

«Утверждаю»

Директор МБОУ СШ №21 г.Волгодонска
Морозова О.А.

от "10" января 2024г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
для организаций общественного питания
(столовая образовательного учреждения)**

*муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
школа №21 г. Волгодонска*

347386, г Волгодонск, Ростовской обл., пр. Мира 16

- **Наименование юридического лица:** МБОУ СШ №21. г. Волгодонска
ИНН 6143040620 КПП 614301001 ОГРН 1026101942525
- **ФИО руководителя, телефон :** Морозова Олеся Анатольевна т. 24-83-48
- **Юридический адрес:** 347386 г Волгодонск Ростовская обл. пр Мира 16
- **Фактический адрес:** 347386 г Волгодонск Ростовская обл. пр. Мира 16

Количество работников: 92

Количество обучающихся: 1387

Свидетельство о государственной регистрации

№ Серия 61 № 006319059 от 19 февраля 1998 г.

Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №4 по

кем выдано Ростовской области

ОГРН

ИМНС России

дата внесения записи

1026101942525

№4 по Ростовской обл.

28 декабря 2012г

**Лицензия на осуществление образовательной деятельности: №5136 от
25.06.2015г.**

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических(профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи ФЗ от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (с изменениями и дополнениями) от: 27 марта 2007 г.
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 О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 24.07.2023 N 382-ФЗ)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 2 января 2000 года N 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов, от 13.07.2020 N 194-ФЗ)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОБ ИММУНОПРОФИЛАКТИКЕ ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ 17 сентября 1998 г. N 157-ФЗ(в ред. Федеральных законов от 25.12.2023 N 635-ФЗ)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН О ПРЕДУПРЕЖДЕНИИ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ТУБЕРКУЛЕЗА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ 18 июня 2001 г. N 77-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 05.12.2022 N 505-ФЗ)

ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 15 августа 1997 г. N 1036 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (в ред. Постановлений Правительства РФ от 04.10.2012 N 1007)

Постановление 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» с 01.09.2021г

Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"(утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. N 58)

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"(утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации с изменениями и дополнениями № 1 от 27 марта 2007 года.

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 (ред. от 25.03.2019)

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил 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" Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть).

- 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; (ред. 13 июля 2020 г.)

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ" от 28 сентября 2020 г.

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1. от 27 октября 2020 г.

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" от 28 января 2021 года (с изменениями на 30 декабря 2022 года)

- 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;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "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", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 N 4654)

- 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 нормы;

-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»;

Р 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;

ПРИКАЗ от 28 января 2021 г. N 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(в ред. Приказа Минздрава РФ от 01.02.2022 N 44н)

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	Морозова О.А.	Директор	№20 от 10.01.2024г.
2	Африди Е.В.	Зам.директора по АХЧ	№20 от 10.01.2024г.
3	Поспехова Л.А.	Шеф-повар	№20 от 10.01.2024г.
4	Женовачева С.Д.	Медработник	№20 от 10.01.2024г.
5	Сывороткина Н.Ф.	Специалист по кадрам	№20 от 10.01.2024г.

Раздел 3. Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (испытаний)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на 5 показателей	Салаты, вторые блюда, гарниры, мясные, рыбные творожные, овощные блюда	1 готовое блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие патогенной микрофлоры	Объекты производственного окружения	1	1 раз в год
Микробиологические исследования пищевого продукта на БГКП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	1	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (испытаний)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследование смыва на яйца гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5	1 раз в год
Определение физико-химических показателей методом ГХ (1 показатель)(ксилол)	Учебный кабинет	1	1 раз в год
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства	1	Ежедневно

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

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
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

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против вирусного гепатита А.

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. Технико-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 I-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - I 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	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым 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. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	шеф-повар, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	шеф-повар	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	шеф-повар	Накладная, контракт
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	Каждая партия	шеф-повар	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	шеф-повар	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении документов	Директор	Техкарты, ТПК и т.п.
Контроль за соблюдением	Плакаты и наглядные	Ежедневно	Ответственный	Визуальный

точности технологического процесса – блок-схемы	пособия в производственных помещениях		по питанию	контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	шеф-повар	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	шеф-повар	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	шеф-повар	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	шеф-повар	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар детского питания	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Шеф-повар Повар детского питания	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар детского питания	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	кухонный работник	Журнал

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	шеф-повар	Журнал

Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	шеф-повар	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Медицинский работник	Журнал

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.5 Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Шеф-повар	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Шеф-повар	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 АХЧ	

Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Шеф-повар	График

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Шеф-повар	Журналы

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

6.7. Контроль за состоянием производственной среды

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за микроклиматом производственных помещений	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Медработник	Заявка

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Специалист по кадрам	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	Специалист по кадрам	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Шеф-повар	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 Шеф-повар	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник Шеф-повар	

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

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

Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 КЛАСС

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции, г 500	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				K	I	SE
			Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe			
Неделя: первая																	
1-день 1 вариант																	
14M	масло сливочное	15	0,15	11,45	0,09	165,00	0	0	0,04	0,015	2,4	3	0	0,02	4,5	0	0
15M	сыр порционный	20	5,07	5,07	0	80,00	0,013	0,16	0,052	0,07	176	100	7	0,2	17,3	0	0,003
120M	сул молочный с макаронными изделиями	200	5,6	6,32	28,32	112,80	0,08	0,64	0,02	0,17	118,40	87,60	17,07	0,40	18,60	0,02	0,0
376M/нон	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80	0	0,04	0,03	0,10	4,50	7,20	3,80	0,73	20,80	0	0
	хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	109,6	0,16	0,08	0	0,10	5,00	51,60	16,40	1,44	56,40	0	0,01
	яблоко свежее	100	0,4	0,04	9,78	99,1	0,030	10,00	0,05	0,02	1,60	11,00	9,00	2,20	27,80	0,002	0,0
итого:		575	15,62	24,68	62,09	533,30	0,28	10,92	0,19	0,48	307,90	260,40	53,27	4,99	145,40	0,022	0,0170
2-день 3 вариант																	
211M	омлет с сыром запеченый	200	25,30	33,90	4,00	421,00	0,04	0,32	0,022	0,046	261,49	212,25	21,83	2,75	191	0,039	0,028
	овощная закуска*	100	2,8	0,20	5,80	36,80	0,08	4	0,3	0,03	18,3	53,3	18,3	0,61	8,17	0	0,001
378M	чай с молоком	200	1,4	1,60	16,40	81,00	0,04	1,13	0,01	0,07	126,60	92,80	15,40	0,20	81,30	0,00	0,00
	кондитерское изделие (печенье)	30	1,6	1,75	27,9	80,2	0,02	0,08	0,0000	0,11	10,05	30,90	7,35	0,00	0,00	0,00	0,0000
	йогурт пастеризованный	125	2,9	2,5	8,1	87,0	0,03	0,75	0,00	0,10	14,80	113,80	1,50	0,13	101,00	0,01	0,00
	хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	109,6	0,16	0,08	0	0,10	5,00	51,60	16,40	1,44	56,40	0	0,01
итого:		695	38,20	41,75	79,60	815,60	0,37	6,36	0,33	0,46	436,24	554,65	80,78	5,13	437,87	0,052	0,0400
3-день 3 вариант																	
278M	тефтели из говядины	80/40	16,50	19,60	15,80	306,80	0,04	0,52	0,03	0	20,33	64,27	13,33	0,63	160,00	0,00	0,0000
125M	картофель отварной	180	3,6	7,44	33,2	200,4	0,16	15,00	0,03	0	19,52	79,70	29,03	0,12	69,80	0,00	0,0000
71M	огурец свежий	100	0,70	0,10	1,90	13,40	0,03	7	0,04	0,03	1,7	30	1,4	0,5	29	0,002	0,0
377M	чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0	2,83	0	0	14,2	4,4	2,4	0,12	30,2	0	0
	хлеб йодированный	20	1,56	0,45	16	44,8	0,00	0,00	0,00	0,09	5,32	2,66	1,32	0,26	0,0100	0,00	0,00
	кондитерское изделие (зефир)	10	0,05	0	6,00	24,00	0,00	0,00	0,00	0	1,50	0,75	0,50	0,00	0,50	0,00	0,00000
итого:		630	22,54	27,61	88,10	651,40	0,23	25,35	0,10	0,12	62,57	181,78	47,98	1,63	289,50	0,012	0,0000
4-день 3 вариант																	
15M	сыр порционный	15	3,8	3,8	0	60	0,010	0,11	0,039	0,050	132	75	5,25	0,15	13	0	0,002
222M	пудинг из творога запеченый	200/20	32,80	25,03	75,48	659,00	0,16	0,95	0,04	0,04	412	169,55	64,05	2,12	408	0,008	0,027
382M	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	0,04	1,59	0,017	0,17	152,2	130	21,34	0,48	220	0,012	0,003
	хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	109,6	0,16	0,08	0	0,10	5,00	51,60	16,40	1,44	56,40	0	0,01
	апельсин	100	0,4	0,4	9,78	99,1	0,030	10,00	0,00	0,02	1,60	11,00	11,00	0,10	18,10	0,00	0,0000
итого:		575	45,28	34,57	120,24	1046,30	0,40	12,73	0,10	0,38	702,80	437,15	118,04	4,29	715,50	0,020	0,0430
5-день 1 вариант																	
260M	гудля из говядины	50/50	13,90	6,45	14,00	130,30	0,06	0,00	0,06	0,05	17,45	123,32	17,62	2,50	258,00	0,000	0,0000
312M	картофельное пюре	180	3,83	6,23	23,76	167,20	0,14	12,24	0,03	0,11	46,8	100,8	33,55	0,123	62,50	0	0
71M	томаты свежие	100	0,70	0,01	1,90	13,40	0,03	7	0,04	0	1,7	30	1,4	0,5	29	0,002	0
377M	чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0	2,83	0	0	14,2	4,4	2,4	0,12	30,2	0	0
	хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	109,6	0,16	0,08	0	0,10	5,00	51,60	16,40	1,44	56,40	0	0,01
	кондитерское изделие (печенье)	30	1,6	1,75	27,9	80,2	0,02	0,08	0,0000	0,11	10,05	30,90	7,35	0,00	0,00	0,00	0,0000
итого:		650	24,36	16,26	100,16	562,70	0,41	22,23	0,13	0,37	95,20	341,02	78,72	4,68	436,10	0,002	0,0110
Неделя: вторая																	
6-день 1 вариант																	
239M	тефтели рыбные(горбуша)	100/30	12,40	8,60	12,80	179,00	0,10	1,84	0,292	0,10	86,68	156,64	26,05	0,8	0,12	0,012	0
302M	каша пшеничная	180	3,83	6,23	35,08	167,20	0,14	12,24	0,03	0,03	46,8	100,8	33,5	0,123	104,00	0,023	0,001
71M	огурец свежий	100	0,70	0,10	1,90	13,40	0,03	7	0,04	0,03	1,7	30	1,4	0,5	29	0,002	0

Sheet1

382M	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	0,04	1,59	0,173	0,17	152,2	130	21,34	0,48	220	0,012	0,002	
	хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	109,6	0,16	0,08	0	0,10	5,00	51,60	16,40	1,44	56,40	0	0,01	
	кондитерское изделие (пастила)	20	0,1	0	12	48,5	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	1,50	1,00	0,00	0,44	0,00	0,00	
итого:		670	25,31	20,27	96,76	636,30	0,47	22,75	0,54	0,43	295,38	479,54	99,69	3,34	409,96	0,049	0,0140	
7-день 3 вариант																		
224M	запеканка творожно - морковная	200	17,50	6,80	47,40	261,00	0,07	1,20	0,04	0,32	226,00	151,30	23,78	1,11	361,30	0,00	0,0000	
	сметана	20	0,52	3,00	0,72	32,40	0,00	0,08	0,00	0,02	17,60	12,20	1,80	0,04	31,80	0,00	0,0000	
376M	чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80	0	0,04	0,03	0,01	4,50	7,20	3,80	0,73	20,80	0	0	
	хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	109,6	0,16	0,08	0	0,10	5,00	51,60	16,40	1,44	56,40	0	0,01	
	йогурт пастеризованный мандарины	125	2,9	2,5	8,1	8,7	0,03	0,75	0,00	0,10	14,80	113,80	1,50	0,13	101,00	0,009	0,00	
		100	0,4	0,04	9,78	9,9	0,070	10,00	0,00	0,020	1,60	11,00	11,00	0,10	16,60	0,00	0,0000	
итого:		685	25,72	14,14	89,90	448,41	0,33	12,15	0,07	0,57	269,50	347,10	58,28	3,55	587,90	0,002	0,01	
8-день 2 вариант																		
255M	печень по-строгановски	50/50	13,60	13,60	3,80	193,20	0,1	4,23	0,03	0,01	16,62	119,66	8,73	2,5	250	0	0	
304M	рис отварной	180	4,3	6,4	44,00	251,00	0,04	0	0,221	0,04	2,9	100,8	22,8	0,123	56,00	0,025	0,008	
71M	томаты свежие	100	0,70	0,01	1,90	17,00	0,03	8,75	0,04	0,03	1,7	28	1,4	0,45	29	0,002	0	
379M	кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,7	11,3	100,6	0,04	0,52	0,13	0,13	111,00	107,00	31,00	1,07	184,00	0	0,00	
	хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	109,6	0,16	0,08	0	0,10	5,00	51,60	16,40	1,44	56,40	0	0,01	
	кондитерское изделие (вафли)	30	1,6	1,75	27,9	80,2	0,02	0,08	0,0000	0,11	10,05	30,90	7,35	0,00	37,00	0,0000	0,000	
итого:		650	27,6	26,3	106,3	751,6	0,4	13,7	0,4	0,4	147,3	438,0	87,7	5,6	612,4	0,036	0,0210	
9-день 3 вариант																		
295M	бигочки рубленые куриные с маслом	100/5	18,10	16,8	8,90	193,00	0,06	0,53	0,00	0,08	35,37	54,58	11,98	0,76	229,30	0,0000	0,0000	
202M	макаронные изделия отварные	180	5,46	5,79	50,46	195,71	0,1	0,00	0,00	0,036	12,14	37,60	8,14	0,81	64,50	0,03	0,0000	
71M	огурец свежий	100	0,70	0,01	1,90	13,40	0,03	7	0,04	0,03	1,7	30	1,4	0,5	29	0,002	0	
378M	чай с молоком	200	1,4	1,60	16,40	81,00	0,04	1,33	0,01	0,07	126,60	92,80	15,40	0,20	81,30	0,004	0,00	
	хлеб йодированный	20	1,56	0,45	16	44,8	0,00	0,00	0,00	0,09	5,32	2,66	1,32	0,26	0,0000	0,00	0,00	
	кондитерское изделие (пастила)	20	0,1	0	12	48,5	0,00	0,00	0,00	0	3,00	1,50	1,00	0,00	11,00	0,00	0,00	
итого:		625	27,32	7,85	105,66	576,41	0,18	8,86	0,05	0,31	184,13	219,14	39,24	2,53	415,10	0,036	0,00	
10-день 1 вариант																		
14M	масло сливочное	15	0,15	11,45	0,09	105,00	0	0	0,04	0,015	2,4	3	0	0,02	4,5	0	0	
15M	сыр порционный	15	3,8	3,8	0	60	0,010	0,11	0,039	0,050	132	75	5,25	0,15	13	0	0,002	
175M	каша молочная "Дружба"	200/10/10	5,67	0,41	60,50	179,54	0,00	0,9	0,050	0,12	124,56	146,03	34,70	0,78	157	0,0050	0,0000	
376M	чай с сахаром	200	0,20	0	6,50	26,80	0	0,04	0,03	0,01	4,50	7,20	3,80	0,73	20,80	0	0	
	хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	109,6	0,16	0,08	0	0,10	5,00	51,60	16,40	1,44	56,40	0	0,01	
	груши	100	0,4	0,04	10,30	99,0	0,060	7,00	0,00	0,020	2,00	2,00	11,00	0,10	11,60	0,00	0,0000	
итого:		590	14,42	17,50	94,79	579,94	0,32	8,13	0,16	0,32	276,46	284,83	71,15	3,22	263,30	0,01	0,01	
	среднее за 10 дней	634,5	26,6	23,1	94,4	660,2	0,3	14,3	0,209	0,38	277,1	353,5	73,5	3,9	431,3	0,024	0,0170	

Примечание:

* Овощные закуски следует корректировать с учетом сезонности в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ ОБЕДОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 КЛАСС (ФЕДЕРАЛЬНЫЙ БЮДЖЕТ)

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Неделя: первая														
1-день														
135	Суп из овощей	1/250	2,2	4,4	12,4	99	0,06	7,20	0,00	0,00	17,90	0,00	0,00	0,62
374	Рыба, тушёная в томате с овощами	100/75	15,9	8,1	8,4	172,5	0,08	0,00	0,08	0,40	28,00	140,00	22,00	0,60
520	Картофельное пюре	1/180	3,15	6,75	21,9	163,5	0,20	7,40	0,01	0,20	54,00	112,00	40,00	1,40
101	Горошек зелёный консервированный (порц)*	100	3	3,9	6,3	71	0,06	5,00	0,00	0,10	10,00	31,00	10,00	0,40
685	Чай с сахаром	1/200	0,2	0	15,0	58,0	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	8,00	6,00	0,80
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,22	0,00	0,00	1,80	32,00	59,00	62,00	4,40
итого:			28,73	21,9	98,76	720,5	0,69	24,40	0,09	3,30	171,00	555,00	178,00	8,80
2-день														
140	Суп картофельный с макаронными изделиями**	1/250	2,9	2,5	21	120,0	0,13	12,00	0,00	0,80	35,00	205,00	38,00	1,20
443	Плов(из говядины)	50/165	21,6	11,8	37,2	350,0	0,08	2,80	0,08	0,80	6,60	312,00	38,00	3,20
78	Икра морковная*	100	2,40	7,60	13,00	132,0	0,03	3,09	0,00	0,00	16,70	0,00	0,00	0,60
639	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,6	0	31,4	124,0	0,01	0,40	0,00	0,00	25,20	39,60	19,40	0,60
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,22	0,00	0,00	1,80	32,00	59,00	62,00	4,40
итого;			30,38	24,45	114,96	787,7	0,40	13,49	0,08	2,60	98,40	410,60	119,40	9,42
3-день														
110	Борщ с капустой и картофелем	1/250	2	5,2	20,46	106	0,05	10,80	0,00	0,80	58,00	200,00	30,00	1,30
388	Котлета рыбная	100	10,4	7,04	12,16	156,8	0,10	4,30	0,10	3,60	40,90	172,50	27,60	0,90
516	Макаронные изделия отварные	1/180	5,25	6,15	35,25	220,5	0,08	0,00	0,00	2,60	16,00	46,00	10,00	0,03
78	Икра свекольная*	100	2,4	7,6	13	132	0,02	3,96	0,00	0,00	23,40	88,50	10,80	3,96
685	Чай с сахаром	1/200	0,2	0	15,0	58,0	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	8,00	6,00	0,80
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,22	0,00	0,00	1,80	32,00	59,00	62,00	4,40
	фрукты***	150	1,8	1,02	31,05	148,5	0,14	59,63	0,00	1,02	78,80	47,30	38,25	5,18
итого:			25,63	27,66	153,08	957,3	0,61	78,69	0,10	9,82	261,10	621,30	184,65	16,57
4-день														
139	Суп картофельный с бобовыми	1/250	6,2	5,6	22,3	167	0,15	1,00	0,00	1,00	82,50	327,50	47,50	2,25
413	Гуляш из говядины	100	15,13	16,66	2,14	219,1	0,17	0,00	0,06	0,22	21,70	133,50	16,50	1,30
302	Каша пшеничная вязкая с маслом	180/5	4,2	6,75	24,0	175,5	0,26	8,60	0,00	0,00	66,00	0,00	0,00	2,23
17	Салат из солёных огурцов с луком*	1/100	0,12	12,9	2,4	104	0,02	5,50	0,00	0,00	23,00	28,00	13,00	0,60
686	Чай с лимоном	1/200	0,3	0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,22	0,00	0,00	1,80	32,00	59,00	62,00	4,40
итого:			19,28	43,82	81,44	786,8	0,72	23,50	0,06	2,02	176,60	228,50	97,50	9,95
5-день														

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ ОБЕДОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 КЛАСС (ФЕДЕРАЛЬНЫЙ БЮДЖЕТ)

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, Ккал	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)	
			Углеводы	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р		Мg
140	Расоляник Ленинградский**	1/250	3	4,5	20,1	135,0	0,13	12,00	0,00	0,80	35,00	205,00	38,00	1,20
455	Котлета рубленая с белокочанной капустой	100	10,96	12,04	13,12	202,4	0,07	0,00	0,00	0,00	14,97	18,82	0,00	2,21
302	Каша гречневая вязкая с маслом	1/180	4,5	7,05	23,25	180,0	1,20	0,00	0,00	0,00	18,00	108,00	73,50	2,40
101	Торошек зелёный консервированный (порр)*	100	3	3,9	6,3	71	0,06	5,00	0,00	0,10	10,00	31,00	10,00	0,40
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,22	0,00	0,00	1,80	32,00	59,00	62,00	4,40
Итого:			25,04	28,84	110,5	782,9	1,62	19,80	0,00	2,80	146,97	430,82	183,50	13,51
6-день														
139	Суп картофельный с макаронными изделиями**	1/250	2,9	2,5	21	120,0	0,13	12,00	0,00	0,80	35,00	205,00	38,00	1,20
436	Жаркое по-домашнему	50/100	13,35	7,35	16,20	187,5	0,09	6,00	0,03	1,20	40,50	159,00	37,50	1,35
214	Капуста тушёная*	100	2,66	4,60	10,70	94,00	0,03	17,00	0,00	1,00	58,00	40,00	20,00	0,80
631	Компот из свежих плодов	1/200	0,2	0	35,8	142,0	0,02	5,40	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,22	0,00	0,00	1,80	32,00	59,00	62,00	4,40
Итого:			31,69	26,62	110,78	821,0	0,51	29,40	0,03	5,00	225,00	589,50	171,00	9,60
7-день														
124	Щи из свежей капусты и картофеля	1/250	2,5	5,37	10,0	88	0,05	20,50	0,00	0,80	6,50	185,00	25,00	1,10
465	Тфтели из печени и риса	1/115/50	21,62	19,66	7,93	297,8	0,03	6,75	0,01	1,50	11,60	228,00	16,60	4,75
302	Каша пшеничная вязкая с маслом	1/180	4,5	6,15	24,9	178,5	0,12	0,00	0,00	0,00	33,00	148,50	36,00	2,55
	Оушен солёный*	100	0,8	0,1	1,7	13	0,32	8,00	0,00	0,00	36,80	38,40	22,40	0,96
	Сок фруктовый	1/200	1,0	0	21,2	88,0	0,02	4,00	0,00	0,10	14,00	14,00	8,00	2,80
	Йогурт	125	2,9	2,5	8,1	87	0,04	0,75	25,00	0,00	148,80	113,80	17,50	0,13
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,00	0,00	0,00	2,00	32,00	59,00	62,00	4,00
Итого:			36,9	34,43	100,0	887,8	0,58	40,00	25,01	4,40	282,70	786,70	187,50	16,29
8-день														
124	Суп картофельный с бобовыми	1/250	6,2	5,6	22,3	167	0,15	1,00	0,00	1,00	82,50	327,50	47,50	2,25
488	Птица тушёная в соусе с овощами	100/125	18,65	15,37	6,02	235,5	0,09	6,00	0,03	1,20	40,50	159,00	37,50	1,35
78	Икра морковная*	100	2,40	7,60	13,00	132,0	0,03	3,09	0,00	0,00	16,70	0,00	0,00	0,60
631	Компот из свежих плодов	1/200	0,2	0	35,8	142,0	0,02	5,40	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,22	0,00	0,00	1,80	32,00	59,00	62,00	4,40
Итого:			1,7	0,95	31,05	148,5	0,14	59,63	0,00	1,02	87,75	47,30	38,25	5,18

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ ОБЕДОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 КЛАСС (ФЕДЕРАЛЬНЫЙ БЮДЖЕТ)

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
итого:			32,73	30,17	134,33	960,5	0,65	75,12	0,03	5,02	271,45	596,80	189,25	14,58
9-день														
135	Суп из овощей	1/250	2,2	4,4	12,4	99	0,06	7,20	0,00	0,00	17,90	0,00	0,00	0,62
492	Плов из птицы	100/135	16,2	15,8	36,2	358,0	0,08	2,80	0,08	0,80	66,00	312,00	38,00	3,20
71	Винегрет овощной*	1/100	1,4	10,1	16,2	124,0	0,03	5,18	0,00	0,00	23,23	0,00	0,00	0,68
639	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,6	0	31,4	124,0	0,01	0,40	0,00	0,00	25,20	39,60	19,40	0,60
	Кондитерское изделие печенье	1/50	3,25	18,31	34,13	84,2	0,04	0,00	0,01	0,00	14,50	45,00	10,00	1,10
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,22	0,00	0,00	1,80	32,00	59,00	62,00	4,40
	фрукты***	150	1,8	1,02	31,05	148,5	1,35	59,63	0,00	1,02	78,75	47,25	38,25	5,18
итого:			29,03	50,28	187,54	1073,2	1,79	75,21	0,09	3,62	257,58	502,85	167,65	15,78
10-день														
110	Борщ с капустой и картофелем	1/250	2	5,2	20,46	106	0,05	10,80	0,00	0,80	58,00	200,00	30,00	1,30
388	Котлета рыбная	1/100	10,4	7,04	12,16	156,8	0,10	4,30	0,10	3,60	40,90	172,50	27,60	0,90
516	Макаронные изделия отварные	1/180	5,25	6,15	35,25	220,5	0,08	0,00	0,00	2,60	16,00	46,00	10,00	0,03
101	Икра кабачковая (порц)*	100	1,2	4,75	13,2	78	0,03	9,60	0,00	2,10	32,00	30,00	13,00	0,80
	Сок фруктовый	1/200	1,0	0	21,2	88,0	0,02	4,00	0,00	0,10	14,00	14,00	8,00	2,80
	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1/50	3,58	0,65	26,16	135,5	0,22	0,00	0,00	1,80	32,00	59,00	62,00	4,40
итого:			25,04	28,84	110,5	782,9	1,62	19,80	0,00	2,80	146,97	430,82	183,50	13,51
	среднее за 10 дней		26,14	28,24	104,4	802,81	0,65	23,79	0,05	4,18	173,28	536,14	162,02	11,00

Примечание:

*- овощные закуски, салаты, овощи свежие следует корректировать с учетом сезонности, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/24.3590-20

** Суп картофельный с макаронными изделиями можно заменить на Рассольник "Ленинградский"

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

- выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую 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	Шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ

Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Шеф-повар
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
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

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии, в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

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

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ



Е.В.Африди

Шеф-повар

Л.А.Поспехова

Согласовано:

Специалист по кадрам



Н.Ф.Сывороткина