне-Серебряковская СОШ №12	03.03.2021г.	исполнено	ООО «НЕКС-Т» Товарная накладная 03.03.2021
Наличие приборов для обеззараживания воздуха	Директор Гречко Н.Г. МБОУ Верхне-Серебряковская СОШ №12	05.06.2020 30.08.2020г.	исполнено	И.П. Мосинцев А.И. Договор №25от 20.05.2020г. И.П. Тарасов Договор №32от 26.08.2020г
Наличие на объекте образования дезинфицирующих средств для обработки помещений, пищеблоков, столовых, рабочих поверхностей, пола, пищеблоков, столовых посуды, мебели, санузлов	Директор Гречко Н.Г. МБОУ Верхне-Серебряковская СОШ №12	16.03.2020г	исполнено	И.П. Костюк Е.Н. Договор №36от 03.06.2020г
Наличие на объекте образования средств гигиены в санузлах	Директор Гречко Н.Г. МБОУ Верхне-Серебряковская	исполнено	исполнено	И.П. Костюк Е.Н. Договор №64от 23.11.2020г

	СОШ №12			По мере поступления денежных средств
Наличие средств индивидуальной защиты (маски, перчатки)	Директор Гречко Н.Г. МБОУ Верхне-Серебряковская СОШ №12	исполнено	исполнено	И.П. Костюк Е.Н. Договор №64от 23.11.2020г По мере поступления денежных средств

Программу разработали:

Завхоз школы

Черней Наталья Николаевна

Ответственный по питанию

Кукузова Слуханен Хайрединовна