



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

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица: муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа № 16

Ф. И. О. директора, телефон: Макареня Наталья Павловна, 8(8634)-64-24-05

Юридический адрес: г. Таганрог, Ростовская область, Площадь Мира, 6-а, 347930

Фактический адрес: г. Таганрог, Ростовская область, Площадь Мира, 6-а, 347930

Количество работников: 53 человека

Количество обучающихся: 300 человек

ОГРН 1026102586058

ИНН 6154071789

Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 31.10.2011 № 1765

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
1	Макареня Наталья Павловна	Директор
2	Жура Нина Олеговна	Зам. директора по АХР
3	Кудрина Ольга Владимировна	Зам. директора по ВР
	Куленко Елена Владимировна	Работник буфета
4	Ахметова Альбина Владимировна	Ответственный по питанию
5	Попучиева Людмила Сергеевна	Медицинский работник

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

N п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в

					дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям
--	--	--	--	--	---

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья.

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого 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 готовой продукции

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
Проведение органолептической	Соблюдение методики органолептической	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал

оценки готовой пищи, т. е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.; проверка соответствия объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей	оценки пищи			
---	-------------	--	--	--

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Визуальный контроль
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Заявка
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности школы к началу уч. года

### 6.3. 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	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал

периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала.				
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	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	

#### 6.4. Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 12 лет и старше

6.4.1. Примерное двухнедельное меню приготавливаемых блюд для обучающихся с ОВЗ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>1</b>	<b>Завтрак</b>												
	Булочка «Школьная с крошкой»	1/60	9,24	18,34	17,5	220,26	0,09	0,07	0	11,9	57,4	14,7	0,98
685	Чай с сахаром	160	0,15	-	11,25	46,4	0	0	0	12	8	6	0,8
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>9,39</b>	<b>18,34</b>	<b>28,75</b>	<b>266,66</b>	<b>0,09</b>	<b>0,07</b>	<b>0</b>	<b>21,9</b>	<b>65,4</b>	<b>20,7</b>	<b>1,78</b>
	<b>Обед</b>												
147	Суп с вермишелью	200	2	2,4	14,6	96	0,06	5,2	0	23	127,4	19,2	0,64
413	Сосиски отварные	60	14,34	6,66	0,96	159,6	0,02	0	0	14,34	82,83	8,91	1,13
508	Каша рисовая	100	2	4,15	16,2	163	0,15	45	0	12	75	22,5	1,6
685	Чай с сахаром	150	0,2	-	15	43,5	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>21,84</b>	<b>13,57</b>	<b>70,56</b>	<b>506,3</b>	<b>0,29</b>	<b>5,2</b>	<b>0,00</b>	<b>67,34</b>	<b>273,43</b>	<b>46,41</b>	<b>3,57</b>
	<b>Всего за день</b>		<b>31,23</b>	<b>31,91</b>	<b>99,31</b>	<b>772,96</b>	<b>0,38</b>	<b>5,27</b>	<b>26</b>	<b>177,34</b>	<b>363,93</b>	<b>62,91</b>	<b>4,97</b>

<b>2 день</b>	<b>Завтрак</b>												
	Пирожок «Волгодонской» с повидлом	1/60	6,9	4,04	18,3	137,5	0,06	0	0	7,75	10,6	4,95	0,85
685	Чай с сахаром	200	0,15	-	11,25	58	0	0	0	12	8	6	0,8
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>7,05</b>	<b>4,04</b>	<b>29,55</b>	<b>195,50</b>	<b>0,06</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>19,75</b>	<b>18,6</b>	<b>10,95</b>	<b>1,65</b>

	<i>Обед</i>												
110	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,6	4,2	10,5	84,8	0,03	6,88	0	36,5	128	18,6	0,8
493	Гуляш из филе куриного	30/50	10,06	8,19	2,05	117,3	0,09	0,05	Сл.	8,99	11,04	57,58	0,68
508	Каша пшеничная	100	2	4,15	16,2	163	0,15	45	0	12	75	22,5	1,6
685	Чай с сахаром	150	0,15	-	11,25	43,5	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>17,11</b>	<b>16,90</b>	<b>63,8</b>	<b>452,8</b>	<b>0,32</b>	<b>52,92</b>	<b>0,02</b>	<b>153,51</b>	<b>339,52</b>	<b>85,07</b>	<b>4,6</b>
	<b>Всего за день</b>		<b>24,16</b>	<b>20,94</b>	<b>93,35</b>	<b>648,3</b>	<b>0,38</b>	<b>52,92</b>	<b>0,02</b>	<b>173,26</b>	<b>358,12</b>	<b>96,02</b>	<b>6,25</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>3 день</b>	<b>Завтрак</b>												
6	Бутерброд с колбасой п/к	14/20	5,5	9,7	9,1	148,3	0,1	0	0	13,6	60,8	10,5	0,8
685	Чай с сахаром	150	0,15	-	11,25	43,5	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>5,65</b>	<b>9,7</b>	<b>20,35</b>	<b>191,8</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>22,6</b>	<b>66,8</b>	<b>15</b>	<b>1,4</b>
	<b>Обед</b>												
138	Суп картофельный с рисом	200	2	2,4	14,6	90,5	0,06	5,2	0	23	127,4	19,2	0,64
498	Котлета рубленая из филе куриного	50	4	5,9	4,2	118,96	0,04	0,43	0,02	28,99	54	15	0,90
508	Каша гречневая	100	4,3	6,9	24,8	183	0,09	0	0	10,7	60	89,3	2
685	Чай с сахаром	150	0,15	-	11,25	43,5	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,20	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>13,75</b>	<b>15,56</b>	<b>78,65</b>	<b>480,16</b>	<b>0,34</b>	<b>4,05</b>	<b>0</b>	<b>81,99</b>	<b>281,74</b>	<b>188,08</b>	<b>5,18</b>
	<b>Всего за день</b>		<b>19,40</b>	<b>25,26</b>	<b>99,00</b>	<b>671,96</b>	<b>0,44</b>	<b>4,05</b>	<b>0</b>	<b>104,59</b>	<b>348,54</b>	<b>203,08</b>	<b>6,58</b>

<b>4 день</b>	<b>Завтрак</b>												
733	Оладьи с молоком сгущенным	75/16	1,9	3,9	15,4	101,05	0,1	28,5	0	7,6	47,5	14,3	1,1
685	Чай с сахаром	200	0,15	-	11,25	58	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>2,05</b>	<b>3,9</b>	<b>26,65</b>	<b>159,05</b>	<b>0,09</b>	<b>0,07</b>	<b>0</b>	<b>20,9</b>	<b>63,4</b>	<b>19,5</b>	<b>1,58</b>
	<b>Обед</b>												
124	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	8	70,4	0,04	13,8	0	36,2	122,9	17,3	0,5
279	Тефтели из филе куриного, соус	50/30	5,6	11,85	3,4	160,8	0,04	0,76	0,03	20,4	11,04	118,9	0,76
516	Макароны отварные	100	3,5	4,1	23,5	128,07	0,04	0	0	8	22,7	5,3	0,5
349	Компот из сухофруктов	150	0,15	-	11,25	93	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>14,15</b>	<b>19,71</b>	<b>69,95</b>	<b>496,47</b>	<b>0,21</b>	<b>5,66</b>	<b>0,00</b>	<b>100,54</b>	<b>113,91</b>	<b>256,8</b>	<b>3,25</b>
	<b>Всего за день</b>		<b>16,2</b>	<b>23,61</b>	<b>96,60</b>	<b>655,52</b>	<b>0,3</b>	<b>5,73</b>	<b>0</b>	<b>121,44</b>	<b>177,31</b>	<b>276,3</b>	<b>4,83</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>5 день</b>	<b>Завтрак</b>												
	Булочка «Маковка»	1/55	6,9	4,4	55,4	177,65	0,09	0,07	0	11,9	57,4	14,7	0,98
685	Чай с сахаром	180	0,18	-	13,5	52,2	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>7,08</b>	<b>4,4</b>	<b>68,9</b>	<b>229,85</b>	<b>0,1</b>	<b>31,8</b>	<b>0,0</b>	<b>16,05</b>	<b>59,05</b>	<b>19,7</b>	<b>2,02</b>
	<b>Обед</b>												
139	Суп картофельный с горохом	200	5	4,5	17,8	133,6	0,1	4	0	40,3	170,2	28,2	1,2
443	Плов	35/100	8,64	4,72	15,12	157,5	0,06	0,72	Сл.	13,6	88	19,2	2,8
685	Чай с сахаром	150	0,15	-	11,25	43,5	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,20	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>17,09</b>	<b>9,58</b>	<b>67,97</b>	<b>378,8</b>	<b>0,28</b>	<b>14,56</b>	<b>0,03</b>	<b>91,6</b>	<b>306,44</b>	<b>237,7</b>	<b>5,36</b>
	<b>Всего за день</b>		<b>24,17</b>	<b>13,98</b>	<b>136,87</b>	<b>608,65</b>	<b>0,38</b>	<b>46,36</b>	<b>0,03</b>	<b>107,65</b>	<b>365,49</b>	<b>257,4</b>	<b>7,38</b>

2 неделя 6 день	Завтрак												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Булочка «Школьная с крошкой»	1/60	9,24	18,34	17,5	220,26	0,09	0,07	0	11,9	57,4	14,7	0,98
685	Чай с сахаром	160	0,15	-	11,25	46,4	0	0	0	12	8	6	0,8
	<b>Итого завтрак:</b>		9,39	18,34	28,75	266,66	0,09	0,07	0	21,9	65,4	20,7	1,78
	<b>Обед</b>												
138	Суп картофельный с рисом	200	2	2,4	14,6	90,5	0,06	5,2	0	23	127,4	19,2	0,64
428	Колбаса вареная отварная	50	6,15	17,95	1,07	159,6	0,04	0	0	7,2	6,6	61,8	1,15
516	Макароны отварные	100	3,5	4,1	23,5	128,07	0,04	0	0	8	22,7	5,3	0,5
692	Кофейный напиток	150	0,2	-	15	44,25	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,20	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		15,15	24,81	77,97	466,62	0,18	5,2	0,00	67,34	273,43	46,41	3,57
	<b>Всего за день</b>		24,54	43,15	106,72	733,28	0,24	5,27	26	177,34	363,93	62,91	4,97

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
7 день	<b>Завтрак</b>												
	Пирожок «Волгодонской» с повидлом	1/60	6,9	4,04	18,3	137,5	0,06	0	0	7,75	10,6	4,95	0,85
685	Чай с сахаром	200	0,15	-	11,25	58	0	0	0	12	8	6	0,8
	<b>Итого завтрак:</b>		7,05	4,04	29,55	195,50	0,06	0	0,00	19,75	18,6	10,95	1,65
	<b>Обед</b>												
110	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,6	4,2	10,5	84,8	0,03	6,88	0	36,5	128	18,6	0,8
498	Котлета рубленая из филе куриного	50	4	5,9	4,2	118,96	0,04	0,43	0,02	28,99	54	15	0,90

508	Каша рисовая	100	2	4,15	16,2	163	0,15	45	0	12	75	22,5	1,6
349	Компот из сухофруктов	150	0,15	-	11,25	93	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>11,05</b>	<b>14,61</b>	<b>65,95</b>	<b>503,96</b>	<b>0,32</b>	<b>52,92</b>	<b>0,02</b>	<b>153,51</b>	<b>339,52</b>	<b>85,07</b>	<b>4,6</b>
	<b>Всего за день</b>		<b>18,1</b>	<b>18,65</b>	<b>95,50</b>	<b>699,46</b>	<b>0,4</b>	<b>52,92</b>	<b>0,02</b>	<b>172,66</b>	<b>352,03</b>	<b>104,92</b>	<b>5,62</b>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>8 день</b>	<b>Завтрак</b>												
6	Бутерброд с колбасой п/к	14/29	5,5	9,7	9,1	148,3	0,1	0	0	13,6	60,8	10,5	0,8
685	Чай с сахаром	150	0,15	-	11,25	43,5	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>5,65</b>	<b>9,7</b>	<b>20,35</b>	<b>191,80</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>22,6</b>	<b>66,8</b>	<b>15</b>	<b>1,4</b>
	<b>Обед</b>												
140	Суп картофельный с вермишелью	200	5	4,5	17,8	96	0,1	4	0	40,3	170,2	28,2	1,2
493	Гуляш из филе куриного	30/50	10,06	8,19	2,05	117,3	0,09	0,05	Сл.	8,99	11,04	57,58	0,68
508	Каша пшеничная	100	4,3	6,9	24,8	163	0,09	0	0	10,7	60	89,3	2
685	Чай с молоком сгущенным	150	0,15	-	11,25	65,25	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,20	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>22,81</b>	<b>19,95</b>	<b>79,7</b>	<b>485,75</b>	<b>0,34</b>	<b>4,05</b>	<b>0</b>	<b>78,5</b>	<b>279,2</b>	<b>183,5</b>	<b>4,95</b>
	<b>Всего за день:</b>		<b>28,46</b>	<b>29,65</b>	<b>100,05</b>	<b>677,55</b>	<b>0,44</b>	<b>4,05</b>	<b>0,0</b>	<b>101,1</b>	<b>346</b>	<b>198,5</b>	<b>6,35</b>

<b>1</b>	<b>2</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>9 день</b>	<b>Завтрак</b>												
733	Оладьи с молоком сгущенным	75/16	1,9	3,9	15,4	101,05	0,1	28,5	0	7,6	47,5	14,3	1,1
685	Чай с сахаром	200	0,15	-	11,25	58	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>2,05</b>	<b>3,9</b>	<b>26,65</b>	<b>159,05</b>	<b>0,09</b>	<b>0,07</b>	<b>0</b>	<b>20,9</b>	<b>63,4</b>	<b>19,5</b>	<b>1,58</b>

	<i>Обед</i>												
139	Суп картофельный с горохом	200	5	4,5	17,8	133,6	0,1	4	0	40,3	170,2	28,2	1,2
261	Печень, тушенная в соусе	40/40	10,66	7,06	3,05	128,00	0,08	0,01	Сл.	8,5	54,48	10,5	0,65
508	Каша гречневая	100	4,3	6,9	24,8	183	0,09	0	0	10,7	60	89,3	2
685	Чай с сахаром	150	0,2	-	15	43,5	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>23,46</b>	<b>18,82</b>	<b>84,45</b>	<b>532,30</b>	<b>0,37</b>	<b>5,67</b>	<b>0,03</b>	<b>107,84</b>	<b>277,79</b>	<b>244,5</b>	<b>5,35</b>
	<b>Всего за день:</b>		<b>25,51</b>	<b>22,72</b>	<b>111,10</b>	<b>691,35</b>	<b>0,47</b>	<b>37,47</b>	<b>0,03</b>	<b>123,89</b>	<b>336,84</b>	<b>264,2</b>	<b>7,37</b>

<i>10 день</i>	<i>Завтрак</i>												
	Булочка «Маковка»	1/55	6,9	4,4	55,4	177,65	0,09	0,07	0	11,9	57,4	14,7	0,98
685	Чай с сахаром	180	0,18	-	13,5	52,2	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>7,08</b>	<b>4,4</b>	<b>68,9</b>	<b>229,85</b>	<b>0,1</b>	<b>31,8</b>	<b>0,0</b>	<b>16,05</b>	<b>59,05</b>	<b>19,7</b>	<b>2,02</b>
	<i>Обед</i>												
124	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	8	70,4	0,04	13,8	0	36,2	122,9	17,3	0,5
279	Тефтели из филе куриного, соус	50/30	5,6	11,85	3,4	160,8	0,04	0,76	0,03	20,4	11,04	118,9	0,76
516	Вермишель отварная	100	3,5	4,1	23,5	128,07	0,04	0	0	8	22,7	5,3	0,5
349	Компот из сухофруктов	150	0,15	-	11,25	93	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>14,15</b>	<b>19,71</b>	<b>69,95</b>	<b>496,47</b>	<b>0,21</b>	<b>5,66</b>	<b>0,00</b>	<b>100,54</b>	<b>113,91</b>	<b>256,8</b>	<b>3,25</b>
	<b>Всего за день:</b>		<b>21,23</b>	<b>24,11</b>	<b>138,85</b>	<b>726,32</b>	<b>0,25</b>	<b>14,59</b>	<b>0,00</b>	<b>95,7</b>	<b>316,8</b>	<b>70,2</b>	<b>6,38</b>

Основание: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной 2004г., сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л. Марчук 1996г

6.4.2. Примерное двухнедельное меню приготавливаемых блюд для бесплатного питания обучающихся 5-9 классов

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса пор ции	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценност ь (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>1</b>	<b>Обед</b>												
<b>147</b>	<b>Суп с вермишелью</b>	200	2	2,4	14,6	96	0,06	5,2	0	23	127,4	19,2	0,64
<b>413</b>	<b>Сосиски отварные</b>	60	14,34	6,66	0,96	159,6	0,02	0	0	14,34	82,83	8,91	1,13
<b>508</b>	<b>Каша рисовая</b>	100	2	4,15	16,2	163	0,15	45	0	12	75	22,5	1,6
<b>685</b>	<b>Чай с сахаром</b>	150	0,2	-	15	43,5	0	0	0	12	8	6	0,8
	<b>Хлеб йодированный</b>	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		21,84	13,57	70,56	506,3	0,29	5,2	0,00	67,34	273,43	46,41	3,57

<b>2 день</b>	<b>Обед</b>												
110	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,6	4,2	10,5	84,8	0,03	6,88	0	36,5	128	18,6	0,8
493	Гуляш из филе куриного	30/50	10,06	8,19	2,05	117,3	0,09	0,05	Сл.	8,99	11,04	57,58	0,68
508	Каша пшеничная	100	2	4,15	16,2	163	0,15	45	0	12	75	22,5	1,6
685	Чай с сахаром	150	0,15	-	11,25	43,5	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>17,11</b>	<b>16,90</b>	<b>63,8</b>	<b>452,8</b>	<b>0,32</b>	<b>52,92</b>	<b>0,02</b>	<b>153,51</b>	<b>339,52</b>	<b>85,07</b>	<b>4,6</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>3 день</b>	<b>Обед</b>												
138	Суп картофельный с рисом	200	2	2,4	14,6	90,5	0,06	5,2	0	23	127,4	19,2	0,64
498	Котлета рубленая из филе куриного	50	4	5,9	4,2	118,96	0,04	0,43	0,02	28,99	54	15	0,90
508	Каша гречневая	100	4,3	6,9	24,8	183	0,09	0	0	10,7	60	89,3	2
685	Чай с сахаром	150	0,15	-	11,25	43,5	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,20	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>13,75</b>	<b>15,56</b>	<b>78,65</b>	<b>480,16</b>	<b>0,34</b>	<b>4,05</b>	<b>0</b>	<b>81,99</b>	<b>281,74</b>	<b>188,08</b>	<b>5,18</b>

<b>4 день</b>	<b>Обед</b>												
124	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	8	70,4	0,04	13,8	0	36,2	122,9	17,3	0,5
279	Тефтели из филе куриного, соус	50/30	5,6	11,85	3,4	160,8	0,04	0,76	0,03	20,4	11,04	118,9	0,76
516	Макаронны отварные	100	3,5	4,1	23,5	128,07	0,04	0	0	8	22,7	5,3	0,5
349	Компот из сухофруктов	150	0,15	-	11,25	93	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>14,15</b>	<b>19,71</b>	<b>69,95</b>	<b>496,47</b>	<b>0,21</b>	<b>5,66</b>	<b>0,00</b>	<b>100,54</b>	<b>113,91</b>	<b>256,8</b>	<b>3,25</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>5 день</b>	<b>Обед</b>												
139	Суп картофельный с горохом	200	5	4,5	17,8	133,6	0,1	4	0	40,3	170,2	28,2	1,2
443	Плов	35/100	8,64	4,72	15,12	157,5	0,06	0,72	Сл.	13,6	88	19,2	2,8
685	Чай с сахаром	150	0,15	-	11,25	43,5	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,20	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>17,09</b>	<b>9,58</b>	<b>67,97</b>	<b>378,8</b>	<b>0,28</b>	<b>14,56</b>	<b>0,03</b>	<b>91,6</b>	<b>306,44</b>	<b>237,7</b>	<b>5,36</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>2</b> <b>неделя</b> <b>6 день</b>	<b>Обед</b>												
138	Суп картофельный с рисом	200	2	2,4	14,6	90,5	0,06	5,2	0	23	127,4	19,2	0,64
428	Колбаса вареная отварная	50	6,15	17,95	1,07	159,6	0,04	0	0	7,2	6,6	61,8	1,15
516	Макароны отварные	100	3,5	4,1	23,5	128,07	0,04	0	0	8	22,7	5,3	0,5
692	Кофейный напиток	150	0,2	-	15	44,25	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,20	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>15,15</b>	<b>24,81</b>	<b>77,97</b>	<b>466,62</b>	<b>0,18</b>	<b>5,2</b>	<b>0,00</b>	<b>67,34</b>	<b>273,43</b>	<b>46,41</b>	<b>3,57</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>7 день</b>	<b>Обед</b>												
110	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,6	4,2	10,5	84,8	0,03	6,88	0	36,5	128	18,6	0,8
498	Котлета рубленая из филе куриного	50	4	5,9	4,2	118,96	0,04	0,43	0,02	28,99	54	15	0,90
508	Каша рисовая	100	2	4,15	16,2	163	0,15	45	0	12	75	22,5	1,6
349	Компот из сухофруктов	150	0,15	-	11,25	93	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>11,05</b>	<b>14,61</b>	<b>65,95</b>	<b>503,96</b>	<b>0,32</b>	<b>52,92</b>	<b>0,02</b>	<b>153,51</b>	<b>339,52</b>	<b>85,07</b>	<b>4,6</b>

<b>8 день</b>	<b>Обед</b>												
140	Суп картофельный с вермишелью	200	5	4,5	17,8	96	0,1	4	0	40,3	170,2	28,2	1,2
493	Гуляш из филе куриного	30/50	10,06	8,19	2,05	117,3	0,09	0,05	Сл.	8,99	11,04	57,58	0,68
508	Каша пшеничная	100	4,3	6,9	24,8	163	0,09	0	0	10,7	60	89,3	2

685	Чай с молоком сгущенным	150	0,15	-	11,25	65,25	0	0	0	9	6	4,5	0,6
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,20	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>22,81</b>	<b>19,95</b>	<b>79,7</b>	<b>485,75</b>	<b>0,34</b>	<b>4,05</b>	<b>0</b>	<b>78,5</b>	<b>279,2</b>	<b>183,5</b>	<b>4,95</b>

<i>1</i>	<i>2</i>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>9 день</b>	<b>Обед</b>												
139	Суп картофельный с горохом	200	5	4,5	17,8	133,6	0,1	4	0	40,3	170,2	28,2	1,2
261	Печень, тушенная в соусе	40/40	10,66	7,06	3,05	128,00	0,08	0,01	Сл.	8,5	54,48	10,5	0,65
508	Каша гречневая	100	4,3	6,9	24,8	183	0,09	0	0	10,7	60	89,3	2
685	Чай с сахаром	150	0,2	-	15	43,5	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>23,46</b>	<b>18,82</b>	<b>84,45</b>	<b>532,30</b>	<b>0,37</b>	<b>5,67</b>	<b>0,03</b>	<b>107,84</b>	<b>277,79</b>	<b>244,5</b>	<b>5,35</b>

<i>10 день</i>	<i>Обед</i>												
124	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	8	70,4	0,04	13,8	0	36,2	122,9	17,3	0,5
279	Тефтели из филе куриного, соус	50/30	5,6	11,85	3,4	160,8	0,04	0,76	0,03	20,4	11,04	118,9	0,76
516	Вермишель отварная	100	3,5	4,1	23,5	128,07	0,04	0	0	8	22,7	5,3	0,5
349	Компот из сухофруктов	150	0,15	-	11,25	93	0	0	0	12	8	6	0,8
	Хлеб йодированный	20	3,3	0,36	23,8	44,2	0,06	-	-	10	32,5	7	0,5
	<b>Итого обед:</b>		<b>14,15</b>	<b>19,71</b>	<b>69,95</b>	<b>496,47</b>	<b>0,21</b>	<b>5,66</b>	<b>0,00</b>	<b>100,54</b>	<b>113,91</b>	<b>256,8</b>	<b>3,25</b>

Основание: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной 2004г., сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л. Марчук 1996г

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Работник буфета
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (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)	Ежедневно	Медработник
Журнал по контролю состояния работников, осуществляемому путём замеров температуры тела работников, в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID – 19)	Ежедневно	Медработник
Журнал по уборке и обработке помещений и поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID – 19)	Ежедневно	Работник буфета

**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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>	<b>Органы и структуры, которые необходимо оповестить</b>
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего

(пищи)			федеральный государственный санитарно- эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно- эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ	Аварийно- диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	

Программу разработали:

Заместитель директора по ВР  
Заместитель директора по АХР  
Ответственный по питанию

О.В.Кудрина  
Н.О.Жура  
А.В.Ахметова