

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СШ №12
г.Волгодонска

С.А.Симонихина
«31» августа 2022 г.



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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	МБОУ СШ №12 г.Волгодонска
Ф. И. О. директора, телефон:	Симонихина Светлана Анатольевна, тел. 8 (8639) 26-85-40
Юридический адрес:	347369, Ростовская обл., г.Волгодонск, ул.Лучезарная, 54
Фактический адрес:	347369, Ростовская обл., г.Волгодонск, ул.Лучезарная, 54
Количество работников:	37
Количество обучающихся:	311
Свидетельство о государственной регистрации	№ 145 от 25 февраля 1993г.
ОГРН	1026101940260
ИНН	6143039215
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 5133 от 25 июня 2015г.

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	Симоныхина Светлана Анатольевна	Директор	Пр.№ 82л от 24.05.2004
2	Тарасова Наталья Владимировна	Зам.директора по АХЧ	Пр.№ 23к от 01.09.2014
3	Амелькина Татьяна Владимировна	Зам.директора по ВР	Пр.№ 141 от 31.08.2022
4	Быхкало Людмила Николаевна	Ответственный по питанию	Пр.№ 141 от 31.08.2022
5	Кирюшкина Анна Вячеславовна	Специалист по кадрам	Пр.№ 2 лс от 11.01.2021

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 смывов на наличие	Объекты производственного	10 смывов	1 раз в год

санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	окружения, руки и спецодежда персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	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, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	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 столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	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
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 питания, на пищеблоках всех	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

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

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

5.2. Среднесуточные пробы.

Раздел 6. 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

6.1. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией готовой продукции.

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.
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.

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность	Лица, проводящие	Формы учета (регистрации)
---------------	------------	---------------	------------------	---------------------------

		контроля	контроль	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 журнал
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	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал

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: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: 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.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры	Наличие термометра для измерения	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы

		контроля	контроль	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 журнал
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	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал

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: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: 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.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры	Наличие термометра для измерения	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы

воды в моечных ваннах.	температуры воды.			
Контроль за их 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 и со сроками эксплуатации	Медработник	журнал

6.4. Контроль за состоянием производственной среды.

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

6.5. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	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. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник Ответственный по питанию	

6.6. Так как 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

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 классов.

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, Ккал	Витамины (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е
Неделя: первая										
1-день 1 вариант										
14М	масло сливочное	15	0,08	7,25	0,13	66,00	0	0	0,04	0,1
15М	сыр порционный	20	4,64	5,9	0	72,00	0,006	0,14	0,052	0,1
160м	суп молочный с макаронными изделиями	250	4,38	3,8	14,36	120,00	0,07	0,66	0,03	0,32
376М/иоп	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	0,03	0,00	0,00
	хлеб пшеничный	40	2,4	0,48	16,0	78,4	0,06	0,00	0,00	0,40
	фрукты**	140	1,7	0,95	29,00	138,8	0,013	55,70	0,00	0,95
итого:			13,27	18,40	74,49	535,20	0,14	56,39	0,03	1,67
2-день 3 вариант										
211М	омлет с сыром запеченный	200	17,93	29,42	2,55	347,50	0,09	0,32	0	0

71M	овощная закуска*	100	0,56	0,10	1,86	10,50	0,01	0,34	2,9	0,01
378M	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,90	81,00	0,04	1,33	0,01	0,00
	кондитерское изделие	30	1,21	1,75	52,35	103,2	0,09	0,08	0,00 15	0,96
	йогурт пастерелизованный	125	2,9	2,5	8,1	87,0	0,04	0,75	25,0 0	0,00
	хлеб пшеничный	40	2,4	0,48	16,0	78,4	0,06	0,00	0,00	0,40
итого:			26,52	35,6 0	96,76	707,60	0,33	2,82	27,9 1	1,37

3-день 3 вариант

278M	тефтели из говядины	80/40	5,70	6,36	7,45	109,80	0,04	0,52	0,03	0,00
	сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,30	0,00	0,06	15,0 0	0,05
125M	картофель отварной с зеленью	180	2,89	5,66	19,99	150	0,16	20,6 0	0,03	0,21
71M	овощи свежие ***	100	0,18	0,03	0,57	3,40	0,01	2,24	0	0
377M	отвар из шиповника(чай с лимоном 1 вариант)	200	0,13	0,02		62	0	2,83	0	0,01
	хлеб йодированный	20	0,132	0	16	65,32	0,00	0,00	0,00	0,00
	зефир	10	0,13	0,00	16,00	65,32	0,00	0,00	0,00	0,00
итого:			9,55	14,3 2	60,55	480,14	0,21	26,2 5	15,0 6	0,27

4-день 3 вариант

15M	сыр порционный	15	3,48	4,43	0,00	54	0,005	0,10 5	0,03 9	0,07 5
222M	пудинг из творога запеченный	200	19,41	15,2 0	49,73	413,60	0,096	0,79	0,35	0
371K	молоко сгущеное	20	1,08	1,27	8,30	49,20	0,02	0,39	11,1 0	0,03
382M	какао напиток на молоке	200	4,08	3,54	17,58	118,60	0	2,2	0	0
	хлеб пшеничный	40	2,40	0,48	16,00	78,40	0,00	0,00	320, 00	0,80
	фрукты**	100	1,2	0,68	20,70	99,0	0,090	39,7 5	0,00	0,68
итого:			28,17	21,1 7	112,3 1	758,80	0,20	43,1 3	331, 45	1,51

5-день 1 вариант										
260М	гуляш из говядины	50/50	11,64	13,4 3	2,31	176,80	0,02	0,74	0,00	2,15
312М	картофельное пюре	180	3,06	4,8	20,43	137,25	0,14	18,1 6	0	0,16
71М	овощи свежие ***	100	0,18	0,03	0,57	3,40	0,01	2,24	0	0
377М	чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0	2,83	0	0,01
	хлеб пшеничный	40	2,40	0,48	16,00	78,40	0,00	0,00	320, 00	0,80
434М(42 3)	кондитерское изделие	30	1,21	1,75	52,35	103,2	0,09	0,08	0,00 15	0,96
итого:			18,62	20,5 1	106,8 6	561,05	0,26	24,0 5	320, 00	4,08

Неделя: вторая

6-день 1 вариант

394М	тефтели рыбные(горбуша)	80/50	10,58	10,3 0	15,05	195,20	0,10	1,84	0,02 4	0
464М	картофельное пюре(каша пшеничная)	180	6,41	7,5	37,60	243,75	0,12	0	0	0,00
71М	овощи свежие ***	100	0,18	0,03	0,57	3,40	0,01	2,24	0	0
382М	какао на молоке	200	4,08	3,54	17,58	118,60	0	2,2	0	0
	хлеб пшеничный	40	2,40	0,48	16,00	78,40	0,00	0,00	320, 00	0,80
	пастыла ванильная	20	0,1	0	12	48,5	0,00	0,00	0,00	0,00
итого:			23,75	21,8 5	98,80	687,85	0,23	6,28	320, 02	0,80

7-день 3 вариант

224М	запеканка творожно - морковная	200	11,03	9,83	31,70	258,75	0,07	1,20	0,04	0,00
	сметана	20	0,52	3,00	0,72	32,40	0,00	0,08	20,0 0	0,07
376М	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	0,03	0,00	0,00
	хлеб пшеничный	40	2,40	0,48	16,00	78,40	0,00	0,00	320, 00	0,80
	йогурт пастерелизованный	125	2,9	2,5	8,1	87,0	0,04	0,75	25,0 0	0,00
	фрукты**	100	1,2	0,68	20,70	99,0	0,090	39,7 5	0,00	0,68
итого:			18,12	16,5	92,22	615,55	0,20	41,8	365,	1,55

8-день 2 вариант

255M	печень по-страгоновски	50/50	6,63	5,62	1,76	92,50	0,1	4,23	2,9	1,63
304M	картофельное пюре(рис отварной)	180	3,65	5,37	36,68	209,7	0,03	0,00	0,00	0,25
71M	овощи свежие ***	100	0,18	0,03	0,57	3,40	0,00	0,00	0,00	0,00
379M	кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,7	16	100,6	0,04	1,30	0,02	0,00
	хлеб пшеничный	40	2,40	0,48	16,00	78,40	0,00	0,00	320,00	0,80
434M(471)	кондитерское изделие	30	1,21	1,75	52,35	103,2	0,09	0,08	0,0015	0,96
итого:			17,2	16,0	123,4	587,8	0,3	5,6	322,9	3,6

9-день 3 вариант

295M	биточки рубленные куриные с маслом	100/5	8,04	9,07	9,50	152,00	0,06	0,53	0,03	0,00
202M-203M	макаронные изделия отварные	180	5,46	5,79	30,46	195,71	0,060	0,00	0,03	0,80
71M	овощи свежие ***	100	0,18	0,03	0,57	3,40	0,00	0,00	0,00	0,00
378M	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,90	81,00	0,04	1,33	0,01	0,00
	хлеб йодированный	20	0,132	0	16	65,32	0,00	0,00	0,00	0,00
	пастила	20	0,1	0	12	48,5	0,00	0,00	0,00	0,00
итого:			15,43	16,24	84,43	545,93	0,16	1,86	0,07	0,80

10-день 1 вариант

3M	масло сливочное	15	0,08	7,25	0,13	66,00	0	0	0,04	0,1
15M	сыр порционный	15	3,48	4,43	0,00	54	0,005	0,105	0,039	0,075
175M	каша молочная "Дружба"	200/10/10	5,67	10,41	40,50	279,54	0,093	0,9	0,05	0,35
376M	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	0,03	0,00	0,00
	хлеб пшеничный	40	2,40	0,48	16,00	78,40	0,00	0,00	320,00	0,80
	фрукты **	100	1,2	0,68	20,70	99,0	0,090	39,75	0,00	0,68

итого:		12,90	23,2 7	92,33	636,94	0,19	40,7 9	320, 13	2,01
среднее за 10 дней		18,4	20,4	94,2	611,7	0,2	24,9	202, 3	1,8

* Примечание: овощные закуски, салаты, следует корректировать с учетом сезонности в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08

** Фрукты : яблоки, банан, киви, мандарин, груши

*** Овощи свежие:
огурец, помидор, перец болгарский

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
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	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, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании,	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего

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

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

Программу разработали:
Заместитель директора по АХЧ
Ответственный по питанию



Тарасова Н.В.
Быхало Л.Ю.

Согласовано:
Специалист по кадрам



Кiryushkina A.V.