

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 21 г. Сальска

«Утверждаю»
Директор МБОУ СОШ № 21 г. Сальска
Т.И. Светличная
Приказ № 164
от «30» августа 2021 года



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

Сальск
2021

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 21 г. Сальска (МБОУ СОШ № 21 г. Сальска)

Ф. И. О. директора, телефон: Светличная Татьяна Ивановна, 8 (863 72)5-61-79

Юридический адрес: 347630 Ростовская область, Сальский район, г. Сальск, ул. Николая Островского, 6

Фактический адрес: 347630 Ростовская область, Сальский район, г. Сальск, ул. Николая Островского, 6

Количество работников: 67

Количество обучающихся: 644

Свидетельство о государственной регистрации № 394 от 10 марта 2010г

ОГРН 1026102517649

ИНН 6153015654

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: серия А № 143766, регистрационный № 10686 от 28 июня 2007г. выдана Министерством общего профессионального образования Ростовской области. Лицензия устанавливает, что МБОУ СОШ № 21 г. Сальска имеет право на осуществление образовательной деятельности по образовательным программам при соблюдении зафиксированных в приложении к лицензии контрольных нормативов и предельной численности обучающихся. Лицензия на осуществление образовательной деятельности бессрочна.

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	Меркулова Н.В.	Зам.директора по АХР	Приказ № 190 от 01.09.2021
2	Деркунская О.В.	Зам.директора по ВР	Приказ № 190 от 01.09.2021
3	Истомина Т.Н.	Медицинская сестра МБУЗ ЦРБ (по согласованию)	Приказ № 190 от 01.09.2021
4	Бирюкова О.В.	Ответственный по питанию	Приказ № 190 от 01.09.2021
5	Орлова Т.В.	Ответственный по питанию	Приказ № 190 от 01.09.2021

Раздел 3. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХР

Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по АХР Медицинский работник Зам. директора по ВР
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав. школьной столовой Медицинский работник Классные руководители
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Зам. директора по АХР
Медицинский осмотр	Постоянно	Медицинский работник
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник –
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зав. школьной столовой Медицинский работник
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Медицинский работник бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по АХР Зав. школьной столовой Медицинский работник бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинский работник
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, Медицинский работник
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия Медицинский работник
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Зам. Директора по АХР Медицинский работник Зам. директора по ВР
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Медицинский работник Зав. школьной столовой Бракеражная комиссия
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Медицинский работник Родительский контроль
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	мед. работник –
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель

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

N п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на 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 Сертификаты	Каждая партия	Зав.столовой	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	Зав.столовой	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Зав.столовой	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	Зав.столовой	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Зав.столовой	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	Зав.столовой	Техкарты, ТТК и т.п.
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				

Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Зав.столовой	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Зав.столовой	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Зав.столовой	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар Повар	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар, кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

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

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 АХР 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 АХР Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХР	
Контроль санитарно-	В зоне ответственности	В	Зам. директора	Журнал

технического состояния систем водоснабжения и канализации.	учредителей и самих образовательных организаций.	соответствиис правилами эксплуатации	по АХР	Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зам. директора по АХР	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.				
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	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журналы

<p>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.</p>				
<p>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».</p>	<p>Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».</p>	<p>В соответствии со сроками эксплуатации</p>	<p>Медработник</p>	<p>журнал</p>

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 	<p>Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Зам. директора по АХЧ</p>	<p>Заявка</p>

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	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 АХР 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	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник Ответственный по питанию	

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

Меню приготавливаемых блюд

Завтрак 1-4

	1 неделя понедельник
--	-----------------------------

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						
340	Омлет натуральный	150	44,23	12,68	17,97	3,24	225,45
	Икра кабачковая	40	5,78	1,17	0,07	2,37	14,8
686	Чай с лимоном	200/12/7	4,43	0,25	0,05	6,61	27,9
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	449	56,64	17,14	18,41	31,9	361,91
1 неделя вторник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						
492	Плов из птицы	200	34,29	16,49	7,44	33,07	273,1
43	Салат из белокочанной капусты	30	2,88	0,75	3,45	3,12	42,85
692	Кофейный напиток на молоке	200	6,77	3,87	2,86	11,19	86
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
97	Сыр "Российский" (порциями)	15	10,50	3,48	4,43	0	53,75
	Итого	485	56,64	27,63	18,50	67,06	549,46
1 неделя среда							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						

302	Каша вязкая молочная "Дружба"	250	23,14	6,25	7,35	30	211,13
769	Булочка с повидлом	100	22,00	4	14	56	382
693	Какао с молоком	200	11,50	4,68	3,52	12,5	100,4
	Итого	550	56,64	14,93	24,87	98,50	693,53
1 неделя четверг							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						
437	Гуляш	50/50	36,52	15,63	3,99	3,59	115,85
508	Каша рассыпчатая гречневая	150	12,70	8,22	6,34	35,93	233,7
	Овощи свежие (помидоры)	30	3,67	0,33	0,06	1,14	6,4
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	30	1,65	2,28	0,24	14,76	70,32
	Итого	522	56,64	26,65	10,67	61,84	453,07
1 неделя пятница							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						
498	Котлеты рубленые из птицы	80	29,90	15,25	3,54	10,67	135,57
520	Пюре картофельное	150	16,46	3,07	5,31	19,82	139,4
	Зеленый горошек консервированный	30	5,84	0,88	0,05	1,78	11,1
692	Кофейный напиток	200	2,24	1,14	0,66	6,82	37,8

	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	500	56,64	23,38	9,88	58,77	417,63

2 неделя понедельник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						
413	Сосиски отварные	50	19,34	5,85	11,4	10,1	126,4
332	Макаронные изделия отварные	150	9,20	5,32	4,92	32,8	196,8
587	Соус томатный	30	1,66	0,1	0,73	2,67	21
692	Кофейный напиток	200	2,24	1,14	0,66	6,82	37,8
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
698	Кисломолочный продукт (йогурт)	100	22,00	2,6	4,7	11,3	103
	Итого	570	56,64	18,05	22,73	83,37	578,76
2 неделя вторник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						
362	Пудинг из творога (запеченный) со сметаной	150/20	46,19	23,15	12,17	10,94	255,2
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	30	1,65	2,28	0,24	14,76	70,32
96	Масло (порциями)	10	6,70	0,08	6,12	0,13	66
	Итого	422	56,64	25,7	18,57	32,25	418,32

2 неделя среда							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						
302	Каша вязкая молочная рисовая	250	23,14	6,6	6,77	35,83	230,63
769	Булочка с повидлом	100	22,00	4	14	56	382
693	Какао с молоком	200	11,50	4,68	3,52	12,5	100,4
	Итого	550	56,64	15,28	24,29	104,33	713,03
2 неделя четверг							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						
454	Котлеты мясо-картофель-ные по-хлыновски	80	29,09	15,25	3,54	10,67	135,57
512	Рис припущенный	150	8,60	3,46	4,8	34,96	196,9
588	Соус томатный с овощами	30	1,82	0,1	0,74	2,91	22,2
686	Чай с лимоном	200/12/7	4,43	0,25	0,05	6,61	27,9
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
97	Сыр "Российский" (порциями)	15	10,50	3,48	4,43	0	53,75
	Итого	534	56,64	25,58	13,88	74,83	530,08
2 неделя пятница							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак:						

374	Рыба, тушеная в томате с овощами	80/55	28,83	14,47	8,3	7,04	164,8
520	Пюре картофельное	150	16,46	3,07	5,31	19,82	139,4
	Кукуруза консервированная	25	7,05	0,52	0,09	2,55	13,06
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	562	56,64	21,29	14,06	55,51	437,82

Обед 1-4 классы

1 неделя понедельник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
155	Суп картофельный с клецками	200	9,74	4,62	3,27	11,4	93,54
437	Гуляш	40/40	28,65	13,3	3,19	2,87	92,68
520	Пюре картофельное	130	13,95	2,66	4,6	17,18	120,81
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	662	56,64	23,81	11,42	57,55	427,59
1 неделя вторник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
139	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	200	9,41	6,64	4,58	16,28	133,14

468	Оладьи из печени по-кунцевски	70	23,66	12,2	7,95	10,92	163,97
332	Макаронные изделия отварные	150	9,20	5,32	4,92	32,8	196,8
	Овощи свежие (помидоры)	30	3,67	0,33	0,06	1,14	6,4
707	Сок фруктовый	200	8,50	0,5	0,1	10,1	43,3
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	690	56,64	28,03	17,93	90,92	637,37
1 неделя среда							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
110	Борщ с капустой и картофелем	200	9,60	7,8	8,16	10,4	115
498	Котлеты рубленые из птицы	80	29,90	15,25	3,54	10,67	135,57
508	Каша рассыпчатая гречневая	100	8,59	5,48	4,23	23,95	155,8
	Овощи свежие (помидоры)	25	3,05	0,28	0,05	0,95	5,34
639	Компот из смеси сухофруктов	200	3,30	0,47	0	19,78	81
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	645	56,64	32,32	16,30	85,43	586,47
1 неделя четверг							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
138	Суп картофельный с крупой (пшено)	200	9,45	3,03	2,32	21,22	134,88
492	Плов из птицы	200	34,29	16,49	7,44	33,07	273,1

45	Салат из квашеной капусты	30	4,25	0,36	1,2	6,03	34
699	Напиток лимонный	200	6,45	0,12	0,02	6,74	27,60
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	670	56,64	23,04	11,3	86,74	563,34

1 неделя пятница

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
148	Суп-лапша домашняя	200	9,53	5,17	2,77	24,66	119,6
488	Птица тушеная в соусе с овощами	80/25	32,42	11,29	4,62	3,57	101,12
510	Каша вязкая пшеничная	100	4,55	2,87	2,72	16,79	103,22
	Зеленый горошек консервированный	30	5,84	0,88	0,05	1,78	11,1
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	687	56,64	23,44	10,52	72,9	455,6

2 неделя понедельник

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
155	Суп картофельный с клецками	200	9,74	4,62	3,27	11,4	93,54
413	Сосиски отварные	50	19,34	5,85	11,4	10,1	126,4
332	Макаронные изделия отварные	150	9,20	5,32	4,92	32,8	196,8
588	Соус томатный с овощами	30	1,82	1,1	0,74	2,91	22,2

	Зеленый горошек консервированный	30	5,84	0,88	0,05	1,78	11,1
707	Сок фруктовый	200	8,50	0,5	0,1	10,1	43,3
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	700	56,64	21,31	20,80	88,77	587,10
2 неделя вторник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
124	Щи из свежей капусты с картофелем	200	9,55	4,66	5,63	5,71	92,20
374	Рыба, тушеная в томате с овощами	70/50	25,13	12,66	7,26	6,16	144,20
520	Пюре картофельное	150	16,46	3,07	5,31	19,82	139,40
639	Компот из смеси сухофруктов	200	3,30	0,47	0	19,78	81,00
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	710	56,64	23,9	18,52	71,15	550,56
2 неделя среда							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
139	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	200	9,41	6,64	4,58	16,28	133,14
462	Тефтели с соусом	75/50	26,97	10,84	10,97	6,075	166,38
508	Каша рассыпчатая гречневая	100	8,59	5,48	4,23	23,95	155,80
	Овощи свежие (помидоры)	30	3,67	0,33	0,06	1,14	6,40

Обед

1 неделя понедельник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
155	Суп картофельный с клецками	250	12,82	5,77	4,09	14,25	116,93
	Сочень "Лесные ягоды"	90	23,00	7	12,5	61	342
686	Чай с лимоном	200/12/7	4,43	0,25	0,05	6,61	27,9
	Хлеб пшеничный	50	2,75	3,8	0,4	24,6	117,2
	Итого	609	43,00	16,82	17,04	106,46	604,03
1 неделя вторник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
139	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	250	12,82	8,38	5,73	20,35	166,43
333	Макароны с сыром	150	19,48	7,91	6,82	28,65	207,7
707	Сок фруктовый	200	8,50	0,5	0,1	10,1	43,3
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	640	43,00	19,83	12,97	78,78	511,19
1 неделя среда							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
110	Борщ с капустой и картофелем и мясом	250/25	22,25	17,78	10,8	13,28	182,41
10	Бутерброд горячий с сыром	40	15,25	5,4	9,03	8,3	141
639	Компот из смеси сухофруктов	200	3,30	0,47	0	19,78	81

	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	555	43,00	26,69	20,15	61,04	498,17

1 неделя четверг

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
138	Суп картофельный с крупой (пшено)и мясом	250/25	24,4	11,78	3,5	26,66	206,48
337	Яйца вареные	40	9,40	4,78	4,05	0,25	56,6
699	Напиток лимонный	200	6,45	0,12	0,02	6,74	27,60
	Хлеб пшеничный	50	2,75	4,48	0,64	23,2	113,6
	Итого	565	43,00	21,16	8,21	56,85	404,28

1 неделя пятница

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
148	Суп-лапша домашняя с мясом	250/25	24,40	14,49	4,06	31,11	188,21
	Кондитерское изделие	1 шт	14,30	1,8	2,86	41,44	139,4
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	567	43,00	19,52	7,28	98,65	448,17

2 неделя понедельник

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
155	Суп картофельный с клецками	250	12,82	5,77	4,09	14,25	116,93
333	Макароны с сыром	150	19,48	7,91	6,82	28,65	207,7
707	Сок фруктовый	200	8,50	0,5	0,1	10,1	43,3
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76

	Итого	640	43,00	17,22	11,33	72,68	461,69
2 неделя вторник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
124	Щи из свежей капусты с картофелем	250	12,95	5,82	7,04	7,14	115,25
	Сочень творожный	90	24,00	5,4	11,25	54,9	358
639	Компот из смеси сухофруктов	200	3,30	0,47	0	19,78	81,00
	Хлеб пшеничный	50	2,75	3,8	0,4	24,6	117,2
	Итого	590	43,00	15,49	18,69	106,42	671,45
2 неделя среда							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
139	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и мясом	250/25	24,50	16,41	6,33	20,63	205,14
97	Сыр "Российский" (порциями)	15	10,50	3,48	4,43	0	53,75
701	Напиток яблочный	200	5,80	0,15	0,14	9,93	41,50
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	530	43,00	23,08	11,22	50,24	394,15
2 неделя четверг							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
110	Борщ с капустой и картофелем и мясом	250/25	22,25	17,78	10,8	13,28	182,41
6	Бутерброд с колбасой вареной	50	14,52	4,84	4,68	15,06	121,72
648	Кисель плодово-	200	4,03	0,48	0	24,05	98,10

	ягодный						
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	565	43,00	26,14	15,80	72,07	495,99
2 неделя пятница							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
138	Суп картофельный с крупой (рисовая) и мясом	250/25	24,47	11,61	3,39	27,15	180,39
	Кондитерское изделие	1 шт	14,23	1,8	2,86	41,44	139,4
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	567	43,00	16,64	6,61	94,69	440,35

Меню для детей с ОВЗ

1 неделя понедельник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
155	Суп картофельный с клецками	250	12,82	5,77	4,09	14,25	116,93
340	Омлет натуральный	150	44,23	12,68	17,97	3,24	225,45
	Икра кабачковая	40	5,78	0,6	1,88	2,95	31,12
686	Чай с лимоном	200/12/7	4,43	0,25	0,05	6,61	27,9
	Хлеб пшеничный	50	2,74	3,8	0,4	24,6	117,2
	Итого	709	70,00	23,10	24,39	51,65	518,60
1 неделя вторник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						

139	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	250	12,82	8,38	5,73	20,35	166,43
492	Плов из птицы	200	34,29	16,49	7,44	33,07	273,1
43	Салат из белокочанной капусты	30	2,88	0,75	3,45	3,12	42,85
692	Кофейный напиток на молоке	200	6,77	3,87	2,86	11,19	86
	Хлеб пшеничный	50	2,74	3,8	0,4	24,6	117,2
97	Сыр "Российский" (порциями)	15	10,50	3,48	4,43	0	53,75
	Итого	745	70,00	36,77	24,31	92,33	739,33

1 неделя среда

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
110	Борщ с капустой и картофелем	250	13,42	9,75	10,2	13	143,7
413	Сосиски отварные	50	19,34	5,85	11,4	10,1	126,4
332	Макаронные изделия отварные	150	9,20	5,32	4,92	32,8	196,8
639	Компот из смеси сухофруктов	200	3,30	0,47	0	19,78	81
	Хлеб пшеничный	50	2,74	3,8	0,4	24,6	117,2
698	Кисломолочный продукт (йогурт)	100	22,00	2,6	4,7	11,3	103
	Итого	800	70,00	27,79	31,62	111,58	768,1

1 неделя четверг

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
138	Суп картофельный с крупой (пшено)	250	11,81	3,79	2,9	26,5	168,6

437	Гуляш	50/50	36,52	15,63	3,99	3,59	115,85
508	Каша рассыпчатая гречневая	150	12,70	8,22	6,34	35,93	233,7
	Овощи свежие (помидоры)	35	4,13	0,39	0,07	1,33	7,47
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	50	2,74	3,8	0,4	24,6	117,2
	Итого	797	70,00	32,02	13,74	98,37	669,62

1 неделя пятница

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
148	Суп-лапша домашняя	250	10,10	6,46	3,46	30,83	149,5
498	Котлеты рубленые из птицы	80	29,90	15,25	3,54	10,67	135,57
520	Пюре картофельное	150	16,46	3,07	5,31	19,82	139,4
	Зеленый горошек консервированный	40	8,56	1,17	0,07	2,37	14,8
692	Кофейный напиток	200	2,24	1,14	0,66	6,82	37,8
	Хлеб пшеничный	50	2,74	3,8	0,4	24,6	117,2
	Итого	770	70,00	30,89	13,44	95,11	594,27

2 неделя понедельник

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
155	Суп картофельный с клецками	250	12,82	5,77	4,09	14,25	116,93
413	Сосиски отварные	50	19,34	5,85	11,4	10,1	126,4
332	Макаронные изделия отварные	150	9,20	5,32	4,92	32,8	196,8
587	Соус томатный	30	1,66	0,98	0,73	2,67	21

692	Кофейный напиток	200	2,24	1,14	0,66	6,82	37,8
	Хлеб пшеничный	50	2,74	3,8	0,4	24,6	117,2
698	Кисломолочный продукт (йогурт)	100	22,00	2,6	4,7	11,3	103
	Итого	830	70,00	25,46	26,9	102,54	719,13
2 неделя вторник							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
124	Щи из свежей капусты с картофелем	250	12,95	5,82	7,04	7,14	115,25
362	Пудинг из творога (запеченный) со сметаной	150/20	46,19	23,15	12,17	10,94	255,2
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	37	2,06	2,81	0,29	18,2	86,73
96	Масло (порциями)	10	6,70	0,08	6,12	0,13	66
	Итого	297	70,00	32,05	25,66	42,83	549,98
2 неделя среда							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
139	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	250	12,82	8,38	5,73	20,35	166,43
413	Сосиски отварные	50	19,34	5,85	11,4	10,1	126,4
508	Каша рассыпчатая гречневая	100	8,59	5,48	4,23	23,95	155,8
701	Напиток яблочный	200	5,80	0,15	0,14	9,93	41,50
	Хлеб пшеничный	26	1,45	1,98	0,21	12,79	60,94

698	Кисломолочный продукт (йогурт)	100	22,00	2,6	4,7	11,3	103
	Итого	726	70,00	24,44	26,41	88,42	654,07
2 неделя четверг							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
110	Борщ с капустой и картофелем и мясом	250	13,42	17,78	10,8	13,28	182,41
454	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	80	29,09	15,25	3,54	10,67	135,57
512	Рис припущенный	150	8,60	3,46	4,8	34,96	196,9
588	Соус томатный с овощами	20	1,22	0,73	0,49	1,94	14,8
686	Чай с лимоном	200/12/7	4,43	0,25	0,05	6,61	27,9
	Хлеб пшеничный	50	2,74	3,8	0,4	24,6	117,2
97	Сыр "Российский" (порциями)	15	10,50	3,48	4,43	0	53,75
	Итого	784	70,00	44,75	24,51	92,06	728,53
2 неделя пятница							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед:						
138	Суп картофельный с крупой (рисовая)	250	11,44	3,58	2,79	26,87	141,68
374	Рыба, тушеная в томате с овощами	80/55	28,83	14,47	8,3	7,04	164,8
520	Пюре картофельное	150	16,46	3,07	5,31	19,82	139,4
	Кукуруза консервированная	30	8,43	0,63	0,11	3,06	15,68
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	50	2,74	3,8	0,4	24,6	117,2
	Итого	827	70,00	25,74	16,95	87,81	605,56

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	повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	повар
Журнал учета дезинфицирующего раствора	По факту	повар
Журнал измерения температуры тела сотрудников	Ежедневно	повар
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	повар

Журнал аварийных ситуаций	По факту	повар
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	повар
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 повар
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципа ХАССП	1 раз в год	Ответственный по питанию

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 АХР	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 АХР	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 АХР	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	

Программу разработали:

Заместитель директора по ВР
Деркунская О.В.

Ответственный по питанию
Бирюкова О.В.