

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ лицея №9 г.Сальска

_____ О.В.Иванченко

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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей №9 г. Сальска
Ф. И. О. директора, телефон:	Иванченко Ольга Викторовна тел 8(86372) 22-115
Юридический адрес:	Ростовская область, г. Сальск, ул. Железнодорожная, 61
Фактический адрес:	Ростовская область, г. Сальск, ул. Железнодорожная, 61
Количество работников пищеблока:	3
Количество обучающихся:	567
Свидетельство о государственной регистрации	1026102517880 04.12.2002
ОГРН	1026102517880
ИНН	6153900151
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	на Р№2232 от 28.03.2012

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 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 2.4.0179-20 «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	Альперенко Владимир Савельевич	Зам.директора по АХП	16.09.2023 №200
2	Николаева Татьяна Валерьевна	Зам.директора по ВР	16.09.2023 №200

3	Казей Людмила Васильевна (по согласованию)	Зав.столовой	16.09.2023 №200
4	Джурова Наталья Николаевна	Ответственный по питанию	16.09.2023 №200
5	Песчанская Наталья Владимировна (по согласованию)	Медицинская сестра	16.09.2023 №200

Раздел 3. 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	Работник и пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям

Раздел 4. Перечень осуществляемых работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

4.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

4.2. Техничко-технологические карты.

4.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 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 малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

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

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного

	союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Раздел 5. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

5.1. 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 при разработке технических документов	При составлении и документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Зав. столовой	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Зав. столовой	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Зав. столовой	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Зав. столовой	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ	Ежедневно	Медсестра	Журнал

	дезинфицирующих средств в рабочих растворах			
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар, кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

5.2. 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	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Журнал

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
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.

5.4. 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 АХР Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХР Ответственный	Заявка

количестве			по питанию	
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХР	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне лица	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР	Журнал Акт готовности к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зам. директора по АХР	Журнал

5.5. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медсестра Ответственный по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных				

средств.				
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	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	Медсестра Ответственный по питанию	Журналы
Контроль за их эксплуатацией рециркулятора – 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 рециркулятора в журнале «Регистрации и контроля рециркулятора».	В соответствии и со сроками эксплуатации	Медсестра	журнал

5.6. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих	Учредителями образовательных организаций на основе заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Зам. директора по АХР	Заявка

местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.				
---	--	--	--	--

5.7. 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	Медсестра	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медсестра	журнал
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	Медсестра Ответственный по питанию	Журнал

5.6. 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).

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
				белки	жиры	углеводы		
Неделя 1 День 1								
Завтрак	Каша молочная манная	200	17,68	5,35	5,74	25,29	174,30	311
	Омлет натуральный	150	33,92	12,68	13,97	13,24	277,00	340
	Булочка "Услада" с вареной сгущенкой	100	22,00	6,60	10,40	47,80	308,00	
	Чай с сахаром	200/12	2,40	0,19	0,04	10,98	43,90	685
Итого за завтрак		662	76,00	24,82	30,15	97,31	803,20	
Неделя 1 День 2								
Завтрак	Плов из птицы	250	43,09	23,11	9,30	41,34	451,13	492
	Салат из белокочанной капусты с огурцами и зеленью	40	8,53	0,87	4,03	1,47	48,94	54-6з
	Кофейный напиток	200	2,64	1,14	0,66	6,82	37,80	692
	Хлеб пшеничный	50	2,88	3,80	0,40	29,00	130,63	
	Масло (порциями)	10	8,30	0,08	6,12	0,13	66,00	96
	Джем фруктовый(порция)	20	10,56	0,00	0,00	12,00	48,00	
Итого за завтрак		570	76,00	29,00	20,51	90,76	782,50	
Неделя 1 День 3								
Завтрак	Сардельки отварные	100	42,20	11,40	18,20	1,30	214,00	294
	Макаронные изделия отварные	150	10,29	5,32	4,92	26,80	219,50	332
	Соус томатный	20	1,45	0,65	0,49	1,78	14,00	587

	Овощи свежие (помидоры)	35	5,64	0,35	0,07	0,07	7,48	
	Чай с сахаром	200/12	2,40	0,19	0,04	10,98	43,90	685
	Хлеб пшеничный	40	2,32	3,04	0,32	23,20	104,50	
	Фрукты свежие (яблоки)	120	11,70	0,48	0,48	11,70	53,28	386
Итого за завтрак		797	76,00	21,43	24,52	75,83	656,66	
Неделя 1 День 4								
Завтрак	Наггетсы куриные	90	43,03	7,75	9,16	12,31	186,00	437
	Рис, припущенный с томатом	130	8,57	3,03	4,16	30,30	170,60	355
	Соус томатный с овощами	20	1,52	0,73	0,49	1,94	14,80	588
	Овощи свежие (огурцы)	40	5,46	0,32	0,04	1,00	5,66	
	Кофейный напиток	200	2,64	1,14	0,66	6,82	37,80	692
	Хлеб пшеничный	40	2,32	3,04	0,32	23,20	104,50	
	Десерт "Тонди Чоко"	30	12,46	4,30	6,40	18,90	129,00	
Итого за завтрак		550	76,00	20,31	21,23	94,47	648,36	
Неделя 1 День 5								
Завтрак	Котлеты рубленые из птицы	90	35,76	11,63	10,63	20,95	195,28	498
	Пюре картофельное	150	17,76	3,80	6,80	22,21	151,40	520
	Салат "Розовый" из капусты со свеклой	30	5,09	0,66	0,48	1,78	14,16	101
	Чай с сахаром	200/12	2,40	0,19	0,04	10,98	43,90	685
	Хлеб пшеничный	40	2,32	3,04	0,32	23,20	104,50	
	Фрукты свежие (яблоки)	130	12,67	0,52	0,52	12,68	57,72	386
Итого за завтрак		652	76,00	19,84	18,79	91,80	566,96	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
				белки	жиры	углеводы		
Неделя 2 День 6								
Завтрак	Мясо тушеное с овощами	50/50	38,59	9,81	12,01	3,24	154,88	433
	Макаронные изделия отварные	150	10,29	5,32	4,92	26,80	219,50	332
	Овощи свежие (огурцы)	50	6,77	0,40	0,05	1,25	7,08	
	Чай с лимоном	200/12/7	5,20	0,30	0,05	15,20	60,00	686
	Хлеб пшеничный	40	2,32	3,04	0,32	23,20	104,50	
	Мармелад фруктово-ягодный	60	12,83	0,90	5,52	29,52	207,36	
Итого за завтрак		619	76,00	19,77	22,87	99,21	753,32	
Неделя 2 День 7								
Завтрак	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	100	39,76	19,06	4,42	13,34	169,46	454
	Рис припущенный	150	10,87	3,46	4,80	34,96	196,90	512
	Соус томатный с овощами	30	2,28	1,10	0,74	2,91	22,20	588
	Салат из белокочанной капусты с огурцами и зеленью	30	6,43	0,65	3,02	1,10	36,70	54-6з
	Кофейный напиток	200	2,64	1,14	0,66	6,82	37,80	692
	Хлеб пшеничный	40	2,32	3,04	0,32	23,20	104,50	
	Фрукты свежие (яблоки)	120	11,70	0,48	0,48	11,70	53,28	386
Итого за завтрак		670	76,00	28,93	14,44	94,03	620,84	
Неделя 2 День 8								
Завтрак	Каша вязкая молочная "Дружба"	200	19,75	10,26	6,88	24,00	208,00	302
	Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	80	24,83	10,14	11,87	23,58	222,60	11
	Чай с сахаром	200/12	2,40	0,19	0,04	10,98	43,90	685
	Йогурт "Фругурт" 2,5% (черника)	1/115	29,02	3,56	2,5	20,24	120,75	698

Итого за завтрак		649	76,00	24,15	21,29	78,80	595,25	
Неделя 2 День 9								
Завтрак	Тефтели из птицы с соусом	80/80	34,75	11,56	11,69	6,48	177,47	462
	Каша рассыпчатая гречневая	150	15,91	6,58	5,08	28,74	186,96	508
	Овощи свежие (помидоры)	30	4,91	0,30	0,06	0,06	6,41	
	Кофейный напиток на молоке сгущенном	200	7,55	0,30	0,05	15,20	60,00	686
	Хлеб пшеничный	40	2,32	3,04	0,32	23,20	104,50	
	Джем фруктовый(порция)	20	10,56	0,00	0,00	12,00	48,00	
Итого за завтрак		600	76,00	21,78	17,20	85,68	583,34	
Неделя 2 День 10								
Завтрак	Рыба, запеченная под молочным соусом	70/50	48,06	15,10	17,60	25,83	236,60	386
	Пюре картофельное	150	17,76	3,30	5,44	22,21	151,40	520
	Овощи свежие (огурцы)	40	5,46	0,32	0,04	1,00	5,66	
	Чай с сахаром	200	2,40	0,19	0,04	6,42	43,90	54-2 гн
	Хлеб пшеничный	40	2,32	3,04	0,32	23,20	104,50	
Итого за завтрак		550	76,00	21,95	23,44	78,66	542,06	
Средние показатели за завтрак:				231,9 8	214,4 4	886,55	6552,49	

Раздел 6. 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
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХР
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 АХР
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медсестра
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медсестра

Раздел 7. 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	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального

инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)			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 АХР	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 АХР	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 АХР	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	

Программу разработали:

Директор лицея Иванченко Ольга Викторовна

Заместитель

директора по Альперенко Владимир Савельевич

АХР

Заместитель директора по ВР Лызь Ирина Алексеевна