

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3
города Новошахтинска
имени Героя Советского Союза Ерохина Михаила Григорьевича
краткое наименование (МБОУ СОШ № 3)
Ростовская область г. Новошахтинск, ул. Карла Маркса, 15
E-mail: novsch-3@mail.ru
346903 г. Новошахтинск т. 2-61-03, 2-65-14

Приказ

от 30.01.2024 г.

№ 30-ОД

«Об утверждении Программы
производственного контроля»

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой МБОУ СОШ 3 согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2024 год (приложение 1).
2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.01.2025г.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 3



Н.Н. Закотий

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3
города Новошахтинска
имени Героя Советского Союза Ерохина Михаила Григорьевича**



Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ № 3

Н.Н. Закотий Н.Н. Закотий

Приказ № 30-О.Д. от

«30» января 2024г.

ПРОГРАММА

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

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ СОШ № 3 возлагается на директора школы Закотий Надежду Николаевну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью

человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико- санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно- эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с ТО Роспотребнадзора.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Новошахтинске, Мясниковском, Радионово-Несветаевском районах – Главный Государственный санитарный врач по г.Новошахтинску, Мясниковскому, Родионово-Несветаевскому районам Кириленко Н.Н.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/ п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»(пп.1.1-5)	СанПиН 3.5.1378-03
2.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)	СанПиН 2.4.3648-20
3.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"	СанПиН 2.1.4.1074-01
6.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
7.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
8.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
9.	« Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
10.	« Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
11.	« Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
12.	« Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СП 3.1.7.2614-10
13.	« Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14

7. **Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля**

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;

- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке:

№ п / п	Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагогические работники	27	Работа в школьных образовательных учреждениях	Приказ № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	Приказ № 29н от 28.01.2021г		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	Приказ № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в год
			Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр.	Приказ № 29н от 28.01.2021г		

3.	Уборщицы	6	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства	Приказ № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в 2 года
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		
4.	Работники пищеблока	3	Работа в школьном образовательном учреждении Хлор и его соединения Работа, связанная с мышечным напряжением Подъём и перемещение груза вручную.	Приказ № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в 2 года
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		
				Приказ № 29н от 28.01.2021г		

			Работы при повышенных температурах	Приказ № 29н от 28.01.2021г		
5.	Заместитель директора по АХР	1	Работа, связанная с мышечным напряжением	Приказ № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в год
6.	Учебно-вспомогательный персонал(секретарь, библиотекарь, лаборант)	3	Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр.	Приказ № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	-----
7.	Прочие	5	Работы в школьных образовательных учреждениях	Приказ № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	-----

10. 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, ТО
Управления Роспотребнадзора

№ п/п	Ситуация	Мероприятие
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение диспетчеру службы 112 - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение диспетчеру службы 112 - запас воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение диспетчеру службы 112 - остановка работы - организация ремонта отопительных систем
5	Пожар	- Пожарная служба, МЧС
6	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевое отравление, связанное с употреблением изготовленных блюд (пищи)	- сообщение в Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам.директоаа по АХР
Санитарное состояние и содержание	Ежедневно	Зам.директоаа по АХР
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, медсестра

Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО	Зам.директора по АХР
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Зам.директора по АХР
Медицинский осмотр	Ежегодно	Директор
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Директор
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Повар, медсестра
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар, медсестра
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Повар, Зам.директора по АХР
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	медсестра
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Ответственный по питанию, медсестра
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Повар, медсестра

Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Кух.рабоч., медсестра
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Ежедневно	Ответственный за питание, Классные руководители
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Кух.рабочий, Зам.директора по АХР
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно- (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Повар, медсестра
Планирование и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам.директора по АХР

качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Ответственный за питание, медсестра
состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	медсестра
наблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья (гигиенический).
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Ведомость контроля за рационом питания.

13. 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.

13.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

13.2. Техничко-технологические карты.

13.3. 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

13.4. 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	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую 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.

13.5. На основании сборника рецептов и в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработано двух недельное меню для всех категорий школьников, утверждено руководителем ООО «Школьное питание» г.Новошахтинска и согласовано с директором МБОУ СОШ № 3 Закотий Н.Н.

Меню приготавливаемых блюд

10-ти дневное меню завтраков для обучающихся 1-4 классов

муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска,

Родионово-Несветаевского района.

Возрастная категория : 7-11 лет

Сезон: зима - весна

1
неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	
Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор ,2022г.						
Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.						
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г						
ЗАВТРАК						
Сыр твёрдых сортов в нарезке (порциями)	15	3,50	4,40	-	53,80	54-1 з/2022г
Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-19з/2022г
Кондитерское изделие	40	2,00	3,40	16,00	102,60	Пром.
Каша жидкая молочная овсяная	200	6,80	7,50	24,70	192,60	54-22к/2022г

Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2гн/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	35	3,85	0,24	26,46	123,50	18/2016г
Итого за завтрак	500	16,45	22,74	73,76	565,40	

ВТОРНИК

		Пищевые вещества (г.)				
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА		Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
День 2						Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор ,2022г.
ЗАВТРАК						Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Икра из кабачков (консервы стерилизованные)		40	2,02	4,63	4,48	67,72 Таблица № 24 , 1994
Биточек (свинина лопатка б/к)		50	2,83	3,55	2,78	55,79 416/1994г
Соус красный основной		30	2,47	1,25	2,52	31,21 528/1994
Каша гречневая рассыпчатая		150	8,30	6,30	36,00	233,70 54-4 г/2022г
Чай с сахаром		200	0,20	0,00	6,50	26,80 54-2гн/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином		30	2,55	0,15	16,20	76,35 18/2016г
Итого за завтрак		500	18,37	15,88	68,48	491,57

СРЕДА

		Пищевые вещества (г.)				
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА		Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
День 3						Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор ,2022г.
ЗАВТРАК						Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Масло сливочное (порциями)		15	0,15	10,80	0,15	99,15 53-19з/2022г
Огурец соленый в нарезке *		60	0,48	0,06	1,02	2,62 Табл № 24 стр 563 Сб рец 1994 г
Рагу из овощей		200	4,50	16,03	23,00	254,27 184/2016г
Чай с сахаром		200	0,20	0,00	6,50	26,80 54-2гн/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином		25	2,75	0,18	18,90	88,22 18/2016г
Итого за завтрак		500	8,08	27,07	49,57	471,06

ЧЕТВЕРГ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Вес блюда (г.)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	
		Белки	Жиры	Углеводы		
День 4						Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
ЗАВТРАК						Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
						Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г
						Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Москва 2004г
Сыр твёрдых сортов в нарезке (порциями)	15	3,50	4,40	-	53,80	54-1 з/2022г
Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-19з/2022г
Кондитерское изделие	40	2,00	3,40	16,00	102,60	Пром.
Каша жидкая молочная манная	200	7,80	8,40	22,30	196,00	311/2004г
Кофейный напиток без молока	200	0,20	-	6,50	26,80	54-23гн/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	35	3,85	0,24	26,46	123,50	18/2016г
Итого за завтрак	500	17,45	23,64	71,36	568,80	

ПЯТНИЦА

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Вес блюда (г.)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	
		Белки	Жиры	Углеводы		
День 5						Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
ЗАВТРАК						Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
						Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г
Капуста квашеная **	40	1,24	0,36	1,56	14,44	Таблица № 24 1994
Гуляш (свинина лопатка б/к)	90	10,80	11,40	3,20	158,60	401/1994
Макаронные изделия отварные	150	5,10	9,15	34,20	239,55	516/2004
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2гн/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016г
Итого за завтрак	500	19,04	21,01	56,26	490,29	

ПОНЕДЕЛЬНИК

		Пищевые вещества (г.)					
День 6							Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор ,2022г.
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)		
ЗАВТРАК							
Сыр твёрдых сортов в нарезке (порциями)	15	3,50	4,40	-	53,80	54-1 з/2022г	
Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-19з/2022г	
Кондитерское изделие	40	2,00	3,40	16,00	102,60	Пром.	
Каша жидкая молочная рисовая	200	5,30	5,40	28,70	184,50	54-25.1к/2022г	
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2гн/2022г	
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	35	3,85	0,24	26,46	123,50	18/2016г	
Итого за завтрак	500	14,95	20,64	77,76	557,30		

ВТОРНИК

		Пищевые вещества (г.)					
День 7							Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор ,2022г.
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)		
ЗАВТРАК							
Салат из свеклы и зеленого горошка	60	0,84	6,05	4,08	74,17	81/2016г	
Сельдь солёная (филе без кожи)	50	13,90	14,90	0,90	193,30	15/2016г	
Картофельное пюре	150	3,20	5,20	19,80	139,40	54-11 г/2022г	
Чай с лимоном и сахаром	200	0,30	0,00	6,70	27,90	54-3 гн/2022г	
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	40	3,40	0,20	21,60	101,80	18/2016г	
Итого за завтрак	500	21,64	26,35	53,08	536,57		

СРЕДА

		Пищевые вещества (г.)					
День 8							Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор ,2022г.
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая		
						Сборник рецептов блюд для	

						ценность (ккал)	предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
ЗАВТРАК							Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г
Сыр твёрдых сортов в нарезке (порциями)	15	3,50	4,40	-	53,80		54-1 з/2022г
Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10		53-19з/2022г
Кондитерское изделие	40	2,00	3,40	16,00	102,60		Пром.
Каша жидкая молочная гречневая	200	7,09	5,80	26,60	187,29		54-20к/2022г
Кофейный напиток без молока	200	0,20	-	6,50	26,80		54-23гн/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	35	3,85	0,24	26,46	123,50		18/2016г
Итого за завтрак	500	16,74	21,04	75,66	560,09		

ЧЕТВЕРГ

						Пищевые вещества (г.)	
День 9							Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)		
ЗАВТРАК							Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
ЗАВТРАК							Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г
ЗАВТРАК							Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Москва 2004г
Капуста квашеная **	40	1,24	0,36	1,56	14,44		Таблица № 24 1994
Тефтели (свинина лопатка б/к)	90	10,45	5,00	13,05	139,00		423/1994г
Макаронные изделия отварные	150	5,10	9,15	34,20	239,55		516/2004г
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80		54-2гн/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90		18/2016г
Итого за завтрак	500	18,69	14,61	66,11	470,69		

ПЯТНИЦА

						Пищевые вещества (г.)	
День 10							Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)		
ЗАВТРАК							Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
ЗАВТРАК							Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г
Огурец соленый в нарезке *	60	0,48	0,06	1,02	2,62		Табл. № 24 стр 563 Сб рец 1994 г
Плов (свинина лопатка б/к)	200	23,00	16,32	25,00	338,80		403/1994г
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80		54-2гн/2022г

Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	40	3,40	0,20	21,60	101,80	18/2016г
Итого за завтрак	500	27,08	16,58	54,12	470,02	

Примечание:

Огурец соленый в нарезке * - допускается выдача **иных** овощей

Капуста квашеная** - допускается выдача **иных** овощей

14. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Постоянно, летний период –при необходимости
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику
Контроль за состоянием санитарно- технического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену ежедневно
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно
Контроль за выполнением санитарно- эпидемиологических требований в пищеблоке :	
- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Ежедневно
- уборки столовой;	Ежедневно
- правила мытья посуды;	Ежедневно
- контроль за соблюдением температурного режима в	Ежедневно
- холодильных установках;	Ежедневно
- контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	Ежедневно
- контроль за соблюдением сроков годности	Ежедневно
пищевых продуктов;	Ежедневно
- контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;	Ежедневно
- контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;	1 раз в неделю
- контроль правильности кулинарной обработки;	1 раз в месяц

- контроль за наличием йодированной соли;	1 раз в месяц
- контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;	1 раз в неделю
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни;	1 раз в месяц
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;	1 раз в квартал
- контроль за рационом питания учащихся;	1 раз в месяц
- контроль за потоком сырья;	При поступлении продуктов
- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд	Ежедневно
Контроль за прохождением медицинского осмотра: - первичный - все сотрудники; - периодический - все сотрудники; - профессиональная гигиеническая подготовка - профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники и пр.	При поступлении на работу Ежегодно

Лабораторные исследования

Вид исследований	Кратность
Вода водопроводная по микробиологическим показателям (изразводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (изразводящей сети)	1 раз в год (1 проба)

15. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР

Заец М.И.

Ответственный по питанию

Щелканова О.А.

Медсестра

Овчинникова К.В.

Согласовано:

ООО «Школьное питание»

30 января 2024г