Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 4

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 4:

 Бондарев В.Г.

 приказ № 98 от 31.08.2022

**Программа производственного контроля за**

**соблюдением санитарных правил и выполнением**

**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**в МБОУ СОШ № 4**

г. Миллерово

2022г.

Пояснительная записка

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиеюридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 4 |
| Ф. И. О. директора,телефон: | Бондарев Виктор Григорьевич8(863)8520262 |
| Юридический адрес: | 346130, Ростовская обл., г. Миллерово, ул. Менделеева, 37 |
| Фактический адрес: | 346130, Ростовская обл., г. Миллерово, ул. Менделеева, 37 |
| Количество работников: | 84 |
| Количество обучающихся: | 876 |
| Свидетельство о государственнойрегистрации | № 003456396 серия 61 от 10.12.2002 выдано Межрайонная инспекция МНС России №3 по РО территориальный участок 6149 по г.Миллерово |
| ОГРН | 1026102197439 |
| ИНН | 6149006946 |
|  Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 4546 от 02.04.2015 |

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;
* 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. | Бондарев Виктор Григорьевич | Директор | № 98 от 31.08.2022 |
| 2. | Фортуна Владимир Федорович | Заместитель директора по АХЧ | № 98 от 31.08.2022 |
| 3. | Шевердинова О.А. | Заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания | № 98 от 31.08.2022 |
| 4. | Надоенко Н.В. | Социальный педагог, ответственный за организацию питания | № 98 от 31.08.2022 |
| 5. | Ильченко О.Ф. | Зав. производством, старший повар |  |

**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 санитарногозаконодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные,овощные блюда | 2-3 блюда исследуемо го приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химическогосостава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Микробиологическиеисследования смывов на наличие санитарно-показательноймикрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки испецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологическиеисследования смывов на наличиевозбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарьв овощехранилищах искладах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов наналичие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь,тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо,зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды насоответствие требованиям санитарных норм, правил игигиенических нормативов по химическим имикробиологическим показателям | Питьевая вода изразводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно) | 2 пробы | По химическимпоказателям - 1 раз в год,микробиологическим показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметровмикроклиматапроизводственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (вхолодный и теплый периоды) |
| Исследование уровняискусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темноевремя суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции;ремонта оборудования, являющегосяисточником шума |
| Контроль за содержаниемдействующих веществдезинфицирующих средств | Дезинфицирующие,моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости сосредством) | 1 | Ежедневно |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nп/ п | Професси я | Наименование вредных и (или) опасных производственныхфакторов <1> | Периодично сть осмотров | Участие врачей- специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
| 1 | Работник ипищеблок а | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленно сти, сельского хозяйства, пунктах,базах, складах хранения и реализации,в транспортных организациях, | 1 раз в год | Врач- оториноларинг ологВрач-дерматовенеро логВрач- стоматолог | Исследование крови на сифилисИсследования на носительство возбудителейкишечных инфекций и серологическое обследование набрюшной тиф при поступлении на работу и вдальнейшем - по эпид. показаниям Исследования нагельминтозы при поступлении на |
|  |  | организациях торговли,общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) |  |  | работу и вдальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид. показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении наработу, 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.**

* 1. Перечень услуг при организации питания детей:
* организация горячего питания;
* питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
* организация дополнительного питания;
	1. Технико-технологические карты.
	2. 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 пищевойпродукции | 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 потрошеные - 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 взависимости 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 |

* 1. 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 недоброкачественности. |
| 2 | Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенногосоюза. |
| 3 | Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу. |
| 4 | Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца. |
| 5 | Непотрошеная 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 амбарнымивредителями. |
| 11 | Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления. |
| 12 | Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). |
| 13 | Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерныеколбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. |
| 14 | Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом. |
| 15 | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термическойобработки. |
| 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 заболеваемостипродуктивных 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 тепловуюобработку. |
| 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 условияхпалаточного лагеря. |
| 43 | Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. |
| 44 | Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. |
| 45 | Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты. |

# Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

* 1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн ость контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Контроль засоответствием технологического процесса действующей нормативной и техническойдокументации | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры –декларация осоответствии - реестр Росаккредитации –ветеринарныесопроводительныедокументы – ВЕТИС«Меркурий». Сертификаты | Каждая партия | Зав. производством, старший повар | Декларации,свидетельства идругие документы о качестве ибезопасности продукции.Сертификат |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной втоваросопроводительно й документации | Сравнение маркировки и данных изтоваросопроводительной документации итребованиями контракта | Каждая партия | Зав. производством, старший повар | Сертификат |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро- сопроводительнойдокументации | Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации | Каждая партия | Зав. производством, старший повар | Накладная, контракт |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиямсанитарных правил и техническихрегламентов | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиямсанитарных правил и технических регламентов в соответствии синструкцией | Каждая партия | Зав. производством, старший повар | Контракт Сертификат |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков | Осуществление контроля в соответствии синструкцией поорганолептической оценке | Каждая партия | Зав. производством, старший повар | Визуальный контроль |
| недоброкачественностипродукции | доброкачественностипоступающих продуктов |  |  |  |

* 1. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн ость контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Контроль засоответствием технологического процесса действующей нормативной и техническойдокументации | Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов | Присоставлени идокументов | Директор | Техкарты, ТТК и т.п. |
| Контроль за соблюдением поточноститехнологического 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 |
| Хранениескоропортящейся пищевой продукции и продовольственногосырья | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции | ежедневно | Зав. производством, старший повар | Журнал учета |
| Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Зав. производством, старший повар | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Контроль температуры холодильногооборудования | ежедневно | Зав. производством, старший повар | Журнал учеты температуры |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологич еский цикл | Зав. производством, старший повар | Визуальный контроль |
| Контроль обработки сырых овощей |  Старший повар | Визуальный контроль |
| Приготовление изделий из мяса и рыбы | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическимдокументам | Каждый технологич еский цикл | Зав. производством, старший повар | Визуальный контроль |
| Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры втолще блюд) | Зав. производством, старший повар | Термощуп |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществдезинфицирующихсредств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник | Журнал |
| Обработка инвентаря длясырой готовой продукции | Ежедневно | Повар,кухонный работник | Журнал |
|  |  |  |  |  |

Схемы производственных процессов.

* 1. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн ость контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Контрольорганолептической показателей прикаждой приемке продукции, не требующей кулинарнойобработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия | Зав. производством, старший повар | Журнал |
| Критерии готовности в технологическойдокументации – температура внутри готовых изделий,общая температура при хранении и выдачеготовой продукции | Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи | Каждый технологич еский цикл | Зав. производством, старший повар | Журнал |
| Лабораторный контроль готовой продукции помикробиологическим показателям | Отбор проб для проведениямикробиологического анализа ваккредитованной лаборатории | Ежеквартал ьно | Медицинский работник | Журнал |

* 1. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| Наличие специально предназначенного илиспециально оборудованного транспортного средства. | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта. |
| Соблюдение правила товарного соседства притранспортировке пищевых продуктов. | Проверка соблюдение правил товарного соседствапри приемке пищевых продуктов. |
| Санитарное содержание транспортногосредства. | Обследование условий содержания транспортногосредства. |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками освоевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек. |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого имизотермического транспорта. | Фотофиксация |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим вскладских помещениях). | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале. |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся изамороженных продуктов. | Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья. |
| Контроль за соблюдением правила товарногососедства. | Визуальный контроль соблюдения правил товарногососедства при хранении пищевых продуктов. |
| Наличие измерительных приборов (термометры,психометры). | Оснащение за счет учредителей образовательнойорганизации. |

* 1. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн ость контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов | 2 раза в год | Зам. директора по АХЧ | Визуальный контрольжурнал |
| Наличие санитарно- технического оборудования вдостаточном количестве | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ | Заявка |
| Контроль засоответствием объема и ассортиментавырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологическогопроцесса. | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |  | Зам. директора по АХЧ |  |
| Контроль санитарно- технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательныхорганизаций. | Всоответств ии с правиламиэксплуатац ии | Зам. директора по АХЧ | ЖурналАкт готовности школы кначалу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. |  | Всоответств ии справилами эксплуатации | Зам. директора по АХЧ | Журнал |
| Наличие условий для соблюдения правилличной гигиены(душевые, санузлы,раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |  | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | Журнал |

* 1. 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, оборудованияи инвентаря. |  | Ежедневно | Медицинский работникЗам. директора по АХЧ | Журнал |
| Контроль за соблюдениемсанитарно- противоэпидемическогорежима на производстве: режима мытья идезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств. | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки идезинфекции. |  |  |  |
| Лабораторные | Договор с | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ | Журнал |
| исследования смывов с | аккредитованной |  |  |  |
| оборудования, инвентаря, | микробиологической |  |  |  |
| посуды (кухонной и | лабораторией. |  |  |  |
| 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). |  |  |  |  |
| Инструментальныйконтроль температуры воды в моечных ваннах. | Наличие термометра дляизмерения температуры воды. | Ежедневно | Зав. производством, старший повар | Журналы |
| Проверка обеспеченности | Нормы обеспечения | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | Журналы |
| уборочным инвентарем, | инвентарем, |  |  |  |
| моющими и | централизованный выбор |  |  |  |
| дезинфицирующими | средств дезинфекции, |  |  |  |
| средствами и условий | моющих, инструкции. |  |  |  |
| хранения, наличия запаса |  |  |  |  |
| дезинфицирующих |  |  |  |  |
| средств, наличия |  |  |  |  |
| разделения уборочного |  |  |  |  |
| инвентаря по назначению и |  |  |  |  |
| его маркировка, |  |  |  |  |
| правильность учета |  |  |  |  |
| дезинфекционных работ в |  |  |  |  |
| профилактических целях |  |  |  |  |
| на объект. |  |  |  |  |
| Контроль за их | Акт ввода в эксплуатацию | В | Медработник | Журнал |
| эксплуатацией | бактерицидной установки | соответствии |  |  |
| бактерицидных ламп – | или облучателя в журнале | и со |  |  |
| порядок и периодичность в | «Регистрации и контроля | сроками |  |  |
| МУ 2.3.975-00 | бактерицидной | эксплуатации |  |  |
| «Применение | установки». | и |  |  |
| ультрафиолетового |  |  |  |  |
| бактерицидного излучения |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| для обеззараживаниявоздушной средыпомещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговлипродовольственными товарами». |  |  |  |  |

* 1. Контроль за состоянием производственной среды.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодично сть контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственныхфакторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:* за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды;
* за микроклиматом производственных

помещений;* за производственным шумом и вибрацией.
 | Учредителями образовательныхорганизаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды. | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ | Заявка |

* 1. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодично сть контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Контроль за наличием уперсонала личных медицинских книжек. | Проверка личных медицинских книжек | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ | журнал |
| Контроль засвоевременным прохождениемпредварительных, при поступлении, и периодическихмедицинских обследований, произведением гигиеническогообучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ | журнал |
| Контроль за наличием достаточногоколичества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья идезинфекции 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 | Заявка |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ежедневный осмотрработников на наличие гнойничковыхзаболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционныхзаболеваний. Термометрия. | Регистрация ежедневныхосмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. | Ежедневно | Медицинскийработник | Журнал |
| Обучение персонала. | Дополнительно:тестирование, онлайн инструктаж | По меренеобходимо сти | Зам. директора по АХЧ |  |

* 1. 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

|  |  |
| --- | --- |
| **ИП Шаповалов.Н.Н.** | Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| **Меню приготавливаемых блюд на осенне-зимний период** |  |
| **Рацион: Школа с 1-4класс** | **Неделя:** | **1** |  | **День:** | **понедель ник** |  |  |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | Энерге- тическая ценность | № рецеп туры | Цена блюда |
| Белки | Жиры | Углеводы | руб. |
| **Завтрак 1-4кл** |
|  | Каша жидкая молочная из манной крупы | 200 | 5,88 | 9,58 | 30,39 | 234,02 | 181 | 20,64 ₽ |
|  | Какао с молоком.. | 200 | 3,87 | 3,1 | 25,17 | 145,36 | 382 | 15,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 3,00 ₽ |
|  | Масло сливочное ( порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
|  | Сыр твердый (порциями) | 15 | 6,96 | 8,85 |  | 108 | 15 | 10,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 455 | 19,11 | 29,68 | 70,63 | 644,68 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | Суп картофельный с горохом . | 200 | 5,72 | 38,52 | 12,49 | 439,4 | 102 | 15,00 ₽ |
|  | Котлеты рубленые из филе птицы. | 70 | 10,96 | 16,62 | 10,7 | 237,29 | 294 | 37,00 ₽ |
|  | Соус сметанный№330 | 20 | 0,28 | 1 | 1,17 | 14,82 | 330 | 3,00 ₽ |
|  | Макаронные изделия отварные с маслом. | 120 | 4,35 | 4,66 | 24,4 | 156,86 | 203 | 12,00 ₽ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Капуста тушеная .(Осенне-зимний) | 35 | 0,8 | 0,94 | 3,42 | 25,74 | 321 | 5,00 ₽ |
|  | Компот из смесисухофруктов | 200 | 1,1 |  | 42,28 | 179,37 | 349 | 8,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 695 | 29,61 | 64,38 | 129,74 | 1253,48 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | Суп картофельный сгорохом . | 180 | 5,15 | 34,67 | 11,24 | 395,46 | 102 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 6,69 | 35,27 | 21,2 | 456,26 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 350 | 55,41 | 129,33 | 221,57 | 2354,42 |  | 157,03 ₽ |
| **Рацион: Школа миллеровский район** | **Неделя:** | **1** |  | **День:** | **вторник** |  |  |
| **Завтрак 1-4кл** |
|  | Омлет натуральный. | 140 | 13,44 | 24,26 | 2,63 | 146,4 | 210 | 31,64 ₽ |
|  | Горошек овощной (консервированный). | 25 | 0,74 | 0,05 | 1,55 | 9,52 | 131 | 4,00 ₽ |
|  | Кофейный напиток . | 200 |  |  | 19,96 | 79,8 | 379 | 10,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 3,00 ₽ |
|  | Масло сливочное (порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 405 | 16,58 | 32,46 | 39,21 | 393,02 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | Щи из свежей капустыс картофелем. | 200 | 1,41 | 3,96 | 6,32 | 71,8 | 88 | 15,00 ₽ |
|  | Рыба ,запеченная всметанном соусе. | 80 | 10,58 | 10,78 | 22,92 | 230,59 | 232 | 35,00 ₽ |
|  | Картофельное пюре смаслом | 120 | 2,58 | 7,46 | 17,34 | 150,15 | 128 | 18,00 ₽ |
|  | Икра кабачковая..(Осенне-зимний) | 35 | 0,66 | 3,11 | 2,69 | 41,65 | 57 | 5,00 ₽ |
|  | Чай с сахаром илимоном. | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 377 | 7,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 707 | 21,76 | 27,97 | 99,75 | 756,19 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | Щи из свежей капустыс картофелем. | 180 | 1,27 | 3,56 | 5,69 | 64,62 | 88 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 2,81 | 4,16 | 15,65 | 125,42 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 312 | 41,15 | 64,59 | 154,61 | 1274,63 |  | 157,03 ₽ |
| **Рацион: Школа миллеровский район** | **Неделя:** | **1** |  | **День:** | **среда** |  |  |
| **Завтрак 1-4кл** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Запеканка из творога сосметаной. | 150/20 | 23,46 | 22,29 | 23,29 | 387,24 | 223 | 40,64 ₽ |
|  | Чай с сахаром. | 200 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 376 | 5,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 3,00 ₽ |
|  | Масло сливочное (порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 410 | 25,93 | 30,46 | 53,36 | 604,54 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | Суп картофельный свермишелью | 200 | 2,15 | 2,27 | 13,96 | 94,6 | 103 | 15,00 ₽ |
|  | Тефтели мясные ссоусом | 70 | 4,43 | 10,25 | 7,39 | 141,91 | 279 | 37,00 ₽ |
|  | Каша рассыпчатаяпшеничная с маслом | 120 | 5,24 | 6,02 | 28,49 | 191,78 | 171 | 10,00 ₽ |
|  | Овощи соленые (огурец). (Осенне-зимний) | 35 | 0,14 |  | 22,75 | 87,5 | 70 | 6,00 ₽ |
|  | Кисель из яблоксушеных | 200 | 0,06 | 0,05 | 31,4 | 127,63 | 354 | 12,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 675 | 18,42 | 21,23 | 139,27 | 843,42 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | Суп картофельный свермишелью | 180 | 1,94 | 2,04 | 12,57 | 85,14 | 103 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 3,48 | 2,64 | 22,53 | 145,94 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 285 | 47,83 | 54,33 | 215,16 | 1593,9 |  | 157,03 ₽ |
| **Рацион: Школа миллеровский****район** | **Неделя:** | **1** |  | **День:** | **четверг** |  |  |
| **Завтрак 1-4кл** |
|  | Каша овсяная вязкаямолочная смаслом,сахаром и изюмом. | 200 | 7,63 | 11,3 | 33,73 | 267,75 | 173 | 25,64 ₽ |
|  | Кофейный напиток . | 200 |  |  | 19,96 | 79,8 | 379 | 10,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 3,00 ₽ |
|  | Масло сливочное (порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
|  | Сыр твердый(порциями) | 15 | 6,96 | 8,85 |  | 108 | 15 | 10,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 455 | 16,99 | 28,3 | 68,76 | 612,85 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | Борщ с капустой икартофелем.. | 200 | 1,38 | 4,14 | 9,6 | 81,72 | 82 | 15,00 ₽ |
|  | Плов из курицы | 170 | 17,42 | 20,75 | 29,67 | 378,19 | 291 | 38,00 ₽ |
|  | Салат из моркови ссахаром | 35 | 0,43 | 0,03 | 4,02 | 28,6 | 62 | 7,00 ₽ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Сок фруктовый илиягодный . | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 84,8 | 389 | 20,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 655 | 26,63 | 27,76 | 98,77 | 773,31 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | Борщ с капустой и картофелем.. | 180 | 1,24 | 3,73 | 8,64 | 73,55 | 82 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 2,78 | 4,33 | 18,6 | 134,35 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 310 | 46,4 | 60,39 | 186,13 | 1520,51 |  | 157,03 ₽ |
| **Рацион: Школа миллеровский район** | **Неделя:** | **1** |  | **День:** | **пятница** |  |  |
| **Завтрак 1-4кл** |
|  | Рыба, тушенная втомате с овощами | 70 | 6,83 | 3,47 | 2,66 | 73,5 | 229 | 25,64 ₽ |
|  | Картофель отварной смаслом сливочным | 120 | 2,4 | 4,62 | 19,26 | 131,94 | 125 | 15,00 ₽ |
|  | Чай с сахаром. | 200 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 376 | 5,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 3,00 ₽ |
|  | Масло сливочное (порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 430 | 11,7 | 16,26 | 51,99 | 422,74 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | Суп картофельный с крупой(ячневый) | 200 | 1,58 | 2,17 | 9,69 | 68,6 | 101 | 15,00 ₽ |
|  | Котлеты ,биточки мясные. | 70 | 8,79 | 20,08 | 10,56 | 259,05 | 268 | 40,00 ₽ |
|  | Каша рассыпчатаягречневая с маслом | 120 | 6,77 | 7,19 | 33,17 | 227,96 | 171 | 14,00 ₽ |
|  | Икра свекольная | 35 | 0,48 | 2,66 | 3,29 | 38,81 | 75 | 3,00 ₽ |
|  | Компот из смесисухофруктов | 200 | 1,1 |  | 42,28 | 179,37 | 349 | 8,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 675 | 25,12 | 34,74 | 134,27 | 973,79 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | Суп картофельный скрупой(ячневый) | 180 | 1,42 | 1,95 | 8,72 | 61,74 | 101 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 2,96 | 2,55 | 18,68 | 122,54 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 305 | 39,78 | 53,55 | 204,94 | 1519,07 |  | 157,03 ₽ |
| **Рацион: Школа миллеровский район** | **Неделя:** | **2** |  | **День:** | **понедель ник** |  |  |
| **Завтрак 1-4кл** |
|  | Суп молочный скрупой гречневой. | 200 | 2,97 | 3,57 | 6,14 | 71,2 | 121 | 25,64 ₽ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кофейный напиток . | 200 |  |  | 19,96 | 79,8 | 379 | 10,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 3,00 ₽ |
|  | Масло сливочное (порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
|  | Сыр твердый(порциями) | 15 | 6,96 | 8,85 |  | 108 | 15 | 10,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 455 | 12,33 | 20,57 | 41,17 | 416,3 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | Щи из свежей капусты с картофелем. | 200 | 1,41 | 3,96 | 6,32 | 71,8 | 88 | 15,00 ₽ |
|  | Жаркое по-домашнему | 180 | 13,08 | 31,95 | 17,7 | 413,71 | 259 | 52,00 ₽ |
|  | Горошек овощной (консервированный). (Осенне-зимний) | 35 | 1,03 | 0,07 | 2,17 | 13,33 | 131 | 5,00 ₽ |
|  | Компот из смесисухофруктов | 200 | 1,1 |  | 42,28 | 179,37 | 349 | 8,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 665 | 23,02 | 38,62 | 103,75 | 878,21 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | Щи из свежей капустыс картофелем. | 180 | 1,27 | 3,56 | 5,69 | 64,62 | 88 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 2,81 | 4,16 | 15,65 | 125,42 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 320 | 38,16 | 63,35 | 160,57 | 1419,93 |  | 157,03 ₽ |
| **Рацион: Школа миллеровский район** | **Неделя:** | **2** |  | **День:** | **вторник** |  |  |
| **Завтрак 1-4кл** |
|  | Запеканка рисовая створогом . | 150 | 7,9 | 11,37 | 40,79 | 301,43 | 188 | 36,64 ₽ |
|  | Сметана | 20 | 0,52 | 3 | 0,72 | 32,4 | 540 | 2,00 ₽ |
|  | Чай с сахаром и лимоном. | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 377 | 7,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 3,00 ₽ |
|  | Масло сливочное (порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 432 | 10,95 | 22,54 | 71,78 | 553,13 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | Суп картофельный сгорохом . | 200 | 5,72 | 38,52 | 12,49 | 439,4 | 102 | 15,00 ₽ |
|  | Птица тушеная в соусесметанном с томатом | 70 | 8,36 | 7,08 | 2,46 | 107,1 | 290 | 33,00 ₽ |
|  | Каша рассыпчатаягречневая с маслом | 120 | 6,77 | 7,19 | 33,17 | 227,96 | 171 | 14,00 ₽ |
|  | Салат из квашенойкапусты (Осенне- зимний) | 35 | 0,6 | 1,75 | 2,96 | 30 | 47 | 6,00 ₽ |
|  | Кисель из яблоксушеных | 200 | 0,06 | 0,05 | 31,4 | 127,63 | 354 | 12,00 ₽ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 675 | 27,91 | 57,23 | 117,76 | 1132,09 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | Суп картофельный сгорохом . | 180 | 5,15 | 34,67 | 11,24 | 395,46 | 102 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 6,69 | 35,27 | 21,2 | 456,26 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 307 | 45,55 | 115,04 | 210,74 | 2141,48 |  | 157,03 ₽ |
| **Рацион: Школа миллеровский район** | **Неделя:** | **2** |  | **День:** | **среда** |  |  |
| **Завтрак 1-4кл** |
|  | Макароны отварные с сыром | 200 | 13,54 | 15,92 | 34,11 | 334,4 | 204 | 30,64 ₽ |
|  | Какао с молоком.. | 200 | 3,87 | 3,1 | 25,17 | 145,36 | 382 | 15,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 3,00 ₽ |
|  | Масло сливочное (порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 440 | 19,81 | 27,17 | 74,35 | 637,06 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | Суп картофельный склецками. | 200 | 2,85 | 3,67 | 15,03 | 115,4 | 108 | 18,00 ₽ |
|  | Тефтели мясные ссоусом | 70 | 4,43 | 10,25 | 7,39 | 141,91 | 279 | 37,00 ₽ |
|  | Каша рассыпчатаяпшеничная с маслом | 120 | 5,24 | 6,02 | 28,49 | 191,78 | 171 | 10,00 ₽ |
|  | Винегрет овощной . | 35 | 0,49 | 3,51 | 2,55 | 43,79 | 67 | 8,00 ₽ |
|  | Чай с сахаром и лимоном. | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 377 | 7,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 697 | 19,54 | 26,11 | 103,94 | 754,88 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | Суп картофельный склецками. | 180 | 2,56 | 3,31 | 13,53 | 103,86 | 108 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 4,1 | 3,91 | 23,49 | 164,66 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 337 | 43,45 | 57,19 | 201,78 | 1556,6 |  | 157,03 ₽ |
| **Рацион: Школа миллеровский район** | **Неделя:** | **2** |  | **День:** | **четверг** |  |  |
| **Завтрак 1-4кл** |
|  | Пудинг из творога(запеченный) с соусом и изюмом. | 170 | 17,51 | 14,79 | 30,26 | 325,13 | 222 | 35,64 ₽ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кофейный напиток . | 200 |  |  | 19,96 | 79,8 | 379 | 10,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 3,00 ₽ |
|  | Масло сливочное (порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 410 | 19,91 | 22,94 | 65,29 | 562,23 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | РассольникЛенинградский | 200 | 1,61 | 4,07 | 9,58 | 85,8 | 96 | 13,00 ₽ |
|  | Рыба ,запеченная в сметанном соусе. | 80 | 10,58 | 10,78 | 22,92 | 230,59 | 232 | 35,00 ₽ |
|  | Картофельное пюре смаслом | 120 | 2,58 | 7,46 | 17,34 | 150,15 | 128 | 18,00 ₽ |
|  | Овощи соленые(огурец). (Осенне- зимний) | 35 | 0,14 |  | 22,75 | 87,5 | 70 | 6,00 ₽ |
|  | Компот из смесисухофруктов | 200 | 1,1 |  | 42,28 | 179,37 | 349 | 8,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 685 | 22,41 | 24,95 | 150,15 | 933,41 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | РассольникЛенинградский | 180 | 1,45 | 3,66 | 8,63 | 77,22 | 96 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 2,99 | 4,26 | 18,59 | 138,02 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 295 | 45,31 | 52,15 | 234,03 | 1633,66 |  | 157,03 ₽ |
| **Рацион: Школа Миллеровский район** | **Неделя:** | **2** |  | **День:** | **пятница** |  |  |
| **Завтрак 1-4кл** |
|  | Птица отварная ссоусом. | 70 | 16,81 | 21,48 | 1,06 | 264,57 | 288 | 27,64 ₽ |
|  | Рис припущенный | 120 | 2,91 | 3,44 | 29,34 | 159,96 | 305 | 12,00 ₽ |
|  | Чай с сахаром и лимоном. | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 377 | 7,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,32 | 0,9 | 14,94 | 91,2 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Масло сливочное (порциями) | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | 14 | 8,00 ₽ |
| **Итого за Завтрак** | 452 | 22,25 | 33,09 | 60,67 | 643,83 |  | 56,64 ₽ |
| **Обед** |
|  | Борщ с капустой икартофелем.. | 200 | 1,38 | 4,14 | 9,6 | 81,72 | 82 | 15,00 ₽ |
|  | Сметана | 5 | 0,13 | 0,75 | 0,18 | 8,1 | 540 | 2,00 ₽ |
|  | Печень, тушенная всоусе | 70 | 9,61 | 6,7 | 6,29 | 124,54 | 261 | 25,00 ₽ |
|  | Макаронные изделияотварные с маслом. | 120 | 4,35 | 4,66 | 24,4 | 156,86 | 203 | 12,00 ₽ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Салат из свеклыотварной срастительным маслом. | 35 | 0,49 | 2,1 | 2,89 | 32,48 | 52 | 6,00 ₽ |
|  | Сок фруктовый илиягодный . | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 84,8 | 389 | 20,00 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
|  | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 4,86 | 2,04 | 25,32 | 139,2 | 527 | 3,00 ₽ |
| **Итого за Обед** | 680 | 23,36 | 21,19 | 98,84 | 688,5 |  | 85,00 ₽ |
| **Обед 1** |
|  | Борщ с капустой икартофелем.. | 180 | 1,24 | 3,73 | 8,64 | 73,55 | 82 | 13,39 ₽ |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,54 | 0,6 | 9,96 | 60,8 | 560 | 2,00 ₽ |
| **Итого за Обед 1** | 200 | 2,78 | 4,33 | 18,6 | 134,35 |  | 15,39 ₽ |
| **Итого за день** | 1 332 | 48,39 | 58,61 | 178,11 | 1466,68 |  | 157,03 ₽ |
| **Итого за период** | 13 153 | 451,43 | 708,53 | 1967,64 | 16480,88 |  | 1 570,30₽ |
| **Среднее значение за период** | 45,1 | 70,9 | 196,8 | 1648,1 |  | 523,44 ₽ |

* 1. 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. |

* 1. 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, технологических 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, технологических 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 бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Повар |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Повар |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. директор а по АХЧ |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Повар |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов | Ежедневно | Повар |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту | Повар |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух. инвентаря | Ежедневно | Повар |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Журнал ежедневного осмотраработников, 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 открытыхповерхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | Ежедневно | Медработник |
| Отчет о внутренней проверке эффективности выполненияобеспечения 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 инфекционномзаболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в [Центр гигиены](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php) [и эпидемиологии](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php) | Директор | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющегофедеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, | Сообщить всоответствующую службу | Рабочий по обслуживанию | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| канализации, отопления, печи на пищеблоке |  |  | осуществляющегофедеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить всоответствующую службу, заменить электропроводку | Рабочий по обслуживанию | Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети |
| Пожар | Сообщить в пожарнуюслужбу, вывести людей в безопасное место,использовать огнетушители | Первый обнаруживший | Пожарная служба, МЧС |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить всоответствующую службу | Рабочий по обслуживанию | Служба, в соответствии с возникшей аварийнойситуацией |
| 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 ВР |   | Шевердинова О.А. |
| Социальный педагог |   |  Надоенко Н.В. |