

ПРИКАЗ

10.01.2022 г.

№ 28

п. Орловский

О выполнении санитарно – гигиенических требований, соблюдении светового, питьевого, воздушного режимов, организации питания воспитанников

В целях организации контроля за соблюдением санитарно – эпидемиологических требований воспитанниками и сотрудниками, предупреждения пищевых отравлений и острых клинических заболеваний среди воспитанников и сотрудников образовательного учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Программу организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарно – эпидемиологических требований на 2022 год» (Приложение №1), приняв за основу следующую схему:

1.1. Перечень официально – изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью;

1.2. Мероприятия по осуществлению производственного контроля;

1.3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок;

2. Краснощекову А.Г. – директора назначить ответственной за соблюдение санитарно – эпидемиологических требований в образовательном учреждении и осуществление производственного контроля в целом.

3. Лопатина Б.Г. – заместителя директора по административно – хозяйственной работе назначить ответственным за выполнение норм санитарно – эпидемиологических требований в части:

3.1. Исправности и эффективной работы отопительной, вентиляционных систем, канализации, системы освещения, питьевого, воздушного режимов, технологического и холодильного оборудования, приборов освещения, их своевременного ремонта.

3.2. Контроля за соблюдением санитарно – эпидемиологического режима: наличия достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по их применению, соблюдения режима профилактической уборки помещений.

3.3. Контроля за вывозом бытовых отходов.

4. Гаевцову В.И. – медицинскую сестру диетическую, назначить ответственной за выполнение норм санитарно – эпидемиологических требований по части:

4.1. Контроля за организацией питания, наличием согласованного с ТО ТУ Роспотребнадзора по Ростовской области перспективного меню.

4.2. Контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

4.3. Составления ежедневного меню – требования, наличия нормативно – технологической документации, соблюдения пищевых режимов, объема порций и выполнения норм питания с учетом возраста детей, проведения искусственной «С» витаминизации, использования йодированной соли.

4.4. Снятия проб готовой продукции и отбора суточных проб, соблюдения сроков их хранения.

5. Горulyко С.С. – медбрата назначить ответственными за выполнение норм санитарно – эпидемиологических требований по части:

5.1. Соблюдения санитарно – эпидемиологического режима на прачечной, правил сбора, стирки постельных принадлежностей, полотенец, проведения смены постельного белья.

5.2. Контроля за соблюдением требований к приему детей в образовательное учреждение, изучение состояния здоровья воспитанников.

5.3. Контроля за своевременным прохождением медицинских периодических осмотров, наличия личных медицинских книжек, соблюдением персоналом правил личной гигиены сотрудников образовательного учреждения.

5.4. Контроля за своевременным выполнением рекомендаций по итогам диспансеризации обучающихся.

5.5. Проведения учета детей, отсутствующих по болезни, изолирует заболевших детей, выполняет медицинские назначения и процедуры в соответствии с указаниями врача.

5.6. Соблюдения сроков проведения плановых профилактических прививок.

5.7. Проведения профилактики инфекционных заболеваний, травматизма; санитарно-просветительской работы.

5.8. Своевременной подготовки заявки на медикаменты, дезинфекционные средства, медицинский инструмент и аппаратуру; ведения учета и хранения медицинского инвентаря, медикаментов, перевязочного материала, своевременного их пополнения.

5.9. Ведения медицинской и другой необходимой документации: обобщение полученных данных, своевременное предоставление отчетов ведения медицинской документации.

6. Утвердить перечень форм учета результатов контроля:

- Журнал регистрации результатов визуального контроля.
- Журнал аварийных ситуаций.
- Журнал осмотра кожных покровов персонала на гнойниковые заболевания.
- Журнал учета расходов дезинфицированных средств.
- Бракеражный журнал готовой продукции.
- Бракеражный журнал сырой продукции.
- Журнал «С» витаминизации.
- Журнал учета инфекционных заболеваний.
- Журнал осмотра детей на педикулез.
- Журнал учета медицинского наблюдения за всеми детьми.
- Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета поступления и расходования вакцины.
- Документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров сотрудников.

7. Рыбенскую С.В. – кладовщика, назначить ответственной за:

7.1. Содержание складских помещений в соответствии с нормами и требованиями органов Роспотребнадзора.

7.2. Недопустимость хранения продуктов с просроченным сроком годности.

7.3. Подачу заявок на поставку продуктов питания в соответствии с необходимостью.

7.4. Ведение необходимой документации по приходу, расходу, остаткам на складе продуктов питания.

7.5. Условия хранения, сроки хранения в соответствии с маркировкой. Не допустимость нарушения товарного соседства.

8. Зеленкову О.М. – шеф-повара, назначить ответственным за:

8.1. Организацию работы пищеблока, выполнение санитарно-гигиенических норм и требований к условиям содержания пищеблока, подсобных и складских помещений, условиями хранения и сохранности посуды.

8.2. Обеспечение своевременного и высококачественного приготовления пищи.

8.3. Осуществления контроля качества сырья, поступающего в производство.

8.4. Осуществление контроля соблюдения технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, сроков реализации готовой продукции, проведение бракеража сырой и готовой продукции.

8.5. Распределение обязанностей среди работников пищеблока, составление графика выхода их на работу, проведение инструктажа по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

8.6. Соблюдение инструктажа по охране труда и технике безопасности.

8.7. Выполнение норм питания.

9. Зеленкову О.М. - шеф-повара, Филиппенко М.В. - повара, Назаренко Е.С. - повара назначить ответственными за:

9.1. Процесс приготовления блюд в полном соответствии с технологической документацией;

9.2. Качество приготовленных блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция – первые блюда и горячие напитки должны иметь $t = +75^{\circ}$; вторые блюда - $t = +65^{\circ}$; холодные закуски, салаты, винегреты - $t = +10-14^{\circ}$);

9.3. Хранение суточных проб в специально выделенной чистой промаркированной стеклянной посуде с крышкой.

10. Гончарову Н.А., Ловчикову Л.В. – подсобных рабочих назначить ответственными за:

10.1. Санитарное состояние пищеблока, моечной, инвентаря, оборудования, посуды, тары;

10.2. Использование оборудования и инвентаря по назначению в исправном состоянии;

10.3. Кухонные: посуда, оборудование и инвентарь моются сразу после использования с применением специальных моющих средств.

11. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой

Директор

А.Г. Краснощекова



С приказом ознакомлены:

Лопатин Б.Г.

Гаевцова В.И.

Горulyко С.С.

Рыбенская С.В.

Зеленкова О.М.

Филлиппенко М.В.

Назаренко Е.С.

Гончарова Н.А.

Ловчикова Л.В.

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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	ГКОУ РО Орловская школа-интернат
Ф.И.О. директора, телефон:	Краснощекова Алевтина Григорьевна, 8(86375) 32-9-23
Юридический адрес:	347510, Ростовская область, Орловский район, п. Орловский, пер. Октябрьский, 119
Фактический адрес:	347510, Ростовская область, Орловский район, п. Орловский, пер. Октябрьский, 119
Количество работников:	68
Количество обучающихся:	82
Свидетельство о государственной регистрации	Серия 61 № 007675025
ОГРН	1026101453003
ИНН	6126008094
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 61ЛО1 № 0003826

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:

-реализация адаптированных основных общеобразовательных программ начального общего, основного общего образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с умственной отсталостью, с РАС);

-содержание воспитанников в учреждении;

-осуществление присмотра и ухода за учащимися;

-оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством с сфере охраны здоровья;

-реализация дополнительных общеобразовательных программа-дополнительных общеразвивающих программ;

-организация и осуществление питания в учреждении в специально отведенном помещении штатным персоналом.

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	Краснощекова Алевтина Григорьевна	Директор	
2	Лопатин Борис Геннадьевич	Зам. директора по АХЧ	
3	Воронкова Людмила Анатольевна	Зам. директора по ВР	

4	Гаевцова Вера Ивановна	Ответственный за организацией и учет питания (медицинская сестра диетическая)	
5	Соловьева Маргарита Витальевна	Инспектор по кадрам	
6	Горулько Сергей Сергеевич	Медицинский брат	

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 проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
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;	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
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем

			вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
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	Работник и 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 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 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;
- организация дополнительного питания;

5.2. Техничко-технологические карты.

5.3. 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
----	--------	---	---

5.4. 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	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самокваш".
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 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Кладовщик	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Кладовщик	Накладная, контракт
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических	Каждая партия	Кладовщик	Контракт Сертификат

санитарных правил и технических регламентов	регламентов в соответствии с инструкцией			
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов	Каждая партия	Кладовщик	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Медицинская сестра диетическая	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Медицинская сестра диетическая	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный

				контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Медицинская сестра диетическая	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар Повар	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая Повар, кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Кладовщик	Журнал
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	Медицинская сестра диетическая	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Медицинская сестра диетическая	Журнал

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
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.

6.5. 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 Медицинская сестра диетическая	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 Медицинская сестра диетическая	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой		Зам. директора по АХЧ	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль состояния системы водоснабжения и канализации	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал Акт готовности школы – интерната к началу

				уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал

6.6. 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 брат	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			Медицинская сестра диетическая	
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	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией	1 раз в год	Медицинский брат	Журнал

реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)				
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции	Ежедневно	Медицинский работник Медицинская сестра диетическая	Журналы
Контроль за 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»	Журнал «Регистрации и контроля бактерицидной установки»	В соответствии со сроками эксплуатации	Медицинский брат	журнал

6.7. 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	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	Заявка

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.	инструментальному исследованию параметров производственной среды.			
--	---	--	--	--

6.8. 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 брат	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский брат	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 Медицинская сестра диетическая	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 брат Медицинская сестра диетическая	Журнал
Обучение персонала	Дополнительно:	По мере	Медицинский	

	тестирование, инструктаж	онлайн	необходим ости	брат Медицинская сестра диетическая	
--	-----------------------------	--------	-------------------	--	--

6.9. В ГКОУ РО Орловской школе-интернате организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается директором школы-интерната.

Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

1-й день Понедельник (1-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ реце птур ы	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Каша гречневая с сахаром.	257	200	6.3	1.6	44.36	218
	Кофейный напиток на сгущенном молоке.	638	180	1,7	1,5	22.2	105.5
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
	Банан		110	1.65	0.55	23.1	105.6
777.2							
Завтрак-2	Банан		75	1.1	0.4	15.8	72
Обед	Суп картоф. с боб (горох)	138	250	6.0	5.4	15.0	124.7
	Картофель отварной	470	150	3.05	4.41	24.52	154.7
	Оладьи из печени(гов.)	425	106	19.1	20.62	12.7	314.47
	Квашеная капуста	101	50	0.9	-	1.1	9.6
	Компот из смеси с/ф	588	180	0,4	0,018	28.58	113.76
	Хлеб ржаной		120	8.15	1,56	47.76	241.2
958.43							
Полдник	Сок апельсиновый		200	1,4	0,2	26,4	120
	Запеканка творожная со сметаной	297	150/15	27,61	11,03	20,33	295,03

415.03							
Ужин-1	Суп мол.смакар.изд.	161	250	5.6	5.4	21.5	155.83
	Яйцо отварное		1 шт.	5,1	4,6	0,3	63
	Икра кабачковая кон.	101	50	0,4	2	2.15	28
	Кисель молочный	594	250	4,91	5,6	38,14	218,18
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
693.01							
Ужин-2	Ряженка	645	180	5.22	4.5	7.56	97.2
97.2							
3012.87							

2-день Вторник (1-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Лапшевник с творогом, с маслом слив.	278	200	17.3	8.7	43	325.4
	Молоко кипяченое	644	250	7.0	8.0	11.75	145
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							698.4
Завтрак -2 Апельсины		185	1.7	0.4	15.0	74	
Обед	Рассольник	127	250	1.76	4.48	13.4	103.5
	Картофель отварной	470	150	3.05	4.41	24.52	154.7
	Сельдь соленая		50	7.0	7.5	-	95.5
	Свекла отварная		50	0.85	-	5.4	24
	Сок яблочный		200	1,0	0,2	20,2	92
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							710.9
Полдник	Кофейный напиток с молоком	636	180	1.71	1,5	22.8	107.6
	Сырники из творога с маслом сливочным	294	150/10	29,77	8,96	16,66	272,75
							380.35
Ужин-1	Капуста тушенная	210	200	4,9	0,25	20,53	103,38
	Печень, по строгановски	387	100/50	21.03	16.35	11.21	278.45
	Зеленый горошек кон.	101	50	1.55	0,2	3.55	20.5
	Чай с сахаром	628	180	0,18	-	13.54	51.48
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Хлеб пшеничный		82	7.05	1,1	36.98	186.96
							760.87
Ужин-2	Снежок	645	180	4.86	4.5	19.44	71.1
							71.1
							2695.62

3-й день Среда (1-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккал
Завтрак	Каша молочная манная жидкая	257	200	6.16	8.5	25.8	205.75
	Икра кабачковая	101	50	0.4	2.0	2.15	28
	Омлет натуральный	287	105	10.4	95.67	2.0	275.96

	Чай с сахаром	628	180	0.18	-	13.54	51.48
	Груша		110	0.44	0.33	10.45	46.2
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							835.39
Завтрак-2	Груша		75	0.3	0.23	7.13	31.5
Обед	Борщ с кап.св. и кар.	110	250	2.0	5.16	13.0	105.9
	Мясо отварное(гов.)	357	25	7.53	6.48	0.16	89
	Пюре картофельное	472	150	3.24	5.04	22.0	150.35
	Кукуруза сладкая	101	50	3.2	0.4	14.7	68
	Компот из смеси с/ф	588	180	0.4	0,018	28.58	113.76
	Котлета мясная(гов.)	416	100	15.5	17.98	10.64	267.04
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							1035.25
Полдник	Какао с молоком	642	180	3,39	3,51	23.20	134.1
	Зефир		30	0.24	-	23.50	91.2
							225.3
Ужин-1	Плов из птицы	449	50/200	22.58	23.75	45.29	452.3
	Огурцы соленые	522	50	0,4	0,05	0.85	6.5
	Сок томатный		200	2,0	0,2	5,8	36
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
							842.9
Ужин-2	Ряженка.	645	180	5.22	4.5	7.56	97.2
							97.2
							3067.54

4-й день Четверг (1-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептур	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Каша вязкая ячневая	464	200	4.47	5.65	29.27	188.83
	Рыба туш.в томате с овощами	309	75/75	15.69	8.84	7.71	172.21
	Сок апельсиновый		200	1.4	0.2	26.4	120
	Хлеб пшеничный		100	8.6	1.4	45.1	228
							709.04
Завтрак-2	Бананы		140	2.1	0.7	29.4	134.4
Обед	Щи из свежей капусты и картофелем	120	250	21.7	8.88	1.98	137.6

	Рагу из птицы	443	75/250	20.84	21.82	34.47	388.12
	Капуста квашеная	101	50	0.9	-	1.1	9.6
	Компот из свежих плодов	593	180	0.14	0.14	25.0	98.06
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							874.58
Полдник	Кофейный напиток	636	180	0.45	0.07	20.66	81.47
	Пончики с сахаром	690	45/10	2.87	6.75	31.26	196.47
							277.94
Ужин-1	Суп молочный с овсяными хлопьями	162	250	5.17	6.14	15.92	138.74
	Яйцо отварное		1шт.	5.1	4.6	0.3	63
	Колбаса		25	3.7	9.53	0.08	100.5
	Какао с молоком	642	180	3.39	3.51	23.20	134.1
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Хлеб пшеничный		100	8.6	1.4	45.1	228
							718.34
Ужин-2	Йогурт	645	180	7.2	2.7	25.74	162
							162
							2876.3

5-й день Пятница (1-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Макаронные изд. отварные	469	150	5.55	4.2	37.0	211.66
	Сосиска		50	5.5	11.95	0.2	130.5
	Яйцо отварное		1шт.	5.1	4.6	0.3	63
	Какао с молоком	642	180	3.39	3.51	23.20	134.1
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							767.26
Завтрак -2	Яблоко	185				0.74	83.25
Обед	Суп картофельный с клецками	702;131	250/33	3.94	4.6	26.89	168.58
	Мясо отварное (гов.)	357	25	7.53	6.48	0.16	89
	Капуста тушеная	210	200	4,9	0,25	20,53	103,38
	Поджарка (гов.)	376	65	15.33	19.63	3.0	249.95
	Зеленый горошек кон.	101	50	1.55	0,2	3.55	20.5

	Компот с/ф	588	180	0,4	0,018	28.58	113.76
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							986.37
Полдник	Молоко кипяченое	644	250	7	8	11.75	145
	Запеканка со свежими плодами манная	266	150	4.65	4.29	31.24	182.57
							327.57
	Рыба, жаренная с луком по – ленинградски	312	75/30	13,74	15,97	12,83	249,27
	Пюре картофельное	472	150	3.24	5.04	22.0	150.35
	Огурцы соленые	522	50	0,4	0.05	0.85	6.5
	Сок яблочный		200	1,0	0,2	20,2	92
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							780.12
Ужин-2	Ряженка	645	180	5.22	4.5	7.56	97.2
							97.2
							3041.77

6-день Суббота(1 неделя)

Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Суп мол.с пшенной крупой	162	200	4.65	4.69	17.36	130
	Кофейный напиток с молоком	636	180	1.71	1.5	22.8	107.6
	Яйцо отварное		1шт.	5.1	4.6	0.3	63
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
	Груша		110	0.44	0.33	10.45	46.2
							694.9
Завтрак - 2	Груша		7	5		0.3	31.5
Обед	Рассольник « Ленинградский »	129	250	2,30	4.55	16.94	120.46
	Мясо птицы отварное	439	30	5.69	5.74	0.29	75.52

	Каша пшеничная рассыпчатая	463	150	6.94	4.19	37.93	222.65
	Птица жаренная	450	50	11.0	23.1	0.4	127.73
	Кукуруза сл. кон.	101	50	3.2	0,4	14.7	68
	Сок яблочный		200	1,0	0,2	20,2	92
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							947.56
Полдник	Какао с молоком	642	180	3.39	3.51	23.20	134.1
	Вафли		15	0,48	0,42	12	52.5
							186.6
Ужин-1	Рагу из овощей	215	205	3,53	14,05	21,18	238,99
	Рыбные котлеты	324	50	11.16	7.73	8.0	147.0
	Кисель из яблок	593	180	0,18	0,16	36.99	147.18
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Хлеб пшеничный		86	7,4	1,2	38,79	196,08
							795.35
Ужин-2	Снежок	645	180	4.86	4.5	19.44	71.1
							71.1
							2727.01

7-й день Воскресенье (1-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецепту ры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Суп молочный с гречневой крупой	162	200	4.83	4.69	16.65	127.99
	Какао с молоком	642	180	3.39	3.51	23.20	134.1
	Банан		110	1.65	0.55	23.1	105.6
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
							715.79
Завтрак- 2	Банан		75	15,8	1,1	0. 4	72

Обед	Щи из свежей капусты и картофелем	120	250	21.7	8.8	1.98	137.6
	Мясо отварное (гов.)	357	25	7.53	6.48	0,16	89
	Жаркое по-домашнему	394	50/200	15.8	29.53	28.68	448.5
	Помидоры соленные	522	50	0,28	-	0.95	5
	Компот смеси с/ф	588	180	0,4	0,018	28.58	113.76
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
1035.06							
Полдник	Кофейный напиток	636	180	0.45	0.07	20.66	81.47
	Пряники		15	0.72	0,42	11.66	52.5
133.97							
Ужин-1	Вареники с картофелем и слив. маслом	723;671	200/10	7.62	3.08	52.52	254.38
	Огурцы соленные	522	50	0,4	0.05	0.85	6.5
	Сок яблочно-морковный		200	0.6	-	31.0	136
	Хлеб пшеничный		100	8.6	1,4	45.1	228
624.88							
Ужин-2	Ряженка	645	180	5.22	4.5	7.56	97.2
97.2							
2678.9							

8-й день Понедельник (2-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Омлет натуральный	287	105	10.4	95.67	2.0	275.96
	Икра баклажанная кон.	101	50	0.85	6.65	3.45	77
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Масло сливочное.		10	0.08	7.25	0.13	66.1
	Чай с сахаром	628	180	0.18	-	13.54	51.48
	Апельсин		110	0.74	0.22	8.91	44
	Хлеб пшеничный		100	8.6	1.4	45.1	228
							796.54
Завтрак-2	Апельсин		75	0.7	0.15	6.0	30
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями	139	250	2.91	2.5	21.11	121.18
	Каша перловая рассыпчатая	463	150	4.69	4.18	33.32	193.05
	Рыба, туш. в томате с овощами	309	75/75	15.69	8.84	7.71	172.21
	Огурцы соленые	522	50	0.4	0.05	0.85	6.5
	Сок яблочный		200	1.0	0.2	20.2	92
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							826.14
Полдник	Кофейный н-к с молоком	636	180	1.71	1.5	22.8	107.6
	Пряник		30	1.44	0.84	23.32	105
							212.6
Ужин-1	Вареники ленивые отварные со сметаной	292,293	200/25	34,09	7,61	31,66	335,96
	Молоко кипяченое	644	250	7	8	11.75	145
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							708.96
Ужин-2	Снежок	645	180	4.86	4.5	19.44	71.1
							71.1
							2645.34

9-й день Вторник (2-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Запеканка творожная со сметаной	297	150/15	27.6	11.04	20.34	295
	Молоко	644	250	7	8	11.75	145

	кипяченное						
	Яблоко		110	0.44	0.44	10.78	49.5
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							717.5
Завтрак -2	Яблоко		75	0.3	0.3	7.35	33.75
Обед	Щи из свежей капусты и картофелем	120	250	21.7	8.88	1.98	137.6
	Пюре картофельное	472	150	3.24	5.04	22.0	150.35
	Скумбрия соленая		50	9	6.6	-	95.5
	Икра свекольная	75	50	1.19	4.04	6.39	66.54
	Сок апельсиновый		200	1.4	0.2	26.4	120
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							811.19
Полдник	Кофейный напиток с молоком	636	180	1.71	1.5	22.8	107.6
	Сырники из творога с маслом сливочным	294	150/10	29,77	8,96	16,66	272,75
							380.35
Ужин-1	Печень, тушенная в соусе	408	100/50	20.69	14.73	8.43	250.85
	Макаронные изделия отварные	469	150	5.55	4.2	37.0	211.66
	Помидоры соленые	522	50	0,28	-	0.95	5.0
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Чай с сахаром		180	0.18	-	13.54	51.48
	Хлеб пшеничный		82	7,05	1,1	36.98	186.96
							1076.9
Ужин-2	Ряженка	645	180	5.22	4.5	7.56	97.2
							97.2
							3116.89

10-й день Среда (2-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Каша вязкая рисовая	464	150	2.36	4.14	23.63	143.6
	Яйцо отварное		1шт.	5.1	4.6	0.3	63
	Колбаса пол.		25	3.7	9.53	0.075	100.5

	Кофейный напиток с молоком	636	180	1.71	1.5	22.8	107.6
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Мандарины		110	0.88	0.33	8.91	44
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							752.8
Завтрак-2	Мандарины		75	0.6	0.23	6.0	30
Обед	Борщ Украинский	116	250	2.48	7.3	16.85	142.9
	Картофель отварной	470	150	3.05	4.41	24.52	154.7
	Биточки мясные(гов.)	416	100	15.5	17.98	10.64	267.04
	Мясо отварное(гов.)	357	25	7.53	6.48	0.16	89
	Капуста квашеная	101	50	0.45	-	1.1	9.6
	Компот из смеси с/ф	588	180	0.4	0.018	28.58	113.76
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							1018.2
Полдник	Кисель молочный	594	250	4.91	5.6	38.14	218.18
	Печенье		30	2.26	3.54	22.32	130.8
							348.98
Ужин-1	Рагу из птицы	443	50/250	19.24	20.14	31.82	358.3
	Помидоры соленые	522	50	0,28	-	0.95	5
	Какао с молоком	642	180	3.39	3.51	23.20	134.1
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							779.4
Ужин-2	Йогурт	645	180	7.2	2.7	25.74	162
							162
							3091.38

11-й день Четверг (2-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептур ы	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Рыба туш, в том, с овощами	309	75/75	15.69	8.84	7.71	172.21
	Пюре картофельное	472	150	3.24	5.04	22	150.35
	Сок яблочный		200	1.0	0.2	20.2	92
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							642.56
Завтрак-2	Яблоко	185	0.74	0.74	18.13	83.25	
Обед	Суп картофельный с клецками	702;131	250/33	3.94	4.6	26.89	168.58
	Мясо птицы отварное	439	30	5.69	5.74	0.29	75.52
	Каша гречневая	257	100	6.0	3.98	29.44	180.6

[illegible]

12-й день Пятница (2-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Омлет натуральный	287	105	10.4	95.67	2.0	275.96
	Зеленый горошек	101	50	1.55	0.2	3.55	20.5
	Какао с молоком	642	180	3.39	3.51	23.20	134.1
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Колбаса пол.		25	3,7	9,53	0,08	100,5
	Апельсин		110	0.74	0.22	8.91	44
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							869.16
Завтрак-2	Апельсин		75	0.7	0.15	6.0	30
Обед	Щи из свежей капусты и картофелем	120	250	21.7	8.88	1.98	137.6
	Мясо отварное (гов.)	357	25	7.53	6.48	0.16	89
	Биточки рыбные	324	50	11.16	7.73	8.0	147.0
	Каша рассыпчатая перловая	463	150	4,69	4,18	33,32	193,05
	Свекла отварная		50	0.85	-	5.4	24
	Сок яблочно-морковный	707	200	0,6	-	31,0	136
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							967.85
Полдник	Кофейный напиток с молоком	636	180	1.71	1.5	22.8	107.6
	Пудинг из творога запеч.	296	150	22.73	6.74	31.0	261.56
							369.16
Ужин-1	Говядина в луковом соусе запеченная	433	175/50	16.74	16.0	33.56	371.55
	Огурцы соленые	522	50	0,4	0,05	0.85	6.5
	Чай с сахаром	628	180	0.18	-	13.54	51.48
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Хлеб пшеничный		86	7,4	1,2	38,79	196,08
							829.69
Ужин-2	Снежок	645	180	4.86	4.5	19.44	71.1
							71.1

3136.96							
13-й день Суббота (2-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Каша из овс. хлоп. вязкая с сахаром	257	200/10	4.16	2.8	35.68	186.77
	Кофейный напиток	636	180	0.45	0.07	20.66	81.47
	Масло сливочное		10	0,08	7,25	1,9	66,1
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
	Яблоко		110	0.44	0.44	10.78	49.5
665.84							
Завтрак -2 Яблоко			75	0.3	0.3	7.35	33.75
Обед	Суп из овощей	132	250	1.87	4.41	11.2	92.96
	Птица отварная	439	30	5.69	5.74	0.29	75.52
	Плов с мясом	403	50/150	16.33	16.47	41.95	384.98
	Квашеная капуста	101	50	0.9	-	1.1	9.6
	Компот из смеси с/ф.	588	180	0,2	0,01	15.88	63.2
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
867.46							
Полдник	Молоко кипяченое	644	250	7	8	11.75	145
	Сухари		15	1.3	1.6	10	60
205							
Ужин-1	Рыба жаренная	312	50	8.2	7.6	2.3	110.7
	Винегрет овощной	60	200	2,52	0,22	34,42	250,2
	Яйцо отварное		1шт.	5,1	4,6	0,3	63
	Икра баклажанная кон.	101	50	0.85	6.65	3.45	77
	Сок яблочный		200	1,0	0,2	20,2	92
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
820.9							
Ужин-2	Ряженка	645	180	5.22	4.5	7.56	97.2
97.2							
2690,15							
14-й день Воскресенье (2-неделя)							
Приемы пищи	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак	Макаронные изд. отварные	469	150	5.55	4.2	37.0	211.66
	Яйцо отварное		1шт	5,1	4,6	0,3	63
	Фасоль кон.	101	50	0.6	0.05	1.4	8
	Какао с молоком	642	180	3.39	3.51	23.20	134.1

	Масло сливочное		10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
	Мандарины		110	0.88	0.33	8.91	44
							754.86
Завтрак -2 Мандарины			75	0.6	0.23	6	30
Обед	Суп полевой	137	250	3,13	12.36	21.54	212.58
	Пельмени с маслом	659, 663, 664	150/10	16.49	16.18	30.74	337.34
	Огурцы соленые	522	50	0,4	0,05	0.85	6.5
	Сок апельсиновый		200	1,4	0,2	26,4	120
	Хлеб пшеничный		100	8,6	1,4	45,1	228
							904.42
Полдник	Кофейный напиток с молоком	636	180	1.71	1.5	22.8	107.6
	Шоколад		15	1.0	5.36	7.86	82.5
							190.1
	Рыба, запеченная с кар, по-русски	319	275	16.58	9.98	25.73	264.14
	Помидоры соленые	522	50	0,28	-	0.95	5
	Кисель из яблок	593	180	0,18	0,16	36.99	147.18
	Сыр твердый		15	3.45	4.35	-	54
	Хлеб ржаной		120	8.15	1.56	47.76	241.2
							711,52
Ужин-2	Йогурт	645	180	7.2	2.7	25.74	162
							162
							2752.9

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

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	Медицинская сестра диетическая
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая
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	Медицинская сестра диетическая
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинский брат
Журнал ежедневного осмотра	Ежедневно	Медицинская сестра

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)		диетическая
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП	1 раз в год	Директор

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, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети

Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Зам. директора по ВР	
		Директор	
<...>			