

УТВЕРЖДАЮ



Директор МБОУ «Школа № 1»

Ю.Г.Понкратьева

Приказ от 27.08.2021 №182

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

**Пояснительная записка**

Наименование  
юридического лица:

Ф. И. О. директора, телефон: Погнкратьева Юлия Гнннадьевна, тел.253-50-27

Юридический адрес: 344019, г.Ростов-на-Дону, ул.Советская, 30/1

Фактический адрес: 344019, г.Ростов-на-Дону, ул.Советская, 30/1

Количество работников: 50

Количество обучающихся: 704

Свидетельство о  
государственной  
регистрации от 27/11/2002

ОГРН 1026104147684

ИНН 6167060167

Лицензия на осуществление  
образовательной  
деятельности 5311 от 30 июля 2015

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
  - начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
  - дополнительное образование детей;
  - организация питания детей.

**Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10.Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

**Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Понкратова Юлия Геннадьевна	Директор	
2	Ибрагимов Загалав Агабалаевич	Зам.директора по АХЧ	
3	Поливода Марина Леонидовна	Зам.директора по ВР	
4.	Николаева Анна Федоровна	Буфетчица	
5	Бардахчян Людмила Владимировна	Ответственный по питанию	
6	Абдулхалипова Патимат Магомедовна	Врач	

**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). Договор на лабораторные исследования заключает ООО«Оптима».

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, мороженые, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд 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
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных буфета и кухонной посуды;	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
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

№ 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	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

питания, на пищеблоках  
всех учреждений и  
организаций)

дальнейшем - не  
реже 1 раза в год  
либо по  
эпид.показаниям  
Мазок из зева и  
носа на наличие  
патогенного  
стафилококка при  
поступлении на  
работу, в  
дальнейшем - по  
медицинским и  
эпид.показаниям

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

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

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
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.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
43	Сырники 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.

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

6.1. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
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	ежедневно	Ответственный по питанию	Визуальный контроль

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

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

6.3. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Зам.директора по АХЧ	Журнал



Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
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 заключает ООО «Оптима»	1 раз в год	Медицинский работник	
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Медицинский работник	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Зам.директора по АХЧ	Журналы

#### 6.4. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал

Контроль за 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.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник	

6.5. 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 приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет /12 лет и старше

#### Примерное двухнедельное меню

для организации питания обучающихся общеобразовательных школ с 1 по 4 класс

#### (завтрак)

Рецеп.сборник	Наименование блюд	Масса порций	белки г	жиры г	углеводы г	Энергетическая ценность
<b>1 неделя</b>						
<b>понедельник</b>						
15/17	Сыр твердый	20	4,6	5,9		72
173/17	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных "Геркулес" с маслом, сахаром	250/10/10	10,4	14,55	56,9	372,3
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,68	14,7	100,6
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>540</b>	<b>22,0</b>	<b>23,53</b>	<b>97,0</b>	<b>666,6</b>
<b>вторник</b>						
209/17	Яйцо вареное	1/40	5,1	4,6	0,3	63,0
208/17	Лапшевник с творогом, маслом сливочным	150/5	13,33	12,96	30,2	291
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>467</b>	<b>22,36</b>	<b>17,98</b>	<b>71,1</b>	<b>537,7</b>

среда						
295/17	Котлета руб. из филе птицы	90	13,7	19,9	13,8	289,8
303/17	Каша пшеничная	150	4	4,2	24,6	152,4
т.24/96	Зеленый горошек	30	0,95	0,6	5,2	23
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>535</b>	<b>22,52</b>	<b>25,12</b>	<b>84,0</b>	<b>646,9</b>
четверг						
229/17	Рыба тушеная в томате с овощами	150	14,6	14,2	13,2	202,5
310/17	Картофель отварной	150	2,8	5,6	24,3	166,5
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>565</b>	<b>21,27</b>	<b>20,22</b>	<b>77,9</b>	<b>550,7</b>
пятница						
101/04	Икра кабачковая	60	1,2	5,4		57,6
333/04	Макаронные изделия отварные с сыром	200	10,8	12,34	42,6	334
382/17	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,58	118,6
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>510</b>	<b>19,87</b>	<b>21,68</b>	<b>85,58</b>	<b>631,9</b>
2 неделя						
понедельник						
291/17	Плов из филе птицы	150	12,2	14,53	29,3	397
70/17	Овощи по сезону	40	0,23	0,03	0,64	3,7
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>455</b>	<b>16,3</b>	<b>14,98</b>	<b>70,34</b>	<b>582,4</b>
вторник						
15/17	Сыр твердый	15	3,45	4,4		54
173/17	Каша вязкая молочная из гречневой крупы с маслом, сахаром	200/10/10	8,64	11,06	54,3	352,0
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
338/17	Фрукты свежие	100	0,4	0,40	9,8	47,0
		<b>607</b>	<b>16,42</b>	<b>23,28</b>	<b>104,7</b>	<b>636,7</b>
среда						
47/17	Салат из квашеной капусты	60	1,0	3,0	5,1	51,4
295/17	Котлета руб. из филе птицы	90	13,7	19,9	13,8	289,8
303/17	Каша ячневая	150	3,2	4,2	27,8	134,3
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>565</b>	<b>21,77</b>	<b>27,52</b>	<b>87,1</b>	<b>657,2</b>
четверг						
493/04	Филе птицы тушеное в сметанном соусе	90	13,32	17,28	13,6	227,2
303/17	Каша гречневая	150	3,80	4,20	17,1	171,0
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60



утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	60	4,56	0,54	29,5	141,0
		<b>515</b>	<b>21,75</b>	<b>22,04</b>	<b>75,2</b>	<b>599,2</b>
<b>пятница</b>						
14/17	Масло сливочное	15	1,2	10,9	0,2	99
194/17	Плов с изюмом	200	13,04	13,6	55,76	368
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,68	14,7	100,6
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>465</b>	<b>21,24</b>	<b>27,58</b>	<b>96,06</b>	<b>689,3</b>

### Примерное двухнедельное меню

для организации питания обучающихся общеобразовательных школ с 1 по 4 класс

(обед)

Рецеп.сборник	Наименование блюд	Масса порций	белк и г	жир ы г	углевод ы г	Энергетическая ценность
<b>1 неделя</b>						
<b>понедельник</b>						
82/17	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,9	8,7	83
243/17	Сосиски отварные	100	11,02	13,85	0,37	262,0
303/17	Каша пшеничная	150	4,0	4,25	24,6	218,3
101/04	Икра кабачковая	40	0,8	3,6		38,4
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
		<b>775</b>	<b>22,37</b>	<b>26,38</b>	<b>83,87</b>	<b>823,9</b>
<b>вторник</b>						
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,16	2,24	14	94,6
291/17	Плов из филе птицы	150	12,2	14,53	29,3	397
т.24/96	Зеленый горошек	60	1,92	1,2	10,4	46
389/17	Сок фруктовый	200	1,0		20,2	84,8
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
		<b>680</b>	<b>22,32</b>	<b>18,73</b>	<b>109,1</b>	<b>784,6</b>
<b>среда</b>						
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	200	1,60	2,16	9,70	68,60
295/17	Котлета руб. из филе птицы	90	13,7	19,9	13,8	289,8
303/17	Каша ячневая	150	3,2	4,2	27,8	134,3
70/17	Овощи по сезону	60	0,7	0,1	1,92	11,2
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62,0
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5

утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
338/17	Фрукты свежие	100	0,4	0,40	9,8	47,0
		<b>892</b>	<b>24,77</b>	<b>27,54</b>	<b>113,42</b>	<b>775,1</b>
<b>четверг</b>						
47/17	Салат из квашеной капусты	60	1,0	3,0	5,1	51,4
102/17	Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6
493/04	Филе птицы тушеное в сметанном соусе	90	13,32	17,28	13,6	227,2
303/17	Каша гречневая	150	3,80	4,20	17,1	171,0
389/17	Сок фруктовый	200	1,0		20,2	84,8
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
		<b>770</b>	<b>28,56</b>	<b>29,44</b>	<b>104,4</b>	<b>815,2</b>
<b>пятница</b>						
52/17	Салат из свеклы отварной	60	0,84	3,6	4,9	55,74
99/17	Суп из овощей	200	1,3	4	7,3	76,2
268/17	Биточки из говядины	90	14,78	15,25	12,77	250,2
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,4	185,1
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32	132,8
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
		<b>770</b>	<b>28,12</b>	<b>28,20</b>	<b>118,57</b>	<b>862,24</b>
<b>2 неделя</b>						
<b>понедельник</b>						
88/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,4	4	13,06	71,8
291/17	Плов из филе птицы	150	12,2	14,53	29,3	397
101/04	Икра кабачковая	60	1,2	5,4		57,6
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
338/17	Фрукты свежие	100	0,4	0,40	9,8	47,0
		<b>795</b>	<b>20,13</b>	<b>25,11</b>	<b>102,36</b>	<b>795,6</b>
<b>вторник</b>						
102/17	Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6
487/04	Цыплята отварные	100	15,7	13,35	0,4	194,0
303/17	Каша гречневая	150	3,80	4,20	17,1	171,0
т.24/96	Зеленый горошек	60	1,92	1,2	10,4	46
342/17	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,9	114,6
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
		<b>780</b>	<b>31,02</b>	<b>23,87</b>	<b>104,2</b>	<b>806,4</b>

среда						
47/17	Салат из квашеной капусты	60	1,0	3,0	5,1	51,4
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	200	1,60	2,16	9,70	68,60
268/17	Котлета рубл. из говядины	90	14,78	15,25	12,77	250,2
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,4	185,1
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
		<b>785</b>	<b>27,99</b>	<b>25,73</b>	<b>104,17</b>	<b>777,5</b>
четверг						
96/17	Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,1	9,58	85,8
229/17	Рыба тушеная в томате с овощами	150	14,6	14,2	13,2	202,7
310/17	Картофель отварной	150	2,8	5,6	24,3	166,5
т.24/94	Овощи по сезону	50	0,66	0,12	2,3	14,4
389/17	Сок фруктовый	200	1,0		20,2	84,8
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
		<b>820</b>	<b>25,7</b>	<b>24,78</b>	<b>104,78</b>	<b>716,2</b>
пятница						
52/17	Салат из свеклы отварной	60	0,84	3,6	4,9	55,74
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,16	2,24	14	94,6
279/17	Тефтели из говядины с соусом сметанный с томатом (90/75)	165	12,3	13,67	15,55	262,6
303/17	Каша ячневая	150	3,2	4,2	27,8	134,3
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62,0
утв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	14,9	64,5
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,3	97,7
		<b>867</b>	<b>23,67</b>	<b>24,49</b>	<b>112,65</b>	<b>771,44</b>

**Примерное двухнедельное меню  
на обеспечение бесплатным горячим питанием  
обучающихся с 5 по 11 класс из малообеспеченных семей  
и из семей находящихся в социально опасном положении**

Рецеп.сборник	Наименование блюд	Масса порций	белки г	жиры г	углеводы г	Энергетическая ценность
<b>1 неделя</b>						



<b>понедельник</b>						
243/17	Сосиски отварные	100	11,02	13,85	0,37	262,0
303/17	Каша пшеничная	180	4,8	5,10	29,5	182,9
70/17	Овощи по сезону	30	0,35	0,05	0,96	5,6
389/17	Сок фруктовый	200	1,0		20,2	84,8
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>580</b>	<b>22,37</b>	<b>19,7</b>	<b>86,33</b>	<b>700,0</b>
<b>вторник</b>						
295/17	Котлета руб. из филе птицы с маслом. слив.	100/5	15,2	22,15	15,33	322
303/17	Каша гречневая	180	4,58	5,00	20,5	205,2
т.24/96	Зеленый горошек	60	1,9	1,2	10,4	46
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32	132,8
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>610</b>	<b>27,54</b>	<b>29,14</b>	<b>113,53</b>	<b>870,7</b>
<b>среда</b>						
208/17	Лапшевник с творогом, маслом сливочным	200/7	17,76	17,52	40,05	452,2
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,68	14,7	100,6
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
338/17	Фрукты свежие	100	0,4	0,40	19,8	47,0
		<b>557</b>	<b>25,16</b>	<b>21,0</b>	<b>99,95</b>	<b>721,5</b>
<b>четверг</b>						
234/17	Котлета рыбная с маслом слив.	100/7	13,48	13,29	16,76	236,2
310/17	Картофель отварной	180	3,36	6,7	29,16	188,7
70/17	Овощи по сезону	60	0,7	0,1	1,92	11,2
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
338/17	Фрукты свежие	100	0,4	0,40	19,8	47,0
		<b>732</b>	<b>23,21</b>	<b>21,21</b>	<b>117,94</b>	<b>707,8</b>
<b>пятница</b>						
268/17	Биточки из говядины	100	16,42	16,95	14,19	278
303/17	Каша ячневая	180	3,84	5,04	35	161,2
т.24/96	Зеленый горошек	30	0,96	0,6	5,2	23
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62,0
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7

		<b>602</b>	<b>26,55</b>	<b>23,31</b>	<b>104,89</b>	<b>688,9</b>
<b>суббота</b>						
47/17	Салат из квашеной капусты	100	1,7	5,0	8,46	85,7
487/04	Цыплята отварные	100	15,7	13,35	0,4	194
309/17	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,4	31,7	222,1
382/17	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,58	118,6
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>650</b>	<b>33,27</b>	<b>27,99</b>	<b>93,44</b>	<b>785,1</b>
<b>2 неделя</b>						
<b>понедельник</b>						
101/04	Икра кабачковая	100	2,0	9,0		96,0
291/17	Плов из птицы	225	20,3	24,7	41	402,8
389/17	Сок фруктовый	200	1,0		20,2	84,8
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
338/17	Фрукты свежие	100	0,4	0,40	19,8	47,0
		<b>695</b>	<b>28,9</b>	<b>34,8</b>	<b>116,3</b>	<b>795,3</b>
<b>вторник</b>						
279/17	Тефтели из говядины с соусом сметанный с томатом (100/75)	175	13,06	14,5	16,5	278,5
303/17	Каша ячневая	180	3,84	5,04	35	161,2
321/17	Капуста тушеная	60	1,20	1,92	5,64	45,00
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62,0
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>707</b>	<b>23,43</b>	<b>22,18</b>	<b>107,64</b>	<b>711,4</b>
<b>среда</b>						
493/04	Филе птицы в сметанном соусе (50/50)	100	14,8	19,2	15,1	292,4
309/17	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,4	31,7	222,1
78/04	Икра свекольная	50	1,2	3,8	11,4	92,7
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,68	14,7	100,6
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>600</b>	<b>31,0</b>	<b>31,78</b>	<b>108,2</b>	<b>872,5</b>
<b>четверг</b>						

229/17	Рыба тушеная в томате с овощами (100/100)	200	19,5	18,9	17,6	210
310/17	Картофель отварной	180	3,36	6,7	29,16	188,7
70/17	Овощи по сезону	50	0,58	0,08	1,6	9,3
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32	132,8
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>700</b>	<b>29,3</b>	<b>26,47</b>	<b>115,66</b>	<b>705,5</b>
<b>пятница</b>						
15/17	Сыр твердый	15	3,45	4,35		54
55/17	Салат из свеклы с сол. огурцами	100	1,42	6,03	6,28	85
295/17	Котлета руб. из филе птицы	100	15,2	22,15	15,33	322
303/17	Каша ячневая	180	3,84	5,04	35	161,2
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62,0
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>687</b>	<b>29,24</b>	<b>38,29</b>	<b>107,11</b>	<b>848,9</b>
<b>суббота</b>						
268/17	Шницель рубл. из говядины	100	16,42	20,58	14,19	308
303/17	Каша пшеничная	180	4,8	5,10	29,5	182,9
70/17	Овощи по сезону	60	0,66	0,12		14,4
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
утв.	Хлеб ржаной	20	1,4	0,30	9,9	43,0
утв.	Батон домашний или хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	25,4	121,7
		<b>625</b>	<b>27,15</b>	<b>26,52</b>	<b>93,99</b>	<b>730</b>

**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
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию



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	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник

**Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, 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
		Директор	

**Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).**

Мероприятие	периодичность	ответственный
Анкетирование родителей	1 раз в четверть	Зам.директора по ВР
Родительский контроль за организацией горячего питания детей путем участия в работе комиссии по контролю организации питания обучающихся МБОУ «Школа № 1»	Не менее 2 раз в месяц	Зам.директора по ВР Ответственный по питанию
«Обед с директором» «Завтрак с зам.директора»	1 раз в неделю	Зам.директора по ВР Ответственный по питанию

Программу разработали:

Заместитель директора по ВР



Поливода М.Л.

Ответственный по питанию



Бардахчян Л.В.