



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
МБОУ СОШ №18 г. Донецка
А.В. Молошникова

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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №18 муниципального образования «Город Донецк»

Ф. И. О. директора, телефон: Горелова Ольга Викторовна, 8(86368)5-95-60

Юридический адрес: 346330, г. Донецк, Ростовская область, пр-т Мира, дом 140

Фактический адрес: 346330, г. Донецк, Ростовская область, пр-т Мира, дом 140

Количество работников: 51

Количество обучающихся: 581

Свидетельство о государственной регистрации

ОГРН 1186196007469

ИНН 6145003711

Лицензия на осуществление образовательной деятельности №6850 от 9 ноября 2018 года

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	Горелова Ольга Викторовна	Директор	
2	Куревина Светлана Геннадьевна	Зам.директора по АХЧ	
3	Молошникова Анастасия Борисовна	Зам. директора по УВР	
4	Легкова Юлия Николаевна	Старший повар	

5	Сотникова Татьяна Анатольевна	Ответственный по питанию	
---	-------------------------------	--------------------------	--

Дополнение- наглядные пособия в цехах

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 1 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

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

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

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

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;

- организация дополнительного питания;

5.2. Техничко-технологические карты.

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

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

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

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

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

Раздел 6. Мероприятия, 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	Повар	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Повар	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Повар	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	Повар	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Повар	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении и документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, Мед.работник	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	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Повар	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию Мед. работник	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Мед. работник Повар, кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Повар	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Журнал

готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	наружной температуры готовой пищи			
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 приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Заявка

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

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и				

дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации и	Медработник	журнал

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"> – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией. 	<p>Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.</p>	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	Заявка

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный	Журнал

и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.			по питанию	
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, инструктаж	онлайн	По мере необходимости	Медицинский работник Ответственный по питанию

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

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

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

Меню приготавливаемых блюд

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

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями,	200	5,73	4,74	20,93	150,15	120м
	Чай с сахаром	200			11,98	47,89	376м
	Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	15м
	Масло порционное	10	0,8	7,25	0,13	66,09	14м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,04	
	Фрукты (яблоки)	150	0,6	0,6	14,07	70,05	
итого за завтрак		620	13,54	17,55	66,71	483,03	
Итого за день:		620	13,54	17,55	66,71	483,03	
День 2							
завтрак	Омлет натуральный запеченный с колбасой	160	16,85	18,507	2,9	246,067	212м
	Зеленый горошек консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12	
	Какао с молоком	200	5,71	4,8	20,82	150,86	382м
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	
итого за завтрак		410	25,07	23,567	35,33	455,927	
Итого за день:		410	25,07	23,567	35,33	455,927	

День 3							
завтрак	Шницель мясной	80	12,98	12,69	12,16	214,89	268м
	Соус томатный	30	0,53	0,74	2,38	18,87	363м
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312м
	Помидоры соленые	50	0,56	0,05	1,75	10	70м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	377м
итого за завтрак		557	20,5	17,13	69,62	516,32	
Итого за день:		557	20,5	17,13	69,62	516,32	
День 4							
завтрак	Запеканка творожная с морковью	160	19,33	11,03	25,26	281,81	
	сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,3	
	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	3	17,28	107,88	379м
	Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	15м
	фрукты	100	0,8	0,2	7,5	38	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
итого за завтрак		535	31,55	21,44	69,55	600,39	
Итого за день:		535	31,55	21,44	69,55	600,39	
День 5							
завтрак	Гуляш мясной	80	15,13	16,66	2,14	219,08	260м
	Капуста тушенная	50	1,3	1,04	4,65	33,98	321м
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,4	212,52	302м
	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	377м
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	
итого за завтрак		507	26,46	20,19	68,04	562,85	
Итого за день:		507	26,46	20,19	68,04	562,85	
2 неделя							
День 1							
завтрак	Каша молочная из риса и пшена «дружба»	205	7,56	8,14	34,25	241,61	175м
	Чай с сахаром	200			11,98	47,89	176м
	Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	15м
	Масло порционное	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
	Фрукты (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
итого за завтрак		625	15,37	20,95	80,03	574,49	
Итого за день:		625	15,37	20,95	80,03	574,49	
День 2							
завтрак	Сырники	185	21,62	16,34	24,19	334,67	221,224м

	(запеканка) с морковью						
	Соус ягодный	15	0,05	0,01	8,62	35,04	334,337м
	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	377м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
	Фрукты (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
итого за завтрак		597	25,37	17,32	78,18	578,88	
Итого за день:		597	25,37	17,32	78,18	578,88	
День 3							
завтрак	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,1	45м
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309м
	Печень порогоановски свиная с соусом №332	100	15,6	11,3	3,52	171	255м
	Какао с молоком	200	5,71	4,8	20,82	150,86	382м
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	
итого за завтрак		530	29,74	22,21	76,45	620,17	
Итого за день:		530	29,74	22,21	76,45	620,17	
День 4							
завтрак	Капуста тушеная	50	1,3	1,04	4,65	33,98	321м
	Тефтели куриные	80	10,9	11,39	10,64	189,02	279м
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,04	212,52	302м
	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	3	17,28	107,88	379м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
итого за завтрак		520	27,83	18,07	90,45	631,8	
Итого за день:		520	27,83	18,07	90,45	631,8	
День 5							
завтрак	Салат из квашенной капусты	60	1,02	3	5,07	51,42	47м
	Тефтели рыбные (минтай)	100	6,61	6,44	9,41	122	239м
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312м
	Какао с молоком	200	5,71	4,8	20,82	150,86	382м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
итого за завтрак		550	19,71	17,88	76,44	546,57	
Итого за день:		550	19,71	17,88	76,44	546,57	
Возрастная категория: с 11 лет и старше							
1 неделя							

1 День							
завтрак	Каша молочная пшеничная жидкая	200/10/10	5,56	10,02	39,03	265,18	Ср262,94г
	Икра кабачковая	100	1	7	7	22	Та6.4-94
	Омлет натуральный из 1 го яйца	1шт	4,15	5,26	0,7	66,78	Ср284/111-94г
	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	Ср628,94г
	Печенье с твердым сыром	105	8,05	8,92	34	249,42	Та625/94г
	Хлеб пшеничный	40	6,16	2,4	39,84	209,6	
итого за завтрак		705	25,12	33,6	135,84	970,98	
Итого за день:		705	25,12	33,6	135,84	970,98	
2 День							
завтрак	Котлета говяжья	100	15,39	13,6	12,98	244,7	Ср116,94г
	Макаронные изделия отварные	180	6,32	15,01	36,43	253,98	Ср469,94г
	Свекла тушеная в сметанном соусе	100/15	2,584	3,494	16,7	103,92	Ср212,94
	Хлеб пшеничный	50	6,16	2,4	39,84	209,6	
	Кофейный напиток с молоком	200	1,4	1,6	16,77	83,76	Ср636,94г
	итого за завтрак			31,854	26,104	122,72	895,96
Итого за день:			31,854	26,104	122,72	895,96	
3 День							
завтрак	Сосиски молочные отварные	100	12,49	27,02	1,85	300,49	ср393,97г
	Каша рассыпчатая гречневая	180	5,26	7,45	31,67	218,96	Ср463,94г
	Капуста тушеная	100	2,17	2,77	8,73	69,3	Ср482,94г
	Хлеб пшеничный	80	6,18	0,81	42,54	206,2	
	Какао с молоком	200	2,8	3,2	19,11	143,3	Ср642,94г
	итого за завтрак		660	28,83	42,84	101,2	911,09
Итого за день:		660	28,83	42,84	101,2	911,09	
4 День							
завтрак	Рыба тушеная с овощами	100/35	20,95	6,01	7,08	165,19	Ср309,94г
	Картофельное пюре	180	3,78	6,71	23,98	187,18	Ср472,94г
	Капуста шинкованная с морковью и луком	100	1,75	1,72	13	49,97	
	Хлеб пшеничный	80	6,16	2,4	39,84	206,2	
	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	Ср628,04г
	итого за завтрак			32,84	16,84	93,03	669,94
Итого за день:			32,84	16,84	93,03	669,94	

5 День							
завтрак	Салат витаминный	100	1,7	3,37	7,13	64,37	
	Плов из филе кур	100/180	28,38	22,53	47,04	519,55	Ср449,94г
	Чай с молоком	200	1,26	1,44	15,09	75,37	Ср630,94г
	Хлеб пшеничный	80	6,16	2,4	39,84	209,6	
итого за завтрак			37,5	29,71	109,1	868,89	
Итого за день:			37,5	29,71	109,1	868,89	
2 неделя							
1 День							
завтрак	Каша молочная рисовая с маслом и сахаром	200/10/10	5,56	10,02	39,3	265,18	Ср262,94г
	Котлета из филе кур	100	20,25	9,3	11,25	211,03	Ср460,94г
	Салат овощной	100	1,78	6,67	7,12	94,27	
	Хлеб пшеничный	80	6,16	2,4	39,84	209,6	
	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	Ср628,94г
итого за завтрак			33,95	28,39	112,51	838,08	
Итого за день:			33,95	28,39	112,51	838,08	
2 День							
завтрак	Рагу из филе кур	100/80	24,625	21,625	32,875	435,5	Ср443,94г
	Свекла отварная	100	1,52	0,1	9,22	43,4	Та624/94г
	Хлеб пшеничный	80	6,16	2,4	39,84	209,6	
	Кофейный напиток с молоком	200	1,4	1,6	16,77	83,76	Ср637,94г
итого за завтрак			30,705	25,725	98,705	772,26	
Итого за день:			30,705	25,725	98,705	772,26	
3 День							
завтрак	Сырники со сметаной и сахаром	200/20/10	33,44	27,28	51,56	590,1	Ср294,94г
	Какао с молоком	200	2,8	3,2	19,11	112,74	Ср642,94г
	Бутерброд с колбасой в/к	15/30	4,78	6,06	14,94	135	Та625/94г
итого за завтрак		475	41,02	36,54	85,64	837,84	
Итого за день:		475	41,02	36,54	85,64	837,84	
4 День							
завтрак	Котлеты рыбные с соусом	100/20	11,17	4,8	6,5	118,04	Ср324,94г
	Картофельное пюре	180	3,78	6,71	23,98	187,18	Ср472,94г
	Капуста тушеная	100	2,17	2,77	8,73	69,3	Ср482,94г
	Хлеб пшеничный	50	6,16	2,4	39,84	209,6	
	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	Ср628,94г
итого за завтрак		650	23,48	16,68	94,05	642,12	
Итого за день:		650	23,48	16,68	94,05	642,12	
5 День							

	Биточки говяжьи со сметанным соусом	100/30	14,87	15,05	9,08	240,46	Ср416,94г
	Гречневая каша	180	5,26	7,45	31,63	218,96	Ср255,94г
	Салат витаминный	100	1,7	3,37	7,13	64,37	
	Кофейный напиток	200			12,974	49,27	
итого за завтрак		610	27,99	28,27	100,69	782,66	
Итого за день:		610	27,99	28,27	100,69	782,66	
Среднее значение за период:							

Возрастная категория: дети ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями,	200	5,73	4,74	20,93	150,15	120м
	Чай с сахаром	200			11,98	47,89	376м
	Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	15м
	Масло порционное	10	0,8	7,25	0,13	66,09	14м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,04	
	Фрукты (яблоки)	150	0,6	0,6	14,07	70,05	
итого за завтрак		620	13,54	17,55	66,71	483,03	
обед	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,1	45м
	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,01	5,17	13,74	110,49	82м
	Биточек мясной сметана	80	12,98	12,69	12,16	214,89	268м
		10	0,26	1,5	0,36	16,2	
	Рис отварной	150	3,8	2,72	40	199,65	304м
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,9	66,68	342м
	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,63	32,34	154,7	
итого за обед		820	25,75	25,94	120,96	821,71	
Итого за день:		1440	39,29	43,49	187,67	1304,74	
День 2							
завтрак	Омлет натуральный запеченный с колбасой	160	16,85	18,507	2,9	246,067	212м
	Зеленый горошек консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12	
	Какао с молоком	200	5,71	4,8	20,82	150,86	382м
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	
итого за		410	25,07	23,567	35,33	455,927	

завтрак							
обед	Свекла тушеная в сметанном соусе №330	60	1,07	3,96	5,6	61,44	
	Рассольник ленинградский	250	10,8	3,63	17,25	145,55	96м
	Рыба тушеная с овощами	100	17,44	10,27	5,21	183,67	229м
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,4	212,52	302м
	Кисель из вишни	200	0,26	0,04	25,07	102,09	350м
	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,63	32,34	154,7	
итого за обед		830	43,58	20,81	124,87	859,97	
Итого за день:		1240	68,65	44,377	160,2	1315,897	
День 3							
завтрак	Шницель мясной	80	12,98	12,69	12,16	214,89	268м
	Соус томатный	30	0,53	0,74	2,38	18,87	363м
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312м
	Помидоры соленые	50	0,56	0,05	1,75	10	70м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	377м
итого за завтрак		557	20,5	17,13	69,62	516,32	
обед	Салат из квашенной капусты	60	1,7	5	8,45	85,7	47м
	Суп-лапша домашняя	250	13,29	2,86	14,53	137,04	113м
	Плов с мясом птицы	230	25,1	22,94	43,17	480,7	291м
	сок	200	1	0,2	20,2	92	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	46,2	221	
	итого за обед		840	48,69	31,09	132,55	1016,44
Итого за день:		1397	74,11	53,64	214,54	1641,11	
День 4							
завтрак	Запеканка творожная с морковью	160	19,33	11,03	25,26	281,81	
	сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,3	
	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	3	17,28	107,88	379м
	Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	15м
	фрукты	100	0,8	0,2	7,5	38	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
итого за завтрак		535	31,55	21,44	69,55	600,39	
обед	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,1	45м
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,15	3,2	10,27	79,83	88м
	Печень тушеная	100	13,5	9,2	8,6	171,2	261м

	в соусе						
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309м
	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,63	32,34	154,7	
	Компот из св. мор. ягод	200	0,23	0,005	17,62	68,59	342м
итого за обед		830	28,05	18,99	111,28	725,63	
Итого за день:		1365	59,6	40,43	180,83	1326,02	
День 5							
завтрак	Гуляш мясной	80	15,13	16,66	2,14	219,08	260м
	Капуста тушеная	50	1,3	1,04	4,65	33,98	321м
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,4	212,52	302м
	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	377м
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	
итого за завтрак		507	26,46	20,19	68,04	562,85	
обед	Салат из свеклы отварной	60	0,86	2,06	5,02	41,92	52м
	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250	2,2	2,78	15,39	106	106м
	Макаронные изделия отварные с сыром	150	7,91	6,13	33,89	223,08	204м
	Тефтели куриные	80	10,9	11,39	10,64	189,02	279м
	Компот из сухофруктов	200	0,78	0,06	22,12	93,28	349м
	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,63	32,34	154,7	
итого за обед		810	27,97	23,05	119,4	808	
Итого за день:		1317	54,73	43,24	187,44	1370,85	
2я неделя							
День 1							
завтрак	Каша молочная из риса и пшена «дружба»	205	7,56	8,14	34,25	241,61	175м
	Чай с сахаром	200			11,98	47,89	176м
	Сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	15м
	Масло порционное	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
	Фрукты (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
итого за завтрак		625	15,37	20,95	80,03	574,49	
обед	Салат из моркови с изюмом	60	0,78	5,09	10,59	92,33	66м
	Суп картофельный с горохом	250	5,87	5,55	19,28	150,87	102м
	Котлеты рубленные из мяса птиц	80	12,68	12,19	11,84	208	294м

	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309м
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,9	66,68	342м
	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,63	32,34	154,7	
итого за обед		810	30,44	26,46	125,94	864,79	
Итого за день:		1435	45,8	47,41	205,97	1439,28	
День 2							
завтрак	Сырники (запеканка) с морковью	185	21,62	16,34	24,19	334,67	221,224м
	Соус ягодный	15	0,05	0,01	8,62	35,04	334,337м
	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27	377м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
	Фрукты (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
итого за завтрак		597	25,37	17,32	78,18	578,88	
обед	Салат из свеклы с солеными огурцами	60	0,85	3,62	3,77	51	55м
	Борщ с картофелем и фасолью	250	2,73	3,31	14,05	97,86	84м
	Фрикадельки из мяса птицы	80	21,62	20,02	6,32	292,38	297м
	Рис отварной	150	3,8	2,72	40	199,65	304м
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,9	66,68	342м
	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,63	32,34	154,7	
итого за обед		810	34,48	30,46	112,38	862,27	
Итого за день:		1407	59,85	47,78	190,56	1441,15	
День 3							
завтрак	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,1	45м
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309м
	Печень по-строгановски свиная с соусом №332	100	15,6	11,3	3,52	171	255м
	Какао с молоком	200	5,71	4,8	20,82	150,86	382м
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	
итого за завтрак		530	29,74	22,21	76,45	620,17	
обед	Огурец соленый	50	0,4	0,05	0,85	5	70м
	Суп картофельный с вермишелью	250	10,8	3,69	21,09	161,1	103м
	Котлета рыбная	100	13,04	4,91	15,44	158,78	234м
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312м
	Компот из	200	0,78	0,06	22,12	93,28	349м

	сухофруктов						
	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,63	32,34	154,7	
итого за обед		820	33,67	12,62	114,5	706,75	
Итого за день:		1350	63,41	34,83	190,95	1326,92	
День 4							
завтрак	Капуста тушеная	50	1,3	1,04	4,65	33,98	321м
	Тефтели куриные	80	10,9	11,39	10,64	189,02	279м
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,04	212,52	302м
	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	3	17,28	107,88	379м
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4	
итого за завтрак		520	27,83	18,07	90,45	631,8	
обед	Суп картофельный с зеленым горошком	60	1,06	4,16	6,02	66,11	42м
	Суп из овощей	250	1,85	5,26	11,06	99,46	99м
	Жаркое домашнему	200	14,93	20,48	20,81	328,02	259м
	сок	200	1	0,2	20,2	92	
	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,63	32,34	154,7	
итого за обед		780	24,16	30,73	90,43	740,29	
Итого за день:		1300	61,99	48,8	180,88	1372,09	
День 5							
завтрак	Салат из квашенной капусты	60	1,02	3	5,07	51,42	47м
	Тефтели рыбные (минтай)	100	6,61	6,44	9,41	122	239м
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312м
	Какао с молоком	200	5,71	4,8	20,82	150,86	382м
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,4
итого за завтрак		550	19,71	17,88	76,44	546,57	
обед	Винегрет овощной	60	0,76	3,09	4,01	47,48	67м
	Суп крестьянский с крупой	250	10,96	3,59	10,83	120,07	98м
	Рис отварной	150	3,8	2,72	40	199,65	304м
	бефстроганов	80	12,52	13,36	3,94	186,09	250м
	сок	200	1	0,2	20,2	92	
	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,63	32,34	154,7	
итого за обед		810	34,36	23,59	111,32	799,99	
Итого за день:		1360	54,07	41,47	187,76	1346,56	

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и

	кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.
--	--

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

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

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР

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

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

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	Зам. директора по АХЧ	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный

			санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	

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

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

Ответственный по питанию



С.Г. Куревина

Т.А. Сотникова

Согласованно:

Руководитель предприятия,
обеспечивающего организацию
питания детей в образовательной организации

Э.Н. Кулиев