

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МОБУ СОШ № 9 с
углубленным
изучением
английского языка
от 01.09.2021 № 300

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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа № 9 с углубленным изучением английского языка (МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка)
Ф. И. О. директора, телефон:	Мохова Наталья Владимировна, 8(863) 612-666
Юридический адрес:	347900 г. Таганрог Ростовской области, пер. Красный, 20-22
Фактический адрес:	347900 г. Таганрог Ростовской области, пер. Красный, 20-22
Количество работников:	61
Количество обучающихся:	803
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2352 от 22 апреля 2014 года
ОГРН	1026102586267
ИНН	6154076427
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1382 от 23 мая 2011 года

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
1	Мохова Наталья Владимировна	Директор
2	Коваленко Лидия Николаевна	Зам.директора по АХР
3	Плавинская Юлия Геннадиевна	Зам.директора по УВР
4	Плавинская Юлия Геннадиевна	Ответственный по питанию
5	Максимченко Надежда Петровна	Специалист по кадрам

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	Директор Заместитель директора по АХР Заместитель директора по УВР Ответственный по питанию Специалист по кадрам	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям

Раздел 4. 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.

4.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

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. 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	Визуальный контроль измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Бракеражная комиссия	Журнал

5.2. 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	Визуальный контроль
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХР Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХР	

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

5.3. 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	Визуальный контроль
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.				
Проверка обеспеченности уборочным	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор	Ежедневно	Зам. директора по АХР	Журнал проведения текущей и

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 в помещении буфета	средств дезинфекции, моющих, инструкции.			генеральной уборок
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	Зам. директора по АХР	

5.4. 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	Зам. директора по АХР	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Зам. директора по АХР	журнал

гигиенического обучения персонала.				
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

5.5. 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.

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

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (г)			Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1 неделя													
1 день													
138л	Суп картофельный с рисом	200	2,00	2,40	14,60	90,50	0,08	6,60		28,80	159,20	24,00	0,80
243м	Сосиски отварные	60	6,66	14,30	0,96	159,60	0,02	0,00	0,00	15,00	83,40	9,00	1,14
302м	Каша гречневая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	0,30			15,07	205,88	138,08	4,63
344м	Компот из алычи	180	0,36	0,12	27,80	126,00	0,02	1,80		15,36	8,00	5,06	0,27
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		19,99	19,37	96,62	654,92	0,47	8,40	0,00	81,13	482,58	186,04	7,44
2 день													
110л	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,60	4,20	10,50	84,80	0,03	6,88	0,00	36,50	128,00	18,60	0,80
290м	Филе куриное в сметанном соусе	40/40	11,10	15,80	3,10	198,40	0,03	0,70	0,02	19,20	112,00	10,40	0,72
508л	Каша пшеничная	150	6,30	6,75	39,45	244,50	0,12	0,00	0,00	33,00	148,50	36,00	2,55

349м	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60		31,40	124,00	0,04	сл.	0,00	24,00	16,00	22,00	0,80
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		21,88	27,02	98,31	718,00	0,27	7,58	0,02	119,60	430,60	96,90	5,47
	3 день												
139л	Суп картофельный с горохом	200	5,00	4,50	17,80	133,60	0,10	4,00		40,30	170,20	28,20	1,20
261м	Печень, тушенная в соусе	50/50	13,32	8,82	3,81	160,00	0,20	24,77	0,02	25,62	245,57	16,83	13,51
304м	Рис отварной	150	3,80	2,72	40,00	199,65	0,04		12,00	16,08	84,15	27,66	0,63
	Сок фруктовый	180	0,81	0,16	16,36	82,80	0,02	3,24		11,34	11,34	6,48	2,27
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		25,21	16,47	91,83	642,35	0,41	32,01	12,02	100,24	537,36	89,07	18,21
	4 день												
140л	Суп картофельный с вермишелью	200	2,30	2,00	16,80	96,00	0,06	5,20	0,00	29,60	160,00	24,00	0,60
279м	Тефтели из филе куриного, соус	60/30	11,44	10,20	10,20	180,90	0,05	0,90	сл.	23,90	21,30	127,70	0,80
310м	Картофель отварной	120	2,29	3,46	18,41	113,88	0,12	16,80		11,71	63,78	23,46	63,78
342м	Компот из свежих яблок и алычи	180	0,14	0,14	14,31	126,90	0,01	3,60		5,76	3,96	3,24	0,83
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		18,45	16,07	73,58	583,98	0,29	26,50	0,00	77,87	275,14	188,30	66,61
	5 день												
124л	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,60	3,40	8,00	70,40	0,05	17,30	0,00	45,20	153,60	21,60	0,64
437л	Гуляш	40/50	11,44	10,20	10,20	132,00	0,05	0,90	сл.	23,90	21,30	127,70	0,80
309м	Вермишель отварная	150	5,63	2,84	35,99	192,11	0,09		12,00	11,51	45,50	8,23	0,83
344м	Компот из алычи	200	0,60		31,40	140,00	0,04	сл.	0,00	24,00	16,00	22,00	0,80
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		21,55	16,71	99,45	600,81	0,28	18,20	12,00	111,51	262,50	189,43	3,67
	6 день												
110л	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,60	4,20	10,50	84,80	0,03	6,88	0,00	36,50	128,00	18,60	0,80
243м	Сосиски отварные	60	6,66	14,30	0,96	159,60	0,02	0,00	0,00	15,00	83,40	9,00	1,14
309м	Макароны отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,11	0,09		12,00	11,51	45,50	8,23	0,83
	Сок фруктовый	180	0,81	0,16	16,36	82,80	0,02	3,24		11,34	11,34	6,48	2,27
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		16,98	21,77	77,67	585,61	0,21	10,12	12,00	81,25	294,34	52,21	5,64

7 день													
138л	Суп картофельный с рисом	200	2,00	2,40	14,60	90,50	0,08	6,60		28,80	159,20	24,00	0,80
234м	Биточки рыбные, соус сметанный	50/30	10,43	3,93	12,35	127,02	0,10	0,26	5,28	35,74	151,03	38,08	0,66
310м	Картофель отварной	150	2,29	3,46	18,41	166,50	0,12	16,80		11,71	63,78	23,46	63,78
344м	Компот из алычи	180	0,36	0,12	27,80	126,00	0,02	1,80		15,36	8,00	5,06	0,27
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		17,36	10,18	87,02	576,32	0,37	25,46	5,28	98,51	408,11	100,50	66,11
8 день													
139л	Суп картофельный с горохом	200	5,00	4,50	17,80	133,60	0,10	4,00		40,30	170,20	28,20	1,20
291м	Плов из филе куриного	200	19,40	19,00	43,40	429,60	0,10	1,92	0,05	93,60	344,00	48,00	4,32
376м	Чай с сахаром	200			11,98	58,00	0,00	0,10		4,95	8,24	4,40	0,86
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		26,68	23,77	87,04	687,50	0,25	6,02	0,05	145,75	548,54	90,50	6,98
9 день													
133м	Суп с вермишелью	200	10,63	2,29	11,62	109,63	0,15	1,36	39,27	20,25	82,70	5,26	0,86
294м	Котлета рубленая из филе куриного, масло сливочное	65/3	5,19	11,27	5,53	127,77	0,05	0,52	0,06	38,90	71,70	19,50	1,17
302м	Каша гречневая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	0,30			15,07	205,88	138,08	4,63
349м	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60		31,40	124,00	0,04	сл.	0,00	24,00	16,00	22,00	0,80
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		27,39	16,11	101,81	640,22	0,59	1,88	39,33	105,12	402,38	194,74	8,06
10 день													
124л	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,60	3,40	8,00	70,40	0,05	17,30	0,00	45,20	153,60	21,60	0,64
462л	Тефтели из филе куриного, соус	75/38	14,30	12,75	12,75	226,12	0,06	1,13	сл.	29,88	42,60	159,63	1,00
309м	Вермишель отварная	150	5,63	2,84	35,99	192,11	0,09		12,00	11,51	45,50	8,23	0,83
344м	Компот из алычи	180	0,36	0,12	27,80	126,00	0,02	1,80		15,36	8,00	5,06	0,27
	Хлеб йодированный	25	2,28	0,27	13,86	55,25	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		24,17	19,38	98,40	669,88	0,27	20,23	12,00	108,85	275,80	204,42	3,34

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	Организатор питания
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Визуальный контроль за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Организатор питания
Журнал проведения текущих и генеральных уборок	По необходимости	Зам. директора по АХР
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по АХР
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 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 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 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 разработал:

Заместитель директора по УВР,
ответственный по питанию

Ю.Г. Плавинская

Согласовано:

Специалист по кадрам

Н.П. Максимченко