



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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Лицей № 50 при ДПТУ»

Ф. И. О. директора, телефон: Желябина Наталья Анатольевна, 234-34-22

Юридический адрес: 344018, Российская Федерация, Ростовская область, Ростов-на-Дону, пер. Соборный, 88 г.

Фактический адрес: 344018, Российская Федерация, Ростовская область, Ростов-на-Дону, пер. Соборный, 88, г.

Количество работников: 86

Количество обучающихся: 1635

ОГРН 1036165008406

ИНН 6165084405

Лицензия на осуществление образовательной деятельности Серия 61Л01 № 0002981

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 воздействия 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	Желябина Наталья Анатольевна	Директор
2	Алферова Ольга Николаевна	Заведующий хозяйством
3	Муту Светлана Александровна	Зам. Директора по УВР (ответственный по питанию)
4	Юрченко Ольга Васильевна	Заведующий производством

Дополнение - наглядные пособия в цехах

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творческие, диетические, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персониозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара,	10 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

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

N п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6

1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на тельминтозы 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
---	---------------------	--	-------------	--	---

Глава 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 квашенные (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 плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	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 обрезь, диафрагмы, рулеты из макоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронны по-флотски (с фаршем), макаронны с рубленым яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простоковаша - "самоковас".
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, гидроенизированные 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	Былода 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 латера.				
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 былода, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.				

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающее 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 – декларации о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы. Сертификаты	Каждая партия	Заведующий производством Юрченко О.В.	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции.
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	Заведующий производством Юрченко О.В.	Ветеринарная справка Сертификат
				Сертификат

Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро-сопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации	Каждая партия	Заведующий производством Юрченко О.В.	Накладная
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	Заведующий производством Юрченко О.В.	Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества продукции поступающих продуктов	Каждая партия	Заведующий производством Юрченко О.В.	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	Ответственный по питанию Мугу С.А. Заведующий производством Юрченко О.В.	Техкарты, ТТК и т.п.
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Заведующий производством Юрченко О.В.	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Заведующий производством Юрченко О.В.	Журнал учета температуры и относительной влажности

	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Заведующий производством Юрченко О.В.	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Повар Попова И.Б.	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Заведующий производством Юрченко О.В. Повар Попова И.Б.	
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Заведующий производством Юрченко О.В.	Визуальный контроль
			Повар Попова И.Б.	
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Заведующий производством Юрченко О.В. Повар Попова И.Б.	Термошуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Заведующий производством Юрченко О.В.	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Медработник Заведующий производством Юрченко О.В.	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	Ответственный по питанию Мугу С.А.	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Роспотребнадзор	Акт

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.

Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие нормативных правовых актов	2 раза в год	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие нормативным документам	1 раз в год	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.	Заявка
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.	Журнал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Заведующий производством Юрченко О.В.	Журнал контроля
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств.	аккредитованная микробиологическая лабораторией.	1 раз в год	Роспотребнадзор	Акт
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).				
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	Заведующий хозяйством Алферова О.Н. Заведующий производством Юрченко О.В.	журнал

6.7. 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	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.	журнал

Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителе	1 раз в год	Заведующий хозяйством О.В. Заведующий хозяйством Алферова О.Н. Заведующий производством Юрченко О.В.	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	Заведующий хозяйством Алферова О.Н. Заведующий производством Юрченко О.В.	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 Заведующий производством Юрченко О.В.	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Заведующий производством Юрченко О.В.	Журнал

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

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

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

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ КОМПЛЕКСОВ
ЛЫТОТНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С 11 до 18 ЛЕТ
на 76-47 рублей**

**Сезон: зимне-
весенний**

зимне-весенний

Р-ра Сборник	Наименование блюда	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe
	1 НЕДЕЛЯ									
	1 ДЕНЬ									
101	Суп картофельный с рисом	250	2,00	6,5	12,13	85,75	26,7	22,78	55,98	0,88
243	Сосиска отварная	90	8,52	23,9	0,38	224,44	28,38	18,9	140	1,67
202	Макаронные изделия отварные	180	9,06	1,07	51,07	250,08	17,9	13,79	59,47	1,38
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,10	0,00	15	60	1,1	2,8	1,4	0,28
	Батон домашний	50	3,80	2,4	23,3	131	11	51 37,8	14,5	0,7
	Итого		24,32	34,0	142,3	777	74,08	68,67	271,4	4,9
	2 ДЕНЬ									
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,75	4,9	11,0	104	49,75	54,6	26,1	1,3
487	Котлета рубленая из филе птицы	100	15,56	14,9	14,4	243	53,11	71,1	19,8	3,2
303	Каша гречневая	180	9,96	8,0	50,3	428	29,5	236,3	158,1	5,3
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0
376	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,02	15	60	11,1	1,4	2,8	0,3
	Батон домашний	50	3,80	2,4	23,3	131	11	51 37,8	14,5	0,7
738	Пирожок с повидлом	60	3,80	4,3	25,9	295,0	11,8	11,45	35,45	0,6

	Итого		35,81	34,7	180,3	1287	102,15	385,2	256,8	11,3
	3 ДЕНЬ									
103	Суп картофельный с макаронными изд.	250	2,69	6,2	17,5	118	29,2	67,6	27,3	1,1
232	Рыба запеченная	100	7,00	7,2	15,2	153	38,3	22,5	112,3	1,1
128	Пюре картофельное	180	4,80	9,6	31,6	196	50,04	32,88	26,2	1,08
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,10	0,00	15	60	1,1	2,8	1,4	0,28
	Батон домашний	50	3,80	2,4	23,3	131	11	51 37,8	14,5	0,7
	Итого		19,23	25,5	142,9	859	118,64	103,28	181,6	4,5
	4 ДЕНЬ									
102	Суп картофельный с горохом	250	5,50	5,3	16,5	148,75	42,63	35,63	88,10	2,0
268	Котлета мясная	100	17,67	8,3	48,8	369	0,1	0,1	0,1	4,6
302	Каша пшенная	180	7,92	6,8	45,5	276	19,8	161,3	56,7	1,8
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0
376	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,10	0,00	15	60	11,1	2,8	1,4	0,3
	Батон домашний	50	3,80	2,4	23,3	131	11	51 37,8	14,5	0,7
	Итого		35,83	22,9	189,5	1011	11,2	174,58	72,70	9,3
	5 ДЕНЬ									
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,75	4,9	11,0	104	49,75	54,6	26,1	1,3
278,279	Тефтели мясные	100	9,00	10,0	11,9	190	44,67	21,2	108,7	1,0
310	Картофель отварной	180	4,56	9,1	31,9	240	31,2	46,4	127,6	1,9
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0
376	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,02	15	60	11,1	1,4	2,8	0,3
	Батон домашний	50	3,80	2,4	23,3	131	11	51 37,8	14,5	0,7
	Итого		18,30	21,7	122,5	647	11,1	79,46		3,9

	Итого		29,97	29,1	149,6	840	50,85	300,22	118,5	7,3
	3 ДЕНЬ									
101	Суп картофельный с рисом	250	2,00	6,5	12,13	85,75	26,7	22,78	55,98	0,88
374	Рыба, тушеная в томате с овощами	120	11,70	5,9	4,6	162	46,88	216,0	58,2	1,0
128	Пюре картофельное	180	4,80	9,6	31,6	196	50,04	32,88	26,2	1,08
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,10	0,00	15	60	1,1	2,8	1,4	0,28
	Батон домашний	50	3,80	2,4	23,3	131	11	51 37,8	14,5	0,7
	Итого		24,76	25,5	136,7	713	77,99	303,80	156,3	3,2
	4 ДЕНЬ									
103	Суп картофельный с макаронными изд.	250	2,69	6,2	17,5	118	29,2	67,6	27,3	1,1
293	Птица запеченная	100	24,26	24,3	0,1	316	50,1	24,9	178,0	1,7
171	Рис отварной	180	11,46	10,8	44,9	188	27,6	29,8	206,4	2,2
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,10	0,00	15	60	1,1	2,8	1,4	0,28
	Батон домашний	50	3,80	2,4	23,3	131	11	51 37,8	14,5	0,7
	Итого		45,78	41,0	156,7	905	1,25	119,75	420,6	5,8
	5 ДЕНЬ									
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,75	4,9	11,0	104	49,75	54,6	26,1	1,3
290	Птица тушеная в сметанном соусе	100	11,78	10,1	2,9	150	38,9	13,1	90,5	0,9
202	Макаронные изделия отварные	180	9,06	1,07	51,07	250,08	17,9	13,79	59,47	1,38
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0
376	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,02	15	60	11,1	1,4	2,8	0,3
	Батон домашний	50	3,80	2,4	23,3	131	11	51 37,8	14,5	0,7

	Итого		25,58	13,7	132,7	617	29	38,73	167,3	3,3
	6 ДЕНЬ									
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,76	4,9	5,9	80	50,5	18,7	38,7	0,7
280	Фрикадельки мясные тушеные в соусе	100	7,90	10,8	9,5	160	22,48	11,6	73,1	5,0
302	Каша пшеничная	180	6,80	0,8	38,3	187	14,28	10,3	44,6	1,1
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,10	0,00	15	60	1,1	2,8	1,4	0,28
	Батон домашний	50	3,80	2,4	23,3	131	11	51 37,8	14,5	0,7
	Итого		21,20	19,0	132,4	644	1,1	53,86	172,3	7,7

Примерное 2-х недельное меню МУП "Столовая №1 г. Ростова-на-Дону" на горячее питание для учащихся с 1 по 4 класс, завтрак стоимостью 54 руб.17 коп., обед 79 руб.00 коп.

Примерное двухнедельное меню МУП "Столовая №1 г. Ростова-на-Дону" на горячее питание для учащихся с 1 по 4 класс, сезон : зимне-весенний

Зимне-весенний период

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Минеральные вещества мг, %			
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe
1 НЕДЕЛЯ : ПОНЕДЕЛЬНИК										
	ЗАВТРАК									
№243 сб. 2017г.	Сосиска отварная	90	7,60	21,20	0,30	199,50	25,23	110,45	25,23	1,23
№ 171 сб.2017 г.	Рис отварной	150	8,30	9,00	37,40	157,50	22,91	172,70	24,86	1,82
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,30
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
№ 376 сб. 2017 г.	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40	0,28

			20,64	32,68	116,65	574,00				
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Са	Р	Mg	Fe
№101 с6.2017	Суп картоф. с рисом	200	1,58	2,18	9,69	68,60	21,36	44,78	18,22	0,70
№268 с6.2017	Биточки мясные	90	11,63	13,29	1,96	172,13	16,24	121,91	17,64	1,87
№ 128 с6.2017г.	Пюре картофельное	150	3,10	9,16	17,98	172,86	41,66	87,03	27,39	1,03
табл с6.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,30
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
С6.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25	0,78
№342 с6.2017 г.	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	14,18	4,40	5,14	0,95
			22,51	27,55	133,80	742,67				

1 НЕДЕЛЯ : ВТОРНИК

	ЗАВТРАК	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Са	Р	Mg	Fe
№ 15 с6. 2017 г.	Сыр полутвердый	20	3,50	4,42	0,00	54,00	132,00	75,00	5,25	0,15
№181 с6. 2017 г.	Каша манная мол. с/с, с/м	200/10/10	6,90	12,18	37,90	237,50	152,35	134,30	23,06	0,56
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
№382 с6.2017 г.	Какао с молоком	200	4,10	3,54	17,58	118,60	152,22	124,56	21,34	0,48
			18,30	22,50	79,03	541,10				
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Са	Р	Mg	Fe
82 с6.2017 г.	Борщ с капуст. и картоф.	200	1,44	3,94	8,75	83,00	39,78	43,68	20,90	0,98
№290/330 с6 2017 г.	Птица, тушеная в сметанном соусе	80/40	7,97	6,50	1,47	147,20	17,71	46,16	8,43	0,37
№302 с6. 2017 г.	Каша пшеничная	150	5,66	0,67	31,92	156,30	11,19	37,17	8,62	0,86
табл с6.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
С6.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25	0,78
№ 349 с6.2017 г.	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	32,48	23,44	17,46	0,69
			20,93	13,96	150,44	733,78				

1 НЕДЕЛЯ : СРЕДА

	ЗАВТРАК	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg	Fe
№223 сб. 2017 г.	Запеканка из творога с морковью со сметаной	140/30	12,86	8,75	19,21	301,75	139,00	167,63	19,98	0,55
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
№376 сб. 2017 г.	Чай с сахаром	200	0,10	0,02	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40	0,28
			16,76	11,13	57,76	492,75				
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg	Fe
№103 сб. 2017 г.	Суп картоф. с мак. изд.	200	2,15	2,27	13,96	94,60	23,36	54,06	21,82	0,90
№229 сб.2017 г.	Рыба, тушенная в томате с овощами	100/50	9,75	4,95	3,80	135,00	39,07	162,19	48,53	0,85
№310 сб.2017г.	Картофель отварной	150	3,84	7,55	26,64	200,00	26,00	106,27	38,71	1,57
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,12	40,40	26,00	7,20	8,50	18,00	8,40	0,30
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
Сб.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25	0,78
№342 сб.2017г.	Компот из вишни с/м	200	0,20	0,20	27,90	114,60	14,18	4,40	5,14	0,95
			21,26	58,01	134,19	739,88				

1 НЕДЕЛЯ : ЧЕТВЕРГ

	ЗАВТРАК	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg	Fe
№288 сб. 2017 г.	Птица отварная	100	10,45	23,09	1,27	236,36	25,45	121,82	14,55	1,64
№304 сб.2017г.	Рис отварной	150	6,41	7,51	37,56	203,00	33,83	146,69	34,36	2,48
табл. Сб. 1994	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
№ 376 сб. 2017 г.	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40	0,28
			21,57	33,10	117,78	656,36				
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg	Fe
№102 сб 2017 г.	Суп картофельный с горохом	200	4,39	4,22	13,23	118,60	34,14	70,48	28,46	1,64
№267 сб.2017 г.	Шницель рубленый мясной	90	17,28	35,78	8,23	195,00	15,86	180,85	27,96	3,30

№304 сб. 2017 г.	Рис отварной	150	6,41	7,50	37,56	203,00	33,83	146,69	34,36	2,48
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
Сб.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25	0,78
№ 349 сб.2017 г.	Компот из сухофруктов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	14,18	4,40	5,14	0,95
			34,28	50,42	163,19	845,68				

1 НЕДЕЛЯ : ПЯТНИЦА

	ЗАВТРАК	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Са	Р	Мg	Fe
№294 сб. 2017 г.	Котлета рубленая из птицы	90	13,95	13,40	13,02	218,80	47,82	64,00	17,76	2,90
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,00
№302 сб. 2017 г.	Каша пшеничная	150	5,66	0,67	31,92	156,30	11,19	37,17	8,62	0,86
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
№ 376 сб. 2017 г.	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40	0,28
			24,32	16,57	123,89	592,10				
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Са	Р	Мg	Fe
№82 сб. 2017 г.	Борщ с капуст. и картоф.	200	1,44	3,94	8,75	83,00	39,78	43,68	20,90	0,98
№ 256 сб. 2017 г.	Мясо тушеное	100	13,68	15,64	2,30	232,50	19,10	143,42	20,75	2,20
№ 171 сб.2017 г.	Каша гречневая	150	8,30	8,95	37,37	157,50	22,91	172,70	24,86	1,82
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,04	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
Сб.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25	0,78
№ 376 сб. 2017 г.	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40	0,28
			29,53	31,31	139,71	747,48				

2 НЕДЕЛЯ : ПОНЕДЕЛЬНИК

	ЗАВТРАК	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Са	Р	Мg	Fe
№291 сб. 2017	Плов из птицы	150	13,71	8,50	28,80	257,00	25,23	110,45	25,23	1,23
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69

№ 376 сб. 2017 г.	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40	0,28
			18,45	10,98	107,75	474,00				
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg	Fe
№102 сб 2017 г.	Суп карт. с горохом	200	4,39	4,22	13,23	118,60	34,14	70,48	28,46	1,64
№ 278 сб. 2017 г.	Тефтели мясные	120	8,13	9,01	10,72	171,27	40,24	97,80	19,80	0,88
№202 сб. 2017 г.	Макаронны отварные	150	7,55	0,89	42,56	208,40	14,92	49,56	11,49	1,15
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
Сб.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25	0,78
№389 сб. 2017 г	Сок фруктовый	180	1,00	0,00	20,20	84,80	14,00	14,00	8,00	2,80
			27,11	16,88	163,00	797,55				

2 НЕДЕЛЯ : ВТОРНИК

	ЗАВТРАК	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg	Fe
№15 сб. 2017г.	Сыр полутвердый	20	3,48	4,42	0,00	54,00	132,00	75,00	5,25	0,15
№147 сб.2017 г.	Каша молоч. рисов., с/с, с м/сл	200/10/10	7,14	12,92	63,01	230,00	155,92	187,43	43,41	0,75
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
№382 сб.2017 г.	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	152,22	124,56	21,34	0,48
			18,50	19,70	104,14	533,60				
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg	Fe
№82 сб. 2017 г.	Борщ с капуст. и картоф.	200	1,44	3,94	8,75	83,00	39,78	43,68	20,90	0,98
№ 256 сб. 2017 г.	Мясо тушеное	100	13,68	15,64	2,30	232,50	19,10	143,42	20,75	2,20
№ 312 сб.2017г.	Пюре картофельное	150	4,13	12,21	23,97	230,48	55,55	116,04	36,52	1,37
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,04	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50	0,69
Сб.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25	0,78
№ 349 сб.2017 г.	Компот из сухофруктов	200	0,20	0,20	27,90	114,60	14,18	4,40	5,14	0,95

			25,49	34,75	139,21	875,06			
2 НЕДЕЛЯ : СРЕДА									
	ЗАВТРАК	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg Fe
№223 сб. 2017 г.	Запеканка из творога с морковью со сметаной	140/30	12,86	8,75	19,21	301,75	139,00	167,63	19,98 0,55
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50 0,69
№376 сб.2017г.	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40 0,28
			16,73	11,13	57,76	492,75			
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg Fe
№101 сб. 2017 г.	Суп карт. с рисом	200	1,58	2,18	9,69	84,60	21,36	44,78	18,22 0,70
№259 сб. 2017 г.	Жаркое по-домашнему	200	18,51	20,67	18,95	377,14	34,86	235,14	48,55 4,40
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40 0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,80	2,36	23,55	131,00	11,00	37,00	14,50 0,69
Сб.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25 0,78
№ 376 сб. 2017 г.	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40 0,28
			26,20	25,63	119,93	736,22			
2 НЕДЕЛЯ : ЧЕТВЕРГ									
	ЗАВТРАК	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg Fe
№ 243 сб. 2017 г.	Сарделька отварная	90	10,50	23,10	1,30	236,40	14,00	67,00	8,00 0,90
№304 сб. 2017 г.	Каша пшениная	150	6,40	7,50	37,60	203,00	1,37	60,95	16,32 0,53
табл. сб. 1994 г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40 0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	1,90	0,60	17,40	60,90	11,00	37,00	14,50 0,69
№ 376 сб. 2017 г.	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40 0,28
			19,71	31,34	111,70	586,30			
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Ca	P	Mg Fe
№103 сб. 2017 г.	Суп картоф. с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	13,96	94,60	23,36	54,06	21,82 0,90

№294 сб. 2017 г.	Котлета рубленная из птицы	90	13,95	13,40	13,02	228,80	47,82	64,00	17,76	2,90
№ 125 сб. 2017 г.	Картофель отварной с м/с	150/5	2,88	5,66	19,89	150,00	19,50	79,70	29,03	1,18
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	1,90	0,60	17,40	60,90	11,00	37,00	14,50	0,69
Сб.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25	0,78
№349 сб. 2017 г	Компот из сухофруктов	200	1,00	0,00	20,20	84,80	51,00	21,20	17,40	0,70
			24,12	22,33	137,21	702,58				

2 НЕДЕЛЯ : ПЯТНИЦА

	ЗАВТРАК	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Са	Р	Mg	Fe
№ 15 сб. 2017 г.	Сыр полутвердый	10	3,48	4,42	0,00	54,00	132,00	75,00	5,25	0,15
№239 сб. 2017 г.	Тефтели рыбные	90	7,44	7,25	10,59	137,25	57,44	110,14	18,72	0,56
№ 312 сб. 2017 г.	Пюре картофельное	150	3,10	9,16	17,98	172,86	41,66	87,03	27,39	1,03
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,40	1,10	31,90	111,80	11,00	37,00	14,50	0,69
№376 сб.2017г.	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	11,10	2,80	1,40	0,28
			18,33	22,07	115,87	561,91				
	ОБЕД	Масса порции	Б	Ж	У	(ккал)	Са	Р	Mg	Fe
№82 сб. 2017 г.	Борщ с капуст. и картоф.	200	1,44	3,94	8,75	83,00	39,78	43,68	20,90	0,98
№268 сб.2017 г.	Виточки мясные с соусом	90	11,63	13,29	1,96	137,13	16,24	121,91	17,64	1,87
№ 302 сб.2017г.	Каша пшеничная	150	5,66	0,67	31,92	156,30	11,19	37,17	8,62	0,86
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,40	26,00	0,00	0,00	10,40	0,00
ТУ9115-001-12123357	Батон домашний	50	3,40	1,10	31,90	111,80	11,00	37,00	14,50	0,69
Сб.2017 г.	Хлеб ржаной	25	1,40	0,28	12,34	57,48	5,53	26,50	6,25	0,78
№342 сб.2017г.	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	14,18	4,40	5,14	0,95
			24,53	19,56	155,15	686,31				

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ КОМПЛЕКСНЫХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С 11 ЛЕТ И СТАРШЕ.**

Сезон: зимне-весенний

131-09 руб.

Р-ра Сбор ник	Наименование блюд	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность ккал	Ca	P	Mg	Fe
	1 НЕДЕЛЯ					ккал				
	1 ДЕНЬ									
	ЗАВТРАК									
243	Сосиска отварная	90	8,5	23,90	0,3	224,44	28,38	18,9	140	1,67
171	Рис отварной	150	11,5	10,8	44,9	188	27,6	29,8	206,4	2,2
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	15,0	60	11,1	1,40	2,8	0,3
	Батон домашний	40	3,0	1,9	18,6	105	8,80	29,60	11,6	0,6
	Итого завтрак		24,0	36,8	119,2	603	47,5	71,20	220,8	3,1
	ОБЕД									
101	Суп картофельный с рисом	250	2,00	6,5	12,1	86	26,7	22,78	56,0	0,9
288	Птица отварная	100	19,1	7,4	0,5	145	57,6	125,50	5,4	1,5
202	Макаронные изделия отварные	180	9,1	1,1	51,1	250	17,9	13,79	59,5	1,4
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,1	0,0	15,0	60	1,1	2,80	1,4	0,3
	Батон домашний	60	4,6	2,9	28,0	157	13,2	44,40	17,4	0,8
	Итого обед		36,3	36,4	145,7	753,0	0,1	0,0	2,1	16,6
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		60,3	73,2	264,9	1356,2	47,6	71,2	222,9	19,7

[illegible]

	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,1	0,0	15,0	60	1,1	2,80	1,4	0,3
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	14,4	105	9,3	31,80	7,5	0,9
	Батон домашний	60	4,6	2,9	28,0	157	13,2	44,40	17,4	0,8
	Итого обед		33,6	33,6	134,4	810	0,1	0,03	7,7	11,5
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		51,2	45,5	183,7	1183,5	177,0	220,2	44,7	13,0
	4 ДЕНЬ									
	ЗАВТРАК									
288	Птица отварная	100	19,1	7,4	0,5	145	57,6	125,5	5,4	1,5
171	Рис отварной	150	3,6	5,4	36,7	210	1,4	61,0	16,3	0,5
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	15,0	60	11,1	1,40	2,8	0,3
	Батон домашний	40	3,0	1,9	18,6	105	8,80	29,60	11,6	0,6
	Итого завтрак		26,7	14,8	111,2	546	78,86	227,86	36,13	2,9
	ОБЕД									
102	Суп картофельный с горохом	250	5,5	5,3	16,5	149	42,6	35,6	88,1	2,0
268	Котлета мясная	100	17,7	8,3	48,8	369	0,10	0,10	0,10	4,6
302	Каша пшенная	180	7,9	6,8	45,5	276	19,80	161,30	56,70	1,8
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,1	0,0	15,0	60	1,1	2,80	1,4	0,3
	Батон домашний	60	4,6	2,9	28,0	157	13,2	44,40	17,4	0,8
	Итого обед		30,2	30,2	120,7	812	0,09	0,04	2,10	16,6
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		56,9	45,0	231,9	1357,0	78,9	227,9	38,2	19,5
	5 ДЕНЬ									
	ЗАВТРАК									
294	Котлета рубленая из птицы (филе)	90	15,7	15,1	14,6	245	52,9	72,0	19,8	3,3
302	Каша пшеничная	150	6,4	7,5	37,6	203	33,8	146,7	34,4	2,5
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	15,0	60	11,1	1,40	2,8	0,3
	Батон домашний	40	3,0	1,9	18,6	105	8,80	29,60	11,6	0,6

[illegible]

291	Плов из филе птицы	150	12,16	11,9	27,2	269					
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0	
	Батон домашний	40	3,0	1,9	18,6	105	8,80	29,60	11,6	0,6	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	15,0	60	11,1	1,40	2,8	0,3	
	Итого завтрак		16,1	14,0	101,2	460	19,9	41,40	14,4	0,9	
	ОБЕД										
102	Суп картофельный с горохом	250	5,5	5,3	16,5	149	42,6	35,6	88,1	2,0	
288	Птица отварная	100	19,1	7,4	0,5	145	57,6	125,50	5,4	1,5	
202	Макаронные изделия отварные	180	9,1	1,1	51,1	250	17,9	13,79	59,5	1,4	
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0	
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,1	0,0	15,0	60	1,1	2,80	1,4	0,3	
	Батон домашний	60	4,6	2,9	28,0	157	13,2	44,40	17,4	0,8	
	Итого обед		39,2	16,8	151,4	787	132,4	232,52	171,8	6,0	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		55,3	30,7	252,7	1246,8	152,3	273,9	186,2	6,9	
	2 ДЕНЬ										
	ЗАВТРАК										
15	Сыр полутвердый	20	5,1	5,9	0,0	72	176	100	7	0,2	
174	Каша молочная рисовая с/сах., с м/сл.	200/10/10	7,3	10,3	19,7	158	0,1		1,9	192,7	
382	Какао с молоком	200	3,7	3,9	15,4	145	0,04		1,3	122	
	Батон домашний	40	3,0	1,9	18,6	105	8,80	29,60	11,6	0,6	
	Итого завтрак		14,0	16,1	53,7	408	8,9	29,60	14,8	315,3	
	ОБЕД										
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,8	4,9	11,0	104	49,8	54,6	26,1	1,3	
294	Котлета рубленая из филе птицы	100	15,6	14,9	14,4	243					
304	Каша пшенная	180	7,9	6,8	45,5	276	19,80	161,30	56,70	1,8	
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0	
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,1	0,0	15,0	60	1,1	2,80	1,4	0,3	
	Батон домашний	60	4,6	2,9	28,0	157	13,2	44,40	17,4	0,8	
	Итого обед		30,7	29,6	154,3	866	83,9	273,50	101,6	4,2	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		44,8	45,7	208,0	1274,0	92,8	303,1	116,4	319,5	

[illegible]

377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,1	0,0	15,0	60	1,1	2,80	1,4	0,3
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	14,4	105	9,3	31,80	7,5	0,9
	Батон домашний	60	4,6	2,9	28,0	157	13,2	44,40	17,4	0,8
	Итого обед		39,4	42,9	147,3	1022	134,1	228,30	359,2	6,7
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		56,1	75,7	265,6	1613,4	202,1	449,9	570,3	11,1
	5 ДЕНЬ									
	ЗАВТРАК									
15	Сыр полутвердый	10	2,5	2,9	0,0	36	87	50	3,5	0,1
239	Тефтели рыбные	90	7,4	7,3	10,6	137	57,4	110,1	18,7	0,6
128	Пюре картофельное	150	4,8	9,6	31,6	196	50,0	32,88	26,2	1,1
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	15,0	60	11,1	1,40	2,8	0,3
	Батон домашний	40	3,0	1,9	18,6	105	8,80	29,60	11,6	0,6
	Итого завтрак		16,2	18,9	116,2	524	127,4	151,54	59,3	2,5
	ОБЕД									
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,8	4,9	11,0	104	49,8	54,6	26,1	1,3
290/330	Птица, тушенная в сметанном соусе	100	8,0	6,5	1,5	147	17,7	46,2	8,4	0,4
202	Макаронные изделия отварные	180	9,06	1,07	51,07	250,08	17,9	13,8	59,5	1,4
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	15,0	60	11,1	1,40	2,8	0,3
	Батон домашний	60	4,6	2,9	28,0	157	13,2	44,40	17,4	0,8
	Итого обед		22,5	10,6	135,9	640	59,9	116,15	88,1	2,9
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		38,8	29,5	1,0	1164,7	187,3	267,7	147,4	5,4
	6 ДЕНЬ									
14	Масло сливочное	10	0,0	7,3	0,1	66,0	2,4	3,0	0,0	0,0
15	Сыр полутвердый	20	5,1	5,9	0,0	72	176	100	7	0,2

181	Каша жидкая манная молочная с маслом сливочным и с сахаром	250/10/10	6,9	12,8	37,9	237	152,0	134,0	23,0	0,6
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	15,0	60	11,1	1,40	2,8	0,3
	Батон домашний	40	3,0	1,9	18,6	105	8,80	29,60	11,6	0,6
	Итого завтрак		10,1	14,7	71,5	402	171,9	165,00	37,4	1,4
	ОБЕД									
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,9	5,9	80	50,5	18,7	38,7	0,7
280	Фрикадельки мясные, тушеные в смет. соусе	100	7,9	10,8	9,5	160	22,5	11,6	73,1	5,0
302	Каша пшеничная	180	6,8	0,8	38,3	187	14,2	10,3	44,6	1,1
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,1	0,0	15,0	60	1,1	2,80	1,4	0,3
	Батон домашний	60	4,6	2,9	28,0	157	13,2	44,40	17,4	0,8
	Итого обед		22,0	19,5	137,1	670	101,5	98,20	175,2	7,9
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		32,0	34,2	208,6	1072,0	273,4	263,2	212,6	9,3

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ КОМПЛЕКСОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С 7 ДО 11 ЛЕТ

СТОИМОСТЬЮ 65 руб. 44 коп.

Сезон: зимне-весенний

[illegible]

101	Суп картофельный с рисом	200	1,6	2,2	9,7	68,6	21,36	18,22	44,78	0,70	
288	Птица отварная	90	9,41	20,78	1,14	212,72	22,91	13,1	109,64	1,48	
202	Макаронные изделия отварные	150	7,55	0,89	42,56	208,4	14,92	11,49	49,56	1,15	
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0	
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,1	0,00	15	60	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	11,00	37,00	14,5	0,7	
	Итого		23,3	26,4	132,4	707	81,3	93,01	219,9	4,3	
	2 ДЕНЬ										
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,4	3,9	8,8	83	39,8	43,7	20,9	1,0	
487	Котлета рубл. из филе птицы	90	14,0	13,4	13,0	219	47,8	64,0	17,8	2,9	
302	Каша пшенная	150	6,6	5,7	37,9	230	16,5	134,4	47,3	1,5	
	Овощи по сезону	60	0,2	0,10	0,8	4	0,009	0,006	2,1	5,1	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,02	15	60	11,1	1,4	2,8	0,28	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	11,00	37,00	14,5	0,7	
406	Пирожок с повидлом	60	3,3	3,0	35,4	182,4	11,80	0,06	13,02	0,6	
	Итого		29,4	28,5	134,5	909	138,0	280,5	118,3	12,1	
	3 ДЕНЬ										
103	Суп картофельный с макаронными изд.	200	2,2	2,3	14,0	95	23,4	54,1	21,8	0,9	
232	Рыба запеченная	100	7,0	7,2	15,2	153	38,3	22,5	112,3	1,1	
128	Пюре картофельное	150	3,1	9,2	18,0	172	41,7	27,4	87,0	1,0	
	Ўлеб ржаной	25	1,4	0,30	12,3	57,5	5,8	6,3	26,5	0,8	
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0,00	10,4	0,0	0,0	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,02	15	60	11,1	1,4	2,8	0,28	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	11,00	37,00	14,5	0,7	
	Итого		18,4	21,4	138,5	694	131,2	159,00	265,0	4,8	
	4 ДЕНЬ										
102	Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	119	34,1	28,5	70,5	1,6	
268	Котлета мясная	90	15,9	7,5	43,9	332	0,1	0,1	0,1	4,1	

302	Каша пшенная	150	6,4	7,5	37,6	203	1,4	16,3	61,0	0,5	
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,02	15	60	11,1	1,4	2,8	0,28	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	11,00	37,00	14,5	0,7	
	Итого		27,6	19,3	150,1	740	92,00	56,68	134,38	6,6	
	5 ДЕНЬ										
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,4	3,9	8,8	83	39,8	43,7	20,9	1,0	
278,279	Тефтели мясные	90	8,1	9,0	10,7	171	40,2	19,1	97,8	0,9	
310	Картофель отварной	150	3,8	7,6	26,6	200	26,0	38,7	106,3	1,6	
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,0	10,4	0,0	0,0	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	11,00	37,00	14,5	0,7	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,00	15,0	60	11,10	1,40	2,8	0,28	
	Итого		18,2	23,0	125,1	671	128,1	150,27	242,5	4,4	

	2 НЕДЕЛЯ										
	1 ДЕНЬ										
102	Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	119	34,1	28,5	70,48	1,6	
288	Птица отварная	90	9,41	10,6	20,78	212,72	22,9	13,1	109,6	1,5	
302	Каша пшенная	150	5,7	0,7	31,9	156	11,9	8,6	37,2	0,9	
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,0	10,4	0,0	0,0	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,00	15	60	11,1	1,4	2,8	0,3	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	11,00	37,00	14,5	0,7	
	Итого		24,2	18,0	144,9	705	91,1	98,98	234,6	5,0	
	2 ДЕНЬ										
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,4	3,9	8,8	83	39,8	20,9	43,7	1,0	
294	Котлета рубленая из птицы	90	13,95	13,4	13,02	228,8	47,8	17,76	64	2,9	
304	Каша пшенная	150	6,4	7,5	37,6	203	1,4	16,3	61,0	0,5	

	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0	10,4	0	0	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,00	15	60	11,1	1,4	2,8	0,3	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	0,08	37,00	14,5	0,7	
	Итого		26,5	27,4	138,4	732	99,6	103,78	185,9	5,4	
	3 ДЕНЬ										
101	Суп картофельный с рисом	200	1,58	2,18	9,69	84,6	21,4	18,2	44,8	0,7	
229	Рыба, тушеная в томате с овощами	100/50	9,8	5,0	3,8	135	39,1	48,5	162,2	0,9	
128	Пюре картофельное	150	3,1	9,2	18,0	173	41,7	27,39	87,0	1,03	
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,0	10,4	0,0	0,0	
377	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	0,1	0,00	15	60	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	0,08	37,00	14,5	0,7	
	Итого		19,2	18,8	110,5	609	112,2	144,34	309,9	3,6	
	4 ДЕНЬ										
103	Суп картофельный с макарон. изд.	200	2,2	2,3	14,0	95	23,4	21,8	54,1	0,9	
293	Птица запеченная	90	24,3	24,3	0,1	316	51,6	25,0	179,0	1,8	
310	Картофель отварной	150	3,8	7,6	26,6	200	26,0	38,7	106,3	1,6	
	Овощи по сезону	60	0,8	0,1	40,4	26	0,0	10,4	0,0	0,0	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,02	15	60	11,1	1,4	2,8	0,3	
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,3	57,48	5,8	6,3	26,5	0,8	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	0,08	37,00	14,5	0,7	
	Итого		36,3	37,0	132,0	885	117,9	140,58	383,1	6,1	
	5 ДЕНЬ										
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,4	3,9	8,8	83	39,8	20,90	43,7	1,0	
290	Птица тушеная в сметанном соусе	80/40	7,97	6,50	1,47	147,2	46,16	17,71	8,43	0,37	
202	Макаронные изделия отварные	150	7,6	0,9	42,6	208,4	14,92	49,56	11,49	1,15	
	Овощи по сезону	60	0,84	0,12	40,4	26	0,0	10,40	0,0	0,0	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,02	15,0	60	11,1	2,80	1,4	0,3	
	Батон домашний	50	3,8	2,4	23,6	131	11,0	14,50	37,0	0,7	
	Итого		21,7	7,3	130,4	596	123,0	115,87	102,0	3,5	

6.9. 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.

6.10. 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, 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	Ответственный по питанию Мугу С.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях		Ежедневно	Заведующий производством Юрченко О.В.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции		Ежедневно	Ответственный по питанию Мугу С.А.
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции		Ежедневно	Заведующий производством Юрченко О.В.
Журнал аварийных ситуаций		По факту	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств		По факту	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке		По факту	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря		Ежедневно	Ответственный по питанию Мугу С.А.
Журнал ежедневного осмотра изотовлением 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)	работников, занятых	Ежедневно	Медработник Заведующий производством Юрченко О.В.

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 Желябина Н.А.	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	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.	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	Заведующий хозяйством Алферова О.Н.	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию Мулу С.А.	
		Директор Желябина Н.А.	

Программу разработали:

Заведующий хозяйством
Алферова О.Н.

Ответственный по питанию
Мулу С.А.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ
«ЛИЦЕЙ № 50 ПРИ ДГТУ»**

ПРИКАЗ

31.08.2021 г.

№ 300 - ОД

Об утверждении программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2021-2022 учебный год

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой МБОУ «Лицей №50 при ДГТУ» согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания», -

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2021-2022 учебный год (Приложение 1).
2. Мугу С.А., заместителя директора по УВР:
назначить ответственным за выполнение пунктов программы.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ «Лицей № 50 при ДГТУ»



Н.А. Желябина

Ознакомлены:
Мугу С.А.