Приложение №5 к приказу от 31.08.2021 №128

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

**Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Гимназия №95» | | | |
| Ф. И. О. директора, телефон: | Ващщинников Денис Олегович, 8(863)222-02-46 | | | |
| Юридический адрес: | 344090, г. Ростов-на-Дону, ул.Быковского,5 | | | |
| Фактический адрес: | 344090, г. Ростов-на-Дону, ул.Быковского,5 | | | |
| Количество работников: | 68 | | | |
| Количество обучающихся: | 1109 | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации |  | №2707 от 03.08.2015г |  |  |
| ОГРН | 1206104369125 | | | |
| ИНН | 6168042121 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности |  | №5369 от 06.08.20215г |  |  |

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

* начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
* дополнительное образование детей;
* организация питания детей.

**Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

* Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10.Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
* СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
* СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
* ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
* ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
* ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
* Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
* СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
* СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
* МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
* МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценкаосвещения 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 | Ващинников Денис Олегович | Директор | Пр. УО №189-к от 16.10.2018г |
| 2 | Орач Владимир Викторович | Зам.директора по АХЧ | Пр. ОУ №148 от 01.10.2004г |
| 3 | Лелихова Ольга Николаевна | Зам.директора по УВР | Пр. ОУ №54-л от 24.08.2020г |
| 4 | Чуприна Елена Геннадьевна | Зав. производством | Пр.№75к от 14.09.2010г |
| 5 | Синичкина Любовь Сергеевна | Ответственный по питанию | Пр. ОУ №80 от 15.08.2002г |
| 6 | Орач Виолетта Николаевна | Специалист по кадрам | Пр. ОУ №77 от 20.08.2003г |

**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;  цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| 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**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Профессия | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Работники пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех 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. Технико-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 потрошеные - 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 недоброкачественности. |
| 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 | Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым яйцом. |
| 15 | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки. |
| 16 | Простокваша - "самоквас". |
| 17 | Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные. |
| 18 | Квас. |
| 19 | Соки концентрированные диффузионные. |
| 20 | Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию. |
| 21 | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. |
| 22 | Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку. |
| 23 | Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. |
| 24 | Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. |
| 25 | Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный). |
| 26 | Острые соусы, кетчупы, майонез. |
| 27 | Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус. |
| 28 | Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические). |
| 29 | Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки). |
| 30 | Ядро абрикосовой косточки, арахис. |
| 31 | Газированные напитки; газированная вода питьевая. |
| 32 | Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров. |
| 33 | Жевательная резинка. |
| 34 | Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%). |
| 35 | Карамель, в том числе леденцовая. |
| 36 | Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья. |
| 37 | Окрошки и холодные супы. |
| 38 | Яичница-глазунья. |
| 39 | Паштеты, блинчики с мясом и с творогом. |
| 40 | Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления. |
| 41 | Картофельные и кукурузные чипсы, снеки. |
| 42 | Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря. |
| 43 | Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. |
| 44 | Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. |
| 45 | Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты. |

**Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.**

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 товаро-сопроводительной документации | Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации | Каждая партия | Кладовщик | Накладная, контракт |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией | Каждая партия | Кладовщик | Контракт  Сертификат |
| 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 | Ответственный по питанию,  Диетсестра | 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 | Ответственный по питанию  Диетсестра | Журнал учеты температуры |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию | Визуальный контроль |
| Контроль обработки сырых овощей | Повар | Визуальный контроль |
| Приготовление изделий из мяса и рыбы | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию  Повар | Визуальный контроль |
| Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд) | Повар | Термощуп |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Диетсестра  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 | Ответственный по питанию | Журнал |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории | Ежеквартально | Медицинский работник | Журнал |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства. | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта. |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов. | Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов. |
| Санитарное содержание транспортного средства. | Обследование условий содержания транспортного средства. |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек. |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта. | Фотофиксация |
| 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 скоропортящиеся 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  Ответственный по питанию | Визуальный контроль  журнал |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ  Ответственный по питанию | Заявка |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса. | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |  | Зам. директора по АХЧ |  |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХЧ | Журнал  Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. |  | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХЧ | Журнал |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |  | Ежедневно | 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 работник  Ответственный по питанию | Журнал |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств. |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21). | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией. | 1 раз в год | Медицинский работник | Журнал |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах. | Наличие термометра для измерения температуры воды. | Ежедневно | Ответственный за питание | Журналы |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект. | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. | Ежедневно | Медицинский работник Ответственный по питанию | Журналы |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии со сроками эксплуатации | Медработник | 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 производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:   * за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; * за микроклиматом производственных помещений; * за производственным шумом и вибрацией. | Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды. | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ | Заявка |

6.8. 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 работник | журнал |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях | 1 раз в год | Медицинский работник | журнал |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук. | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию | Заявка |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия. | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. | Ежедневно | Медицинский работник  Ответственный по питанию | Журнал |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж | По мере необходимости | Медицинский работник  Ответственный по питанию |  |

6.9. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| Неделя 1  День 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак** | Масло сливочное | 14 | 15 | 1,6 | 18,1 | 0,3 | 165 |
| Яйцо вареное | 209 | 50 | 6,4 | 5,8 | 0,3 | 79 |
| Огурец свежий | 18 | 20 | 0,16 | 0,02 | 0,6 | 3 |
| Каша молочная геркул с кураг. | 173 | 200 | 5,5 | 5 | 47,6 | 228 |
| Чай с сахаром, лимоном | 377 | 200 | 1,5 | 1,4 | 15,9 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 38 | 3,2 | 0,4 | 19,5 | 96,8 |
| ИТОГО |  |  | 18,36 | 30,72 | 84,2 | 631,8 |
| **Обед** | Огурцы свежие | 18 | 30 | 0,25 | 3,04 | 0,79 | 4,58 |
| Суп картоф с клецками | 108 | 200 | 2,3 | 2 | 13,44 | 96 |
| Фрикадельки курин. с масл. | 297 | 105 | 5,62 | 6,94 | 0 | 181 |
| Каша пшеничная | 302 | 150 | 6 | 6 | 49 | 228 |
| Компот из фрукт. смеси | ттк | 200 | 0,5 |  | 46,5 | 183 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 50 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 19,77 | 18,38 | 137,43 | 844,8 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Яйцо вареное | 209 | 50 | 6,4 | 5,8 | 0,3 | 79 |
| Сыр Российский | 15 | 10 | 2,3 | 2,95 | 0 | 35,85 |
| Масло сливочное | 14 | 15 | 1,6 | 18,1 | 0,3 | 165 |
| Огурец свежий | 18 | 20 | 0,16 | 0,02 | 0,6 | 3 |
| Каша молочная геркулес с кураг. | 173 | 200 | 5,5 | 5 | 47,6 | 228 |
| Чай с молоком | 378 | 200 | 0,2 | - | 9,5 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 60 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 21,26 | 32,27 | 86 | 727,65 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 30 | 0,07 | 0 | 0,33 | 1,16 |
| Суп картофельный с клецками | 108 | 200 | 2,3 | 2 | 13,44 | 96 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Макароны отварные | 309 | 110 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Компот из смеси фруктов | 342 | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 45 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
| ИТОГО |  |  | 29,43 | 26,2 | 72,57 | 666,46 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Масло сливочное | 14 | 20 | 0,01 | 8,3 | 0,06 | 77 |
| Сыр Российский | 15 | 20 | 4,6 | 5,9 | 0 | 71,7 |
| Огурцы свежие | 18 | 40 | 0,4 | 0 | 1,3 | 7,3 |
| Яйцо вареное | 209 | 50 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63 |
| Каша молоч геркулес с курагой | 173 | 200 | 8,3 | 12,2 | 42,7 | 313,6 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,5 | 0 | 46,5 | 183 |
| Хлеб пшеничный |  | 58 | 2,2 | 1,7 | 10 | 64 |
| ИТОГО |  |  | 21,11 | 32,7 | 100,86 | 779,6 |
| **Обед** | Огурцы свежие | 18 | 15 | 0,03 | 0 | 0,08 | 4,58 |
| Суп картофельный с клецками | 108 | 200 | 2,3 | 2 | 13,44 | 96 |
| Фрикад куриные с маслом 100/5 | 297 | 105 | 5,62 | 6,94 | 0 | 161 |
| Каша пшеничная | 302 | 150 | 6 | 6 | 49 | 228 |
| Компот из фруктовой смеси | ттк | 200 | 0,5 | 0 | 46,5 | 183 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 44 | 3,4 | 0,56 | 18 | 91,2 |
| ИТОГО |  |  | 17,85 | 15,5 | 127,02 | 763,76 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Сыр Российский | 15 | 20 | 4,6 | 5,9 | 0 | 71,7 |
| Яйцо вареное | 209 | 50 | 65,1 | 4,6 | 0,3 | 63 |
| Каша геркулес молочная с кураг | 173 | 200 | 8,3 | 12,2 | 42,7 | 313,6 |
| Чай с молоком | 378 | 200 | 0,2 | 0 | 9,5 | 50 |
| Хлеб пшеничный |  | 44 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 |
| ИТОГО |  |  | 82,4 | 23 | 75,3 | 627 |
| **Обед** | Огурцы свежие | 18 | 20 | 0,07 | 0 | 0,33 | 1,16 |
| Суп картофельный с клецками | 108 | 200 | 2,3 | 2 | 13,44 | 96 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Макароны отварные | 309 | 100 | 3,26 | 3,86 | 21,93 | 137,3 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 44 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
| ИТОГО |  |  | 20,69 | 18,06 | 87,5 | 621,76 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углево**  **ды** | **Калорий**  **ность** |
| Неделя 1  День 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак** | Помидоры свежие | 23 | 40 | 0,25 | 0 | 0,79 | 4,58 |
| Сосиска отварная | 243 | 50 | 5,5 | 12 | 0,8 | 133 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5,5 | 4,5 | 26,4 | 168,4 |
| Какао со сгущеным молоком | 383 | 200 | 3,7 | 2,6 | 25,1 | 138,4 |
| Хлеб пшеничный | ттк | 42 | 3,2 | 0,4 | 19,5 | 96,8 |
| ИТОГО |  |  | 18,15 | 19,5 | 72,59 | 541,18 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 50 | 0,92 | 2,66 | 4,66 | 2,4 |
| Рассольник ленинградский | 96 | 200 | 1,6 | 4,1 | 9,6 | 85,8 |
| Биточек рыбный | 234 | 80 | 6,9 | 5,6 | 9,6 | 116 |
| Картофель отварной | 302 | 150 | 2,9 | 4,3 | 49 | 142,3 |
| Компот из черн смородины | ттк | 200 | 0,5 |  | 46,5 | 183 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 62 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 17,92 | 17,06 | 147,06 | 686,3 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Помидоры свежие | 23 | 40 | 0,25 | 0 | 0,79 | 4,58 |
| Масло сливочное | 14 | 10 | 1,2 | 10,9 | 0,2 | 99 |
| Сосиска отварная | 243 | 50 | 5,5 | 12 | 0,8 | 133 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5,5 | 4,5 | 26,4 | 168,4 |
| Какао со сгущенным молоком | 383 | 200 | 3,7 | 2,6 | 25,1 | 138,4 |
| Хлеб пшеничный |  | 65 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 21,25 | 30,4 | 80,99 | 700,18 |
| **Обед** | Огурцы свежие | 23 | 25 | 0,07 | 0 | 0,33 | 1,16 |
| Рассольник ленинградский | 96 | 200 | 1,6 | 4,1 | 9,6 | 85,8 |
| Биточек рыбный | 234 | 80 | 6,9 | 5,6 | 9,6 | 116 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5,5 | 4,5 | 26,4 | 168,4 |
| Компот из черной смородины | ттк | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 46 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
| ИТОГО |  |  | 17,13 | 14,4 | 90,73 | 576,46 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Салат из свеклы отварной | 52 | 20 | 0,3 | 1,2 | 1,7 | 18,6 |
| Сосиска отварная | 243 | 100 | 10 | 28,3 | 0,5 | 256 |
| Макароны с сыром 100/20/5 | 204 | 125 | 9,7 | 7,8 | 24,4 | 208,7 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,5 | 0 | 46,5 | 183 |
| Хлеб пшеничный |  | 32 | 3,2 | 0,4 | 19,5 | 96,8 |
| ИТОГО |  |  | 23,7 | 37,7 | 92,6 | 763,1 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 35 | 0,92 | 2,66 | 4,66 | 2,4 |
| Рассольник ленинградский | 96 | 200 | 2,81 | 7,6 | 18,6 | 128,7 |
| Биточек рыбный | 243 | 80 | 14,8 | 20,7 | 8,3 | 101 |
| Картофель отварной | 310 | 150 | 2,9 | 4,3 | 49 | 142,3 |
| Компот из черной смородины | ттк | 200 | 0,5 | 0 | 46,5 | 183 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 58 | 3,4 | 0,56 | 18 | 91,2 |
| ИТОГО |  |  | 25,33 | 35,82 | 145,06 | 648,6 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Огурцы свежие | 18 | 40 | 0,3 | 1,2 | 1,7 | 18,6 |
| Сосиска отварная | 243 | 50 | 5,5 | 12 | 0,8 | 133 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5,5 | 4,5 | 26,4 | 168,4 |
| Какао со сгущенным молоком | 383 | 200 | 3,7 | 2,6 | 25,1 | 138,4 |
| Хлеб пшеничный |  | 57 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 |
| ИТОГО |  |  | 19,2 | 20,6 | 76,8 | 587,1 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 40 | 0,92 | 2,66 | 4,66 | 2,4 |
| Рассольник ленинградский | 96 | 200 | 2,81 | 7,6 | 18,6 | 128,7 |
| Биточек рыбный | 243 | 80 | 14,8 | 20,7 | 8,3 | 101 |
| Картофель отварной | 310 | 100 | 3,26 | 3,86 | 21,93 | 137,3 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 51 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
| ИТОГО |  |  | 24,85 | 35,02 | 98,29 | 574,7 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Угле**  **воды** | **Калорий**  **ность** |
| **Неделя 1**  **День 3** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак** | Сыр твёрдый "Российский" | 15 | 10 | 4,3 | 3 | - | 36,4 |
| Пудинг творожный с соусом вишня | 222 | 100/10 | 11 | 8,8 | 44 | 286 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 33 | 2,5 | 0,2 | 13,7 | 77,2 |
|  | ИТОГО |  |  | 18 | 12 | 72,7 | 459,6 |
| **Обед** | Салат из свёклы с сыром | 50 | 40 | 1,8 | 3,7 | 2,8 | 47,1 |
| Борщ со свеж.капуст.картоф. | 82 | 200 | 1,8 | 4,9 | 10,9 | 103,8 |
| Котлета куриная рублен. | 294 | 90 | 12,2 | 23,5 | 12,4 | 310,4 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5,4 | 4,5 | 26,4 | 168,5 |
| Компот из вишни | ттк | 200 | 0,3 | 0,1 | 28,2 | 116,6 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 42 | 3,2 | 0,3 | 17,4 | 98,3 |
| ИТОГО |  |  | 24,7 | 37 | 98,1 | 843,9 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Масло сливочное | 14 | 10 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 66 |
| Сыр Российский | 15 | 10 | 4,3 | 3 | 0 | 36,4 |
| Пудинг творож. С соусом вишня | 222 | 100/10 | 11 | 8,8 | 44 | 286 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 56 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 20,7 | 19,5 | 86,8 | 605,2 |
| **Обед** | Огурец свежий | 71 | 60 | 0,4 | - | 1,2 | 7,2 |
| Борщ со св .капустой,картоф. | 82 | 200 | 1,8 | 4,9 | 10,9 | 103,8 |
| Котлета куриная рубл. | 294 | 90 | 12,2 | 23,5 | 12,4 | 310,4 |
| Макароны отварные | 309 | 130 | 4,7 | 3,9 | 22,9 | 146 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 56 | 0,4 | 0,3 | 23,2 | 131 |
| ИТОГО |  |  | 19,7 | 32,6 | 85,6 | 758,4 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Масло сливочное | 14 | 10 | 0,1 | 7,2 | 0,1 | 65,7 |
| Сыр твёрдый "Российский" | 15 | 10 | 4,3 | 3 | - | 36,4 |
| Пудинг творож. с соусом вишня | 222 | 100/10 | 11 | 8,8 | 44 | 286 |
| Какао со сгущ. молоком | 383 | 200 | 3,7 | 2,6 | 25 | 138,4 |
| Хлеб пшеничный |  | 48 | 3,2 | 0,3 | 17,4 | 98,3 |
|  | ИТОГО |  |  | 22,3 | 21,9 | 86,5 | 624,8 |
| **Обед** | Салат из свеклы с сыром | 50 | 25 | 1,8 | 2,8 | 14,6 | 11,6 |
| Борщ из свежей капусты с картоф. | 82 | 200 | 204 | 704 | 11 | 117,6 |
| Котлета рубленая из птицы | 294 | 90 | 12,2 | 17,7 | 12,3 | 231,8 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5 | 6,2 | 35,3 | 221 |
| Компот из вишни | 342 | 200 | 0,2 | - | 20,8 | 80,6 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 61 | 1,9 | 1,6 | 9,5 | 60,6 |
| ИТОГО |  |  |  |  |  |  |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Сыр Российский | 15 | 10 | 4,3 | 3 | 0 | 36,4 |
| Пудинг творож. С соусом вишня | 222 | 100/10 | 11 | 8,8 | 44 | 286 |
| Чай с сахаром | 378 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 41 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 |
| ИТОГО |  |  | 19,7 | 12,1 | 81,8 | 511,1 |
| **Обед** | Огурец свежий | 71 | 30 | 0,2 | - | 0,6 | 3,6 |
| Борщ со св. кпустой,картоф. | 82 | 200 | 1,8 | 4,9 | 10,9 | 103,8 |
| Котлета куриная рубл. | 294 | 80 | 10,8 | 20,9 | 11 | 275,9 |
| Макароны отварные | 309 | 100 | 3,6 | 3 | 17,6 | 112,3 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 46 | 3,5 | 0,3 | 19 | 107,6 |
| ИТОГО |  |  | 20,1 | 29,1 | 74,1 | 663,2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№**  **рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Угле**  **воды** | **Калорий**  **ность** |
| **Неделя 1 день 4** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак** | Огурец свежий | 71 | 20 | 0,16 | 0,02 | 0,6 | 3 |
| Котлета куриная рублен. | 295 | 80 | 12,16 | 23,52 | 12,37 | 310,4 |
| Каша пшеничная | 302 | 150 | 6,3 | 4,5 | 38,9 | 221,3 |
| Чай с молоком сгущённым | 378 | 200 | 1,6 | 1,6 | 17,3 | 87 |
| Хлеб пшеничный |  | 48 | 4,3 | 0,3 | 23,2 | 131,9 |
| ИТОГО |  |  | 24,52 | 29,94 | 92,37 | 753,6 |
| **Обед** | Огурец свежий | 71 | 60 | 0,48 | 0,06 | 1,8 | 9 |
| Суп картоф.с горохом | 102 | 200 | 4,4 | 4,2 | 13,2 | 118,6 |
| Рагу из птицы 80/160 | 289 | 240 | 18 | 16,3 | 20,9 | 303,1 |
| Компот из фруктовой смеси | ттк | 200 | 0,5 | - | 46,5 | 183 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 67 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 28,48 | 20,96 | 110,1 | 770,5 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Огурец свежий | 71 | 30 | 0,24 | 0,03 | 0,9 | 4,5 |
| Масло сливочное | 14 | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66 |
| Котлета куриная рублен. | 295 | 80 | 12,16 | 23,52 | 12,37 | 310,4 |
| Каша пшеничная | 302 | 150 | 6,3 | 4,5 | 38,9 | 221,3 |
| Чай со сгущенным молоком | 378 | 200 | 1,6 | 1,6 | 17,3 | 87 |
| Хлеб пшеничный |  | 42 | 3,5 | 0,3 | 19 | 107,6 |
| ИТОГО |  |  | 23,88 | 37,2 | 88,6 | 796,8 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Масло сливочное | 14 | 20 | 0,1 | 14,4 | 0,3 | 131,4 |
| Огурец свежий | 71 | 30 | 0,16 | 0,02 | 0,6 | 3 |
| Котлета куриная рублен. | 295 | 80 | 12,2 | 23,5 | 12,4 | 310,4 |
| Каша пшеничная | 302 | 150 | 6,3 | 4,5 | 38,9 | 221,3 |
| Чай с молоком сгущённым | 378 | 200 | 1,6 | 1,6 | 17,3 | 87 |
| Хлеб пшеничный |  | 60 | 2,1 | 1,7 | 10 | 64 |
|  | ИТОГО |  |  | 22,46 | 45,72 | 79,5 | 817,1 |
| **Обед** | Огурец свежий | 71 | 45 | 0,36 | 0,05 | 1,35 | 6,75 |
| Суп картофельный с горохом | 102 | 200 | 4,4 | 4,2 | 13,2 | 118,6 |
| Рагу из птицы 80/160 | 289 | 240 | 18 | 16,3 | 20,9 | 303,1 |
| Компот из фруктовой смеси | ттк | 200 | 0,5 | 0 | 46,5 | 183 |
| Хлеб пшеничный |  | 60 | 2,1 | 1,7 | 10 | 64 |
| ИТОГО |  |  | 48,62 | 22,25 | 91,95 | 675,35 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Огурцы свежие | 71 | 20 | 0,16 | 0,02 | 0,6 | 3 |
| Котлета куриная рублен. | 295 | 80 | 12,16 | 23,52 | 12,37 | 310,4 |
| Каша пшеничная | 302 | 150 | 8,6 | 7,7 | 9,7 | 144 |
| Чай со сгущенным молоком | 378 | 200 | 1,6 | 1,6 | 17,3 | 87 |
| Хлеб пшеничный |  | 57 | 2,8 | 0,2 | 15,3 | 86,6 |
| ИТОГО |  |  | 25,32 | 33,04 | 55,27 | 631 |
| **Обед** | Салат из свёклы отварной | 52 | 25 | 0,4 | 1,5 | 2,1 | 23,2 |
| Суп картоф.с горохом | 102 | 200 | - | 4,2 | 13,2 | 118,6 |
| Рагу из птицы 70/120 | 289 | 190 | 8,6 | 7,7 | 9,7 | 144 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 37 | 2,8 | 0,2 | 15,3 | 86,6 |
| ИТОГО |  |  | 12 | 13,6 | 55,3 | 432,4 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№**  **рец.** | **Выход,**  **г** | **Белки** | **Жиры** | **Углево**  **ды** | **Калорийность** |
| **Неделя 2**  **День 5** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак** | Биточек рыбный | 234 | 80 | 6,88 | 5,6 | 9,61 | 116 |
| Картофель отварной | 310 | 140 | 2,66 | 4,01 | 33,6 | 132,86 |
| Какао со сгущенным молоком | 383 | 200 | 4,19 | 4,33 | 25,44 | 157,6 |
| Хлеб пшеничный |  | 50 | 3,4 | 0,56 | 12,36 | 70,2 |
| ИТОГО |  |  | 17,13 | 14,6 | 81,01 | 476,66 |
| **Обед** | Суп картоф. с рисом | 101 | 200 | 1,6 | 2,2 | 9,7 | 68,6 |
| Птица тушёная в соусе 60/40 | 290 | 100 | 11,42 | 10,12 | 3,5 | 153 |
| Каша гречневая | 302 | 150 | 8,6 | 6 | 38,6 | 243,75 |
| Компот из сухофруктов | 349 | 200 | 0,66 | 0,09 | 32,01 | 132,8 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 64 | 4,9 | 0,4 | 26,5 | 149,8 |
| ИТОГО |  |  | 27,18 | 18,81 | 110,31 | 747,95 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Масло сливочное | 14 | 10 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 66 |
| Биточек рыбный | 234 | 80 | 6,88 | 5,6 | 9,61 | 116 |
| Картофель отварной | 310 | 140 | 2,7 | 4 | 33,6 | 132,9 |
| Какао со сгущенным молоком | 383 | 200 | 4,2 | 4,3 | 25,4 | 157,6 |
| Хлеб пшеничный |  | 73 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 18,98 | 25,9 | 96,41 | 629,3 |
| **Обед** | Суп картоф. с рисом | 101 | 200 | 1,6 | 2,2 | 9,7 | 68,6 |
| Птица тушеная в соусе 60/40 | 260 | 100 | 19,1 | 7,4 | 0,5 | 145 |
| Каша пшеничная | 302 | 140 | 4,2 | 3 | 25,9 | 147,5 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 38 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 30,2 | 13 | 78,8 | 577,9 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Огурец свежий | 71 | 30 | 0,2 | 0 | 0,9 | 4,5 |
| Сыр Российский | 15 | 20 | 5 | 6,4 | 0 | 80 |
| Биточек рыбный | 234 | 80 | 6,88 | 5,6 | 9,61 | 116 |
| Картофель отварной | 310 | 150 | 2,86 | 4,32 | 23,01 | 142,35 |
| Какао со сгущенным молоком | 383 | 200 | 4,19 | 4,33 | 25,44 | 157,6 |
| Хлеб пшеничный |  | 60 | 1,9 | 1,6 | 9,5 | 60,6 |
| ИТОГО |  |  | 21,03 | 22,25 | 68,46 | 561,05 |
| **Обед** | Суп картофельный с рисом | 101 | 200 | 1,8 | 2,8 | 14,6 | 11,6 |
| Птица тушеная в соусе 60/40 | 290 | 100 | 9,9 | 10,9 | 3,2 | 148,2 |
| Каша гречневая | 302 | 135 | 8,7 | 7,8 | 42,6 | 279 |
| Компот из сухофруктов | 349 | 200 | 0,2 | - | 20,8 | 80,6 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 46 | 1,9 | 1,6 | 9,5 | 60,6 |
| ИТОГО |  |  | 22,5 | 23,1 | 90,7 | 580 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Огурец свежий | 71 | 35 | 10,4 | 12,9 | 12,08 | 238,6 |
| Биточек рыбный | 234 | 80 | 6,88 | 5,6 | 9,61 | 116 |
| Картофель отварной | 310 | 150 | 3 | 0,6 | 25,1 | 123 |
| Чай с молоком | 377 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 60 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 |
| ИТОГО |  |  | 24,68 | 19,4 | 84,59 | 666,3 |
| **Обед** | Салат из свеклы отварной | 52 | 20 | 0,4 | 1,5 | 2,1 | 23,2 |
| Суп картоф. с рисом | 101 | 200 | 2,15 | 2,27 | 13,96 | 94,6 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 17,8 | 18,8 | 9,2 | 278,2 |
| Каша пшеничная | 302 | 140 | 4,2 | 3 | 25,9 | 147,5 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 53 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 |
| ИТОГО |  |  | 28,95 | 25,87 | 88,96 | 732,5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углеводы | Калорий  ность |
| Неделя 1  День 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак | Огурец свежий | 71 | 30 | 0,2 | - | 0,5 | 3 |
| Сыр твёрдый "Российский" | 15 | 20 | 8,6 | 5,9 | - | 71,7 |
| Биточки рыбные | 234 | 80 | 9 | 10,8 | 10,7 | 133,8 |
| Картофель отварной | 310 | 150 | 2,9 | 4,2 | 23 | 142,4 |
| Какао со сгущ. молоком | 383 | 200 | 3,7 | 2,6 | 25 | 138,4 |
| Хлеб пшеничный |  | 60 | 5,2 | 0,4 | 28,6 | 161,5 |
| ИТОГО |  |  | 29,6 | 23,9 | 87,8 | 650,8 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углеводы | Калорий  ность |
| Неделя 2  День 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак | Огурец свежий | 18 | 30 | 0,2 | - | 0,6 | 3,6 |
| Плов из курицы | 293 | 80/150 | 21,4 | 10,4 | 41,9 | 363,4 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный | ттк | 43 | 3,3 | 0,3 | 17,8 | 100,6 |
| ИТОГО |  |  | 25,1 | 10,7 | 75,3 | 527,6 |
| Обед | Огурец свежий | 71 | 100 | 0,1 | - | 0,2 | 1,2 |
| Суп картоф. с мясными фрик. | 104 | 200-30 | 1,8 | 2,2 | 12,2 | 126 |
| Сосиска отварная "Ганноверская" | 243 | 50 | 5,5 | 11,9 | 0,8 | 132,5 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5,4 | 4,5 | 26,4 | 168,5 |
| Компот из смеси с/фруктов | 349 | 200-30 | 0,7 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 46 | 3,5 | 0,3 | 19 | 107,6 |
| ИТОГО |  |  | 17 | 18,9 | 90,6 | 668,9 |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
| Завтрак | Масло сливочное | 14 | 15 | 0,36 | 0,02 | 0,63 | 10,5 |
| Плов из курицы 80/150 | 293 | 230 | 8,7 | 7,8 | 42,6 | 279 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 52 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 14,36 | 8,22 | 85,93 | 506,3 |
| Обед | Помидор свежий | 71 | 70 | 0,8 | - | 1,3 | 8,4 |
| Суп картофельный | 97 | 200 | 1,8 | 2,3 | 13,5 | 91,2 |
| Сосиска отварная "Ганноверская" | 243 | 50 | 5,5 | 11,9 | 0,8 | 132,5 |
| Макароны отварные | 309 | 140 | 5 | 4,2 | 24,5 | 157,2 |
| Компот из фруктовой смеси | ттк | 200 | 0,5 | - | 29 | 125 |
| Хлеб ржанопшеничный |  | 59 | 4,5 | 0,3 | 24,4 | 138 |
| ИТОГО |  |  | 18,1 | 18,7 | 93,5 | 652,3 |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
| Завтрак | Масло сливочное | 14 | 15 | 0,1 | 10,8 | 0,2 | 98,6 |
| Помидор свежий | 71 | 50 | 0,6 | - | 1 | 6 |
| Плов из птицы | 291 | 80/150 | 21,4 | 10,4 | 41,9 | 363,4 |
| Чай с сахаром лимоном | 377 | 200 | 0,3 | - | 15,2 | 62 |
| Хлеб пшеничный |  | 62 | 2,2 | 1,9 | 10,9 | 69,6 |
| ИТОГО |  |  | 24,6 | 23,1 | 69,2 | 599,6 |
| Обед | Суп картофельный с фрикадельк. | 101 | 200/30 | 4,6 | 4,9 | 13,8 | 127 |
| Сосиска отварная | 243 | 50 | 13,8 | 28,6 | 6,5 | 173 |
| Макароны отварные | 309 | 135 | 5,03 | 6,2 | 35,3 | 221 |
| Компот из сухофруктов | 349 | 200 | 0,2 | - | 20,8 | 80,6 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 44 | 3,4 | 0,6 | 18 | 91,2 |
|  | ИТОГО |  |  | 27,03 | 40,3 | 94,4 | 692,8 |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
| Завтрак | Плов из курицы 80/150 | 293 | 230 | 8,7 | 7,8 | 42,6 | 279 |
| Огурец свежий | 18 | 15 | 0,24 | 0,015 | 0,42 | 7,03 |
| Чай с сахаром,лимоном | 378 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 39 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 |
| ИТОГО |  |  | 13,34 | 8,115 | 80,82 | 474,73 |
| Обед | Суп картофельный | 97 | 200 | 0,8 | - | 1,3 | 9,4 |
| Сосиска отварная "Ганноверская" | 243 | 50 | 5,5 | 11,9 | 0,8 | 132,5 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5,4 | 4,5 | 26,4 | 168,5 |
| Компот из фруктовой смеси | ттк | 200 | 0,5 |  | 29 | 125 |
| Хлеб пшеничный |  | 47 | 3,6 | 0,3 | 19,5 | 110 |
| ИТОГО |  |  | 15,8 | 16,7 | 77 | 545,4 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Блюдо | №  рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углево  ды | Калорий  ность |
| Неделя 2  день 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак | Сыр твёрдый "Российский" | 15 | 10 | 4,3 | 3 | - | 36,4 |
| Омлет натуральный | 210 | 100 | 5,9 | 7,1 | 3,4 | 102,7 |
| Каша рисовая молочная | 174 | 200 | 6 | 3,7 | 16 | 194 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 67 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 158,7 |
| ИТОГО |  |  | 21,5 | 14,2 | 62,1 | 551,8 |
| Обед | Помидоры свежие | 23 | 40 | 0,1 | 0 | 0,6 | 2,3 |
| Суп картоф.с горохом | 102 | 200 | 4,4 | 4,2 | 13,2 | 118,6 |
| Котлета пикантная | ттк | 80 | 10,4 | 12,9 | 12,1 | 238,6 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5,4 | 4,5 | 26,4 | 168,5 |
|  | Компот из вишни | 635 | 200 | 0,4 | - | 33,2 | 130 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 56 | 3,2 | 0,3 | 17,4 | 98,3 |
| ИТОГО |  |  | 23,9 | 21,9 | 102,9 | 756,3 |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углево ды | Калорий  ность |
| Завтрак | Сыр твердый | 15 | 10 | 4,3 | 3 | 0 | 36,4 |
| Масло сливочное | 14 | 10 | 1,06 | 12,06 | 0,2 | 110 |
| Омлет натуральный | 210 | 100 | 5,9 | 7,1 | 3,4 | 102,7 |
| Каша рисовая молочная | 174 | 200 | 6 | 3,7 | 16 | 194 |
| Чай с сахаром ,лимоном | 378 | 200 | 0,2 | - | 9,5 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 33 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 22,56 | 26,26 | 56,8 | 659,9 |
| Обед | Огурец свежий | 71 | 30 | 0,2 | 0 | 0,6 | 3,6 |
| Суп картоф. с горохом | 102 | 200 | 4,4 | 4,2 | 13,2 | 118,6 |
| Котлета пикантная | ттк | 80 | 10,4 | 12,9 | 12,1 | 238,6 |
| Каша пшеничная | 302 | 100 | 4,2 | 3 | 25,9 | 147,5 |
| Компот из смеси сухофруктов | 349 | 200 | 0,7 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 31 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
| ИТОГО |  |  | 22,3 | 20,3 | 96,6 | 713,6 |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
| Завтрак | Сыр твердый | 15 | 15 | 6,5 | 4,4 | - | 53,7 |
| Огурец свежий | 71 | 30 | 0,2 | - | 0,6 | 3,6 |
| Тефтели говяжьи с соусом | 279 | 60/30 | 6,38 | 12,11 | 8,75 | 123,6 |
| Пюре картофельное | 312 | 150 | 3 | 4,8 | 20,4 | 137,3 |
| Чай с сахаром лимоном | 377 | 200 | 0,3 | - | 15,2 | 62 |
| Хлеб пшеничный |  | 48 | 3,6 | 0,3 | 19,9 | 112,3 |
| ИТОГО |  |  | 19,98 | 21,61 | 64,85 | 492,5 |
| Обед | Суп картофельный с горохом | 102 | 200 | 1,8 | 2,1 | 14,6 | 79,2 |
| Котлета пикантная | 268 | 80 | 10,4 | 12,9 | 12,1 | 238,6 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 5,03 | 6,2 | 35,3 | 221 |
| Помидоры свежие | 23 | 25 | 0,64 | 0,04 | 1,13 | 18,7 |
| Компот из вишни | 342 | 200 | 0,2 | - | 20,8 | 80,6 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 51 | 3,4 | 0,6 | 18 | 91,2 |
| ИТОГО |  |  | 21,47 | 21,84 | 101,93 | 729,3 |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углево  ды | Калорий  ность |
| Завтрак | Тефтели говяжьи с соусом | 279 | 60/30 | 12,11 | 8,75 | 123,6 | 6,38 |
| Огурец свежий | 18 | 30 | 0,015 | 0,42 | 7,03 | 24 |
| Пюре картофельное | 312 | 100 | - | 15 | 60 | 20 |
| Хлеб пшеничный |  | 61 | 0,3 | 22,8 | 128,7 | 4,2 |
| ИТОГО |  |  | 12,425 | 46,97 | 319,33 | 110,3 |
| Обед | Салат из свёклы отварной | 52 | 40 | 0,6 | 2,4 | 3,3 | 37,1 |
| Суп картоф.с горохом | 102 | 200 | 4,4 | 4,2 | 13,2 | 118,6 |
| Котлета пикантная | ттк | 70 | 11,9 | 11,3 | 10,6 | 208,8 |
| Каша пшеничная | 302 | 100 | 4,2 | 3 | 25,9 | 147,5 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 48 | 3,6 | 0,3 | 19,9 | 112,3 |
| ИТОГО |  |  | 24,9 | 21,2 | 87,9 | 684,3 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность | |
| Неделя 2  день 3 |  |  |  |  |  |  |  | |
| Завтрак | Сыр твёрдый "Российский" | 15 | 10 | 4,3 | 36,4 | 11,1 | 0 | |
| Пудинг твор. с соусом вишн. | 222 | 100/10 | 11 | 8,8 | 44 | 286 | |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 | |
| Хлеб пшеничный |  | 40 | 2,5 | 0,2 | 13,7 | 77,2 | |
| ИТОГО |  |  | 18 | 45,4 | 83,8 | 423,2 | |
| Обед | Салат из свёклы с сыром | 50 | 25 | 3,7 | 47,1 | 1,2 | 0 | |
| Суп картоф с макарон изделиями | 103 | 200 | 2,3 | 3,1 | 11,8 | 96 | |
| Плов из курицы 80/150 | 291 | 230 | 8,7 | 7,8 | 42,6 | 279 | |
| Сок фруктовый | ттк | 190 | 0,3 | 0,1 | 28,2 | 116,6 | |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 56 | 3,2 | 0,3 | 17,4 | 98,3 | |
| ИТОГО |  |  | 18,2 | 58,4 | 101,2 | 589,9 | |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность | |
| Завтрак | Сыр твердый | 15 | 10 | 3 | 36,4 |  | |  | |
| Масло сливочное | 14 | 10 | 1,06 | 12,06 | 0,2 | 110 | |
| Пудинг твор с соусом вишневым | 222 | 100/10 | 11 | 8,8 | 44 | 286 | |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 9,5 | 60 | |
| Хлеб пшеничный |  | 65 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 | |
| ИТОГО |  |  | 20,36 | 57,66 | 81,4 | 612,8 | |
| Обед | Салат из свёклы с сыром | 50 | 25 | 0 | 18,7 |  | |  |
| Суп картоф.с макаронами | 103 | 200 | 2,3 | 3,12 | 11,8 | 96 | |
| Плов из курицы 80/150 | 291 | 230 | 8,7 | 7,8 | 42,6 | 279 | |
| Чай с сахаром ,лимоном | 378 | 200 | 0,7 | - | 32 | 132,8 | |
| Хлеб пшеничный |  | 50 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 | |
| ИТОГО |  |  | 14,1 | 29,82 | 99,2 | 580,3 | |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углево  ды | Калорий  ность | |
| Завтрак | Масло сливочное | 14 | 10 | 7,3 | 61 | 0 | | 0 | |
| Помидор свежий | 23 | 55 | 0,9 | 2,7 | 5,8 | 3 | |
| Котлета куриная | 294 | 90 | 10,8 | 15,73 | 10,93 | 206,08 | |
| Капуста тушеная | 321 | 150 | 3 | 4,8 | 13,95 | 112,5 | |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,3 | - | 15,2 | 62 | |
| Хлеб пшеничный |  | 69 | 3,6 | 0,3 | 19,9 | 112,3 | |
| ИТОГО |  |  | 25,9 | 84,53 | 65,78 | 495,88 | |
| Обед | Суп картоф. С макаронами | 103 | 200 | 3,1 | 96 | 0 | | 0 | |
| Плов из курицы 80/150 | 291 | 230 | 8,7 | 7,8 | 42,6 | 279 | |
| Огурцы свежие | 18 | 20 | 0,64 | 0,04 | 1,13 | 18,7 | |
| Сок фруктовый | 389 | 190 | 0,53 | - | 20,8 | 80,6 | |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 45 | 3,4 | 0,6 | 18 | 91,2 | |
| ИТОГО |  |  | 16.37 | 104,44 | 82,53 | 469,5 | |
| Прием пищи | Блюдо | № рец. | Выход, г | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность | |
| Завтрак | Котлета куриная рубленая | 295 | 90 | 15,7 | 206,1 |
| Огурец свежий | 18 | 30 | 0,24 | 0,015 | 0,42 | 7,03 | |
| Капуста тушеная | 321 | 100 | 0,2 | - | 15 | 60 | |
| Хлеб пшеничный |  | 59 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 | |
| ИТОГО |  |  | 20,34 | 206,415 | 38,22 | 195,73 | |
| Обед | Огурец свежий | 18 | 20 | 0 | 18,7 | 0 | | 0 |
| Суп картоф.с макаронами | 103 | 200 | 2,3 | 3,1 | 11,8 | 96 | |
| Плов из курицы 80/150 | 291 | 230 | 8,7 | 7,8 | 42,6 | 279 | |
| Компот из сухофруктов | 349 | 200 | 0,2 | - | 20,8 | 80,6 | |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 62 | 3,6 | 0,3 | 19,9 | 112,3 | |
| ИТОГО |  |  | 14,8 | 29,9 | 95,1 | 567,9 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Угле**  **воды** | **Калорий**  **ность** |
| **Неделя 2**  **День 4** |
| **Завтрак** | Фрикадельки в соусе 90/30 | 280 | 120 | 11,6 | 12,9 | - | 147,5 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 4,9 | 5,8 | 32,9 | 206 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | - | 15 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 52 | 2,5 | 0,2 | 13,7 | 77,2 |
| ИТОГО |  |  | 19,2 | 18,9 | 61,6 | 490,7 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 60 | 0,2 | 0 | 1 | 3,5 |
| Борщ с капустой ,картофелем | 82 | 200 | 2,4 | 7,4 | 11 | 117,6 |
| Минтай тушеный с овощами 50/50 | 229 | 100 | 18 | 4,6 | 6,1 | 164,6 |
| Картофель отварной | 304 | 125 | 3,3 | 3 | 34,8 | 179 |
| Компот из черной смородины | 342 | 200 | 0,2 | 0 | 20,8 | 80,6 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 58 | 3,4 | 0,6 | 18 | 91,2 |
| ИТОГО |  |  | 27,5 | 15,6 | 91,7 | 636,5 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Сыр твердый | 15 | 10 | 4,3 | 3 | 0 | 36,4 |
| Фрикадельки в соусе 90/30 | 280 | 120 | 11,6 | 12,9 | 0 | 147,5 |
| Макароны отварные | 309 | 150 | 4,9 | 5,8 | 32,9 | 206 |
| Чай с сахаром ,лимоном | 376 | 200 | 0,2 | - | 9,5 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 58 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
|  | ИТОГО |  |  | 26,1 | 22,1 | 70,1 | 606,7 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 20 | 0,07 | 0 | 0,33 | 1,16 |
| Борщ с капустой и картофелем | 82 | 200 | 2,4 | 7,4 | 11 | 117,6 |
| Минтай тушеный с овощами 50/50 | 229 | 100 | 18 | 4,6 | 6,1 | 164,6 |
| Картофель отварной | 304 | 130 | 3,3 | 3 | 3,48 | 179 |
| Компот из смеси фруктов | 342 | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 56 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
|  | ИТОГО |  |  | 26,83 | 15,2 | 65,71 | 667,66 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Сыр Российский | 15 | 10 | 0,8 | 7,25 | 0,15 | 66 |
| Помидоры свежие | 23 | 40 | 0,92 | 2,66 | 5,82 | 3 |
| Фрикадельки в соусе 90/30 | 280 | 120 | 6,74 | 8,32 | 0 | 193,2 |
| Рис отварной | 304 | 150 | 4 | 0 | 0 | 206 |
| Чай с молоком | 378 | 200 | 0,5 | 0 | 46,5 | 183 |
| Хлеб пшеничный |  | 51 | 2,1 | 1,7 | 10 | 64 |
|  | ИТОГО |  |  | 14,34 | 19,93 | 62,47 | 509,2 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 60 | 0,2 | 0 | 1 | 3,5 |
| Борщ с капустой ,картофелем | 82 | 200 | 2,4 | 7,4 | 11 | 117,6 |
| Минтай тушеный с овощами 50/50 | 229 | 100 | 18 | 4,6 | 6,1 | 164,6 |
| Рис отварной | 304 | 150 | 3,3 | 3 | 34,8 | 179 |
| Компот из черной смородины | 342 | 200 | 0,2 | 0 | 20,8 | 80,6 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 61 | 3,4 | 0,6 | 18 | 91,2 |
|  | ИТОГО |  |  | 27,5 | 15,9 | 91,7 | 636,5 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Помидоры свежие | 23 | 15 | 0,46 | 1,33 | 2,91 | 1,5 |
| Фрикадельки в соусе 90/30 | 280 | 120 | 6,74 | 8,32 | 0 | 193,2 |
| Рис отварной | 304 | 100 | 2,7 | 0 | 0 | 137,3 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,2 | 0 | 9,5 | 50 |
| Хлеб пшеничный |  | 37 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 |
|  | ИТОГО |  |  | 14,3 | 9,95 | 35,21 | 510,7 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 30 | 0,07 | 0 | 0,33 | 1,16 |
| Борщ с капустой и картофелем | 82 | 200 | 2,4 | 7,4 | 11 | 117,6 |
| Минтай тушеный с овощами 50/50 | 229 | 100 | 18 | 4,6 | 6,1 | 164,6 |
| Картофель отварной | 304 | 100 | 3,3 | 3 | 3,48 | 179 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 49 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
| ИТОГО |  |  | 26,83 | 15,2 | 65,71 | 667,66 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№**  **рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорий**  **ность** |
| Неделя 2  День 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак** | Икра свекольная | 50 | 40 | 0,6 | 2,6 | 3,8 | 39,7 |
| Котлета куриная рублен. | 295 | 80 | 12,2 | 23,5 | 12,4 | 310,4 |
| Рис отварной | 304 | 150 | 3,3 | 3 | 34,8 | 179 |
| Чай с лимоном | 377 | 200 | 1,5 | 1,4 | 15,9 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 31 | 3,4 | 0,6 | 18 | 91,2 |
| ИТОГО |  |  | 21 | 31,1 | 84,9 | 680,3 |
| **Обед** | Огурец свежий | 71 | 60 | 0,4 | - | 1,1 | 7,2 |
| Рассольник ленинградский | 96 | 200 | 2,8 | 7,6 | 18,6 | 128,7 |
| Котлета куриная рублен. | 294 | 90 | 10,8 | 15,7 | 10,9 | 206,1 |
| Каша пшеничная | 302 | 150 | 6 | 6 | 49 | 228 |
| Компотиз фруктовой смеси | ттк | 200 | 0,5 |  | 46,5 | 183 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 70 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 25,6 | 29,7 | 153,8 | 909,8 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Сыр твердый | 15 | 10 | 0,8 | 7,25 | 0,15 | 66 |
| Икра свекольная | 75 | 40 | 0,64 | 2,56 | 3,8 | 39,68 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Рис отварной | 304 | 150 | 3,3 | 3,3 | 34,8 | 179 |
| Чай с молоком | 378 | 200 | 0,2 | - | 9,5 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 50 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 22,04 | 25,51 | 82,95 | 683,48 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 20 | 0,07 | 0 | 0,33 | 1,16 |
| Рассольник ленинградский | 96 | 200 | 2,81 | 7,6 | 18,6 | 128,7 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Макароны отварные | 309 | 110 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Компот из смеси фруктов | 342 | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 56 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
|  | ИТОГО |  |  | 29,94 | 31,8 | 77,73 | 699,16 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Салат из свеклы с сыром | 50 | 40 | 3,24 | 3,7 | 2,9 | 57,6 |
| Птица тушеная в соусе 60/40 | 290 | 100 | 9,9 | 10,9 | 3,2 | 148,2 |
| Каша гречневая | 302 | 150 | 8,7 | 7,8 | 42,6 | 279 |
| Чай с лимоном | 377 | 200 | 0,2 | 0 | 20,8 | 80,6 |
| Хлеб пшеничный |  | 55 | 2,1 | 1,7 | 10 | 64 |
| ИТОГО |  |  | 24,14 | 24,1 | 79,5 | 629,4 |
| **Обед** | Огурцы свежие | 18 | 45 | 0,25 | 0 | 0,79 | 4,58 |
| Рассольник ленинградский | 96 | 200 | 2,81 | 7,6 | 18,6 | 128,7 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 90 | 10,8 | 15,73 | 10,93 | 206,08 |
| Каша пшеничная | 302 | 150 | 6 | 6 | 49 | 228 |
| Компот из фруктовой смеси | 342 | 200 | 0,5 | 0 | 46,5 | 183 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 63 | 3,4 | 0,56 | 18 | 91,2 |
| ИТОГО |  |  | 23,76 | 29,89 | 143,82 | 841,56 |
| **Прием пищи**  **(дети ОВЗ)** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Огурцы свежие | 18 | 30 | 0,46 | 1,33 | 2,91 | 1,5 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Макароны отварные | 302 | 150 | 5,03 | 6,2 | 35,3 | 221 |
| Чай с молоком | 378 | 200 | 0,2 | 0 | 9,5 | 50 |
| Хлеб пшеничный |  | 40 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 |
| ИТОГО |  |  | 21,89 | 19,83 | 77,51 | 583,2 |
| **Обед** | Огурцы свежие | 18 | 10 | 0,07 | 0 | 0,33 | 1,16 |
| Рассольник ленинградский | 96 | 200 | 2,81 | 7,6 | 18,6 | 128,7 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Макароны отварные | 309 | 100 | 3,26 | 3,86 | 21,93 | 137,3 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 52 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
| ИТОГО |  |  | 21,2 | 23,66 | 92,66 | 654,46 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№**  **рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| Неделя 2  День 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак** | Сыр Российский | 15 | 15 | 6 | 1 | 49 | 228 |
| Минтай туш. с овощами 50/50 | 229 | 100 | 18 | 4,64 | 6,08 | 164,8 |
| Каша пшеничная | 302 | 140 | 3,3 | 3 | 34,8 | 179 |
| Чай с сахаром,лимоном | 377 | 200 | 1,5 | 1,4 | 15,9 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 43 | 3,4 | 0,56 | 18 | 91,2 |
| ИТОГО |  |  | 32,2 | 10,6 | 123,78 | 723 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 30 | 0,4 | - | 1,1 | 7,2 |
| Суп картофельный с рисом | 101 | 200 | 1,8 | 2,8 | 14,6 | 11,6 |
| Тефтели говяжьи с рис.60/30 | 279 | 90 | 11,5 | 18,2 | 5,3 | 233,6 |
| Пюре картофельное | 302 | 120 | 2,5 | 5,5 | 10,2 | 98 |
| Компот из вишни | 342 | 200 | 0,5 |  | 46,5 | 183 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 53 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 21,8 | 26,9 | 105,4 | 690,2 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Сыр твердый | 15 | 10 | 0,8 | 7,25 | 0,15 | 66 |
| Икра свекольная | 75 | 40 | 0,64 | 2,56 | 3,8 | 39,68 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Рис отварной | 304 | 150 | 3,3 | 3,3 | 34,8 | 179 |
| Чай с молоком | 378 | 200 | 0,2 | - | 9,5 | 60 |
| Хлеб пшеничный |  | 50 | 5,1 | 0,4 | 27,7 | 156,8 |
| ИТОГО |  |  | 22,04 | 25,51 | 82,95 | 683,48 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 20 | 0,07 | 0 | 0,33 | 1,16 |
|  | Рассольник ленинградский | 96 | 200 | 2,81 | 7,6 | 18,6 | 128,7 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Макароны отварные | 309 | 110 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Компот из смеси фруктов | 342 | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 56 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
| ИТОГО |  |  | 29,94 | 31,8 | 77,73 | 699,16 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Масло сливочное | 14 | 10 | 0,01 | 8,3 | 0,06 | 77 |
| Огурцы свежие | 18 | 30 | 0,3 | 0 | 0,96 | 5,58 |
| Плов из курицы 80/150 | 293 | 230 | 8,7 | 7,8 | 42,6 | 279 |
| Какао с молоком | 383 | 200 | 0,2 | 0 | 20,8 | 80,6 |
| Хлеб пшеничный |  | 50 | 2,1 | 1,7 | 10 | 64 |
| ИТОГО |  |  | 11,31 | 17,8 | 74,42 | 506,18 |
| **Обед** | Помидоры свежие | 23 | 15 | 0,04 | 0 | 0,24 | 0,88 |
| Суп картофельный с рисом | 101 | 200 | 1,84 | 2,8 | 14,64 | 11,6 |
| Тефтели говяжьи с рис.60/30 | 279 | 90 | 11,52 | 18,16 | 5,28 | 233,6 |
| Пюре картофельное | 302 | 120 | 2,52 | 5,52 | 10,2 | 98,04 |
| Компот из вишни | 342 | 200 | 0,5 | 0 | 46,5 | 183 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 49 | 3,4 | 0,56 | 18 | 91,2 |
| ИТОГО |  |  | 19,82 | 27,04 | 94,86 | 618,32 |
| **Прием пищи** | **Блюдо** | **№ рец.** | **Выход, г** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калорийность** |
| **Завтрак** | Икра свекольная | 75 | 10 | 0,16 | 0,64 | 0,95 | 9,92 |
| Котлета куриная рубленая | 294 | 80 | 12 | 12 | 7 | 182 |
| Рис отварной | 304 | 150 | 5,03 | 6,2 | 35,3 | 221 |
| Чай с молоком | 378 | 200 | 0,2 | 0 | 9,5 | 50 |
| Хлеб пшеничный |  | 55 | 4,2 | 0,3 | 22,8 | 128,7 |
| ИТОГО |  |  | 21,59 | 19,14 | 75,55 | 591,62 |
| **Обед** | Огурцы свежие | 18 | 10 | 0,07 | 0 | 0,33 | 1,16 |
| Суп картофельный с рисом | 101 | 200 | 1,84 | 2,8 | 14,64 | 11,6 |
| Тефтели мясные 60/30 | 279 | 90 | 11,52 | 18,16 | 5,28 | 233,6 |
| Макароны отварные | 309 | 100 | 3,26 | 3,86 | 21,93 | 137,3 |
| Чай с сахаром | 376 | 200 | 0,66 | - | 32 | 132,8 |
| Хлеб ржано- пшеничный |  | 57 | 2,4 | 0,2 | 12,8 | 72,5 |
| ИТОГО |  |  | 19,75 | 25,02 | 86,98 | 588,96 |

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, технологических 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, технологических 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 | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. директора по АХР |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Зам. директора по АХЧ |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту | Зам. директора по АХЧ |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | Ежедневно | Медработник |
| 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](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php) | 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 |
| Ответственный по питанию |
| Директор |

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

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заместитель директора по АХЧ |  | Орач В.В. |  |  |
| Ответственный по питанию |  | Синичкина Л.С. |  |  |

Согласовано:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Специалист по кадрам |  | Орач В.Н. |  |  |