АДМИНИСТРАЦИЯ БАЛАХНИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 17»

(МБОУ «СОШ № 17» Балахнинского района)

**ПРИКАЗ**

« » 2024 г. № /08-43

р. п. Первое Мая

**Об организации питания в структурном подразделении**

 **МБОУ «СОШ №17»**

 В целях сохранения и укрепления здоровья воспитанников структурного подразделения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №17», обеспечения воспитанников оптимальным питанием, отвечающим возрастным и физиологическим потребностям обучающихся, руководствуясь  Законом Российской Федерации от 21.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, Постановлением Правительства Нижегородской области от 11.09.2002 N 225 "Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга питания детей в образовательных учреждениях для детей и подростков Нижегородской области", Приказом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области от 27.10.2011 № 68-0 «Об организации работы по мониторингу питания в учреждениях для детей и подростков», Уставом школы, на основании [Постановления № 289 от 20.02.2023 г. об установлении платы за присмотр и уход за детьми в МБОУ, реализующих программы дошкольного образования на 2022 год](https://storage.yandexcloud.net/x-ke/balachna-ds12/documents/444787474b89f6df916da5e3e6658ccb.pdf)

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить примерное десятидневное меню на холодное время года для детей в возрасте от 1,5 до 3х лет и от 3 до 7 лет и ввести с 01.09.2024 года (Приложение 1)
2. Утвердить технологические карты для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет и использовать с 01.09.2024 года
3. Утвердить план мероприятий по организации питания воспитанников в 2024-2025 учебном году (Приложение 2)
4. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2024-2025 учебный год (Приложение № 3)
5. Утвердить комиссию для проведения бракеража пищи и своевременного ведения журнала бракеража готовой продукции в составе:

 Шушкевич И.В. - медсестра

 Баталкина О.В. – калькулятор

 Махнева Т.Б. – заместитель директора руководитель структурного подразделения

 Бракеражной комиссии проводить:

- регулярные проверки качества питания;

- пользоваться в работе «Правилами бракеража пищи в МБОУ «СОШ № 17»

 (Приложение 4)

- замеры весовых блюд;

- оценку качества блюд и кулинарных изделий производить в соответствии с требованиями, указанными в Положении о бракеражной комиссии, результаты проверки заносить в журнал установленной формы и оформлять подписями членов комиссии.

1. Утвердить план контроля за организацией питания на 2024 - 2025 учебный год (Приложение 5)
2. Утвердить Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП (Приложение 6)
3. Воспитателям вменить в обязанности:

- ежедневный учет детей, коррекцию количества заказанных порций;

- возложить ответственность за точность заказов, соблюдение санитарно-гигиенических норм во время приема пищи;

- обеспечение соблюдения личной гигиены, правил поведения при приеме пищи

- проведение информационной работы среди воспитанников и их родителей по организации питания;

- доведение до сведения родителей воспитанников содержания документов, регламентирующих организацию питания.

1. Завхозу, Баталкиной О.В.:

- своевременно оформлять договоры с поставщиками;

- усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых от поставщиков продуктов, строго в соответствии с примерным 10-ти дневным меню;

- принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.

1. Поварам Мальковой О.А., Куликовой Н.Н. работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню- требованию на каждый день.
2. Калькулятору Баталкиной О.В. при составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 10-дневного меню.
3. Заместителю директора - руководителю структурного подразделения Махневой Т.Б. осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в структурном подразделении МБОУ «СОШ № 17», за санитарным состоянием пищеблока.
4. Организовать питание сотрудников структурного подразделения МБОУ "СОШ №17" в помещении групп.

 Питание предоставлять в виде обеда (первое, второе, третье блюдо) на основании личных заявлений.

 Расчет за предоставленное питание осуществлять путем вычета из заработной платы на основании ежемесячного приказа и табеля.

1. Контроль за исполнением приказа возложить на Махневу Т.Б. заместителя директора-руководителя структурного подразделения

Директор А.Г. Проскурина

С приказом ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Махнева Т.Б. |  |  |
| Баталкина О.В. |  |  |
| Малькова О.А. |  |  |
| Куликова Н.Н. |  |  |
| Кунакова С.О. |  |  |
| Варфаломеева Л.Г. |  |  |
| Князькова М.С. |  |  |
| Резепова К.А. |  |  |
| Рубцова Ю.А. |  |  |
| Швецова О.П. |  |  |
| Мартемьянова Ю.М. |  |  |
| Шургалина Н.А. |  |  |
| Морозова О.О. |  |  |

Приложение 1

к Приказу МБОУ «СОШ №17»

«Утверждаю»

директор МБОУ «СОШ №17»

 \_\_\_\_\_\_\_\_ А.Г. Проскурина

|  |
| --- |
| ***МЕНЮ******Ясли 10,5 часов*** |
| ***1 день*** | ***2 день*** | ***3 день*** | ***4 день*** | ***5 день*** | ***6 день*** | ***7 день*** | ***8 день*** | ***9 день*** | ***10 день*** |
| **Завтрак** |
| **Каша манная жидкая****150** | **Каша "Дружба"** **150** | **Суп молочный с макаронными изделиями****150** | **Каша пшенная****150** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая****150** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая****150** | **Каша рисовая жидкая** **150** | **Каша пшенная жидкая** **150** | **Каша "Дружба" 150** | **Суп молочный с акаронными изделиями** **150** |
| **Какао с молоком** **150** | **Кофейный напиток с молоком** **150** | **Чай с молоком 150** | **Какао с молоком****150** | **Кофейный напиток с молоком** **150** | **Какао с молоком** **150** | **Кофейный напиток с молоком****150** | **Чай с молоком** **150** | **Какао с молоком 150** | **Кофейный напиток с молоком****150** |
| **Бутерброд с маслом** **35** | **Бутерброд с маслом** **35** | **Бутерброд с маслом****35** | **Бутерброд с маслом****35** | **Бутерброд с маслом** **35** | **Бутерброд с маслом** **35** | **Бутерброд с маслом****35** | **Бутерброд с маслом****35** | **Бутерброд с маслом** **35** | **Бутербр****од с маслом** **35** |
| ***II Завтрак*** |
| **Печенье** **20** | **Йогурт****100** | **Сок Яблочный 150** | **Вафли** **30** | **Яблоко** **100** | **Сок Яблочный 150** | **Вафли** **30** | **Йогурт****100** | **Печенье** **20** | **Яблоко****100** |
| **Напиток Ягодный 150** |  |  | **Молоко 150** |  | **Печенье 20** | **Напиток Ягодный 150** |  | **Молоко 150** |  |
| **Обед** |
| **Суп картофельный с бобовыми 150** | **Рассольник Ленинградский** **150** | **Суп картофельный с клецками** **150** | **Борщ со сметаной****150** | **Суп крем из разных овощей 150** | **Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)****150** | **ЩИ из свежей капусты с картофелем и со сметаной****150** | **Суп картофельный с макаронными изделиями** **150** | **Рассольник Ленинградский со сметаной 150** | **Суп с рыбными консервами** **150** |
| **Пюре картофельное****130** | **Макаронные изделия отварные с маслом 110** | **Рис отварной 100** | **Жаркое по домашнему 150** | **Капуста тушеная 130** | **Пюре картофельное****130** | **Запеканка картофельная с мясом****150** | **Рагу овощное (3 вариант) 130** | **Рис отварной 100** | **Капуста тушеная 130** |
| **Котлеты рыбные Любительские****50** | **Гуляш из говядины****50** | **Птица отварная 50** |  | **Котлеты рубленные из птицы** **50** | **Тефтели рыбные****60** |  | **Котлеты рубленные из птицы** **50** | **Гуляш из отварной курицы****50** | **Птица отварная****50** |
| **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их ягод****150** | **Кисель из плодов или ягод свежих 150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Напиток ягодный** **150** | **Кисель ягодный** **150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из сушеных абрикосов** **150** |
| **Хлеб ржаной,****35** | **Хлеб ржаной, 35** | **Хлеб ржаной,****35** | **Хлеб ржаной,****35** | **Хлеб ржаной, 35** | **Хлеб ржаной,****35** | **Хлеб ржаной, 35** | **Хлеб ржаной, 35** | **Хлеб ржаной,****35** | **Хлеб ржаной,****35** |
| ***Полдник*** |
| **Запеканка из творога****80** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****35/15** | **Булочка домашняя** **60** | **Суфле творожное****85** | **Яйца отварные****40** | **Суфле творожное****85** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****35/15** | **Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом****80** | **Запеканка из творога со сгущённым молоком** **80** | **Яйца вареные****40** |
| **Чай с сахаром 150** | **Напиток ягодный 150** | **Чай с молоком 150** | **Чай с сахаром 150** | **Чай с молоком 150** | **Чай с сахаром 150** | **Чай с молоком 150** | **Молоко кипяченое 150** | **Напиток ягодный 150** | **Чай с сахаром****150** |
|  |  |  |  | **Батон****35** |  |  |  |  | **Батон****35** |
| ***МЕНЮ******Сад 10,5 часов*** |
| ***1 день*** | ***2 день*** | ***3 день*** | ***4 день*** | ***5 день*** | ***6 день*** | ***7 день*** | ***8 день*** | ***9 день*** | ***10 день*** |
| **Завтрак** |
| **Каша манная жидкая****180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями** **180** | **Каша пшенная****180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая 180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая****180** | **Каша рисовая жидкая** **180** | **Каша пшенная жидкая** **180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** |
| **Какао с молоком** **180** | **Кофейный напиток с молоком** **180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком** **180** | **Кофейный напиток с молоком** **180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком** **180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком** **150** | **Кофейный напиток с молоком****180** |
| **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** |
| ***II Завтрак*** |
| **Печенье 20** | **Йогурт 130** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Яблоко 120** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Йогурт 130** | **Печенье 20** | **Яблоко 120** |
| **Напиток Ягодный 180** |  |  | **Молоко 180** |  | **Печенье 20** | **Напиток Ягодный 180** |  | **Молоко 180** |  |
| **Обед** |
| **Суп картофельный с бобовыми 180** | **Рассольник Ленинградский 180** | **Суп картофельный с клецками 180** | **Борщ со сметаной****180** | **Суп крем из разных овощей 180** | **Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)****180** | **ЩИ из свежей капусты с картофелем и со сметаной****180** | **Суп картофельный с макаронными изделиями 180** | **Рассольник Ленинградский со сметаной 180** | **Суп с рыбными консервами 180** |
| **Пюре картофельное****150** | **Макаронные изделия отварные с маслом 130** | **Рис отварной 150** | **Жаркое по-домашнему** **180** | **Капуста тушеная** **150** | **Пюре картофельное****150** | **Запеканка картофельная с мясом****180** | **Рагу овощное (3 вариант)** **180** | **Рис отварной 120** | **Капуста тушеная** **150** |
| **Котлеты рыбные Любительские****50** | **Гуляш из говядины****50** | **Птица отварная 80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Тефтели рыбные****80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Гуляш из отварной курицы****70** | **Птица отварная****80** |
| **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их ягод 150** | **Кисель из плодов или ягод свежих 150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Напиток ягодный 150** | **Кисель ягодный 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из сушеных абрикосов 150** |
| **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** |
| ***Полдник*** |
| **Запеканка из творога 100** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Булочка домашняя****80** | **Суфле творожное****105** | **Яйца отварные****40** | **Суфле творожное 105** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом****100** | **Запеканка из творога со сгущённым молоком 100** | **Яйца вареные****40** |
| **Чай с сахаром 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Молоко кипяченое 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с сахаром****850** |
|  |  |  |  | **Батон****40** |  |  |  |  | **Батон****40** |
| ***МЕНЮ******Сад льгота дети из опекаемых семей 10,5 часов*** |
| ***1 день*** | ***2 день*** | ***3 день*** | ***4 день*** | ***5 день*** | ***6 день*** | ***7 день*** | ***8 день*** | ***9 день*** | ***10 день*** |
| **Завтрак** |
| **Каша манная жидкая****180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** | **Каша пшенная****180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая 180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая****180** | **Каша рисовая жидкая 180** | **Каша пшенная жидкая 180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** |
| **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком 150** | **Кофейный напиток с молоком****180** |
| **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом****40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутербр****од с маслом 40** |
| ***II Завтрак*** |
| **Печенье 20** | **Йогурт****130** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Яблоко 120** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Йогурт****130** | **Печенье 20** | **Яблоко****120** |
| **Напиток Ягодный 180** |  |  | **Молоко 180** |  | **Печенье 20** | **Напиток Ягодный 180** |  | **Молоко 180** |  |
| **Обед** |
| **Суп картофельный с бобовыми 180** | **Рассольник Ленинградский 180** | **Суп картофельный с клецками 180** | **Борщ со сметаной****180** | **Суп крем из разных овощей 180** | **Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)****180** | **ЩИ из свежей капусты с картофелем и со сметаной****180** | **Суп картофельный с макаронными изделиями 180** | **Рассольник Ленинградский со сметаной 180** | **Суп с рыбными консервами 180** |
| **Пюре картофельное****150** | **Макаронные изделия отварные с маслом 130** | **Рис отварной 150** | **Жаркое по домашнему 180** | **Капуста тушеная 150** | **Пюре картофельное****150** | **Запеканка картофельная с мясом****180** | **Рагу овощное (3 вариант) 180** | **Рис отварной 120** | **Капуста тушеная 150** |
| **Котлеты рыбные Любительские****50** | **Гуляш из говядины****50** | **Птица отварная 80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Тефтели рыбные****80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Гуляш из отварной курицы****70** | **Птица отварная****80** |
| **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их ягод 150** | **Кисель из плодов или ягод свежих 150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Напиток ягодный 150** | **Кисель ягодный 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из сушеных абрикосов 150** |
| **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** |
| ***Полдник*** |
| **Запеканка из творога 100** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Булочка домашняя****80** | **Суфле творожное****105** | **Яйца отварные****40** | **Суфле творожное 105** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом****100** | **Запеканка из творога со сгущённым молоком 100** | **Яйца вареные****40** |
| **Чай с сахаром 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Молоко кипяченое 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с сахаром****850** |
|  |  |  |  | **Батон****40** |  |  |  |  | **Батон****40** |
| ***МЕНЮ******Сад льгота дети из семей мобилизованных 10,5 часов*** |
| ***1 день*** | ***2 день*** | ***3 день*** | ***4 день*** | ***5 день*** | ***6 день*** | ***7 день*** | ***8 день*** | ***9 день*** | ***10 день*** |
| **Завтрак** |
| **Каша манная жидкая****180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** | **Каша пшенная****180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая 180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая****180** | **Каша рисовая жидкая 180** | **Каша пшенная жидкая 180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** |
| **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком 150** | **Кофейный напиток с молоком****180** |
| **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом****40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутербр****од с маслом 40** |
| ***II Завтрак*** |
| **Печенье 20** | **Йогурт****130** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Яблоко 120** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Йогурт****130** | **Печенье 20** | **Яблоко****120** |
| **Напиток Ягодный 180** |  |  | **Молоко 180** |  | **Печенье 20** | **Напиток Ягодный 180** |  | **Молоко 180** |  |
| **Обед** |
| **Суп картофельный с бобовыми 180** | **Рассольник Ленинградский 180** | **Суп картофельный с клецками 180** | **Борщ со сметаной****180** | **Суп крем из разных овощей 180** | **Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)****180** | **ЩИ из свежей капусты с картофелем и со сметаной****180** | **Суп картофельный с макаронными изделиями 180** | **Рассольник Ленинградский со сметаной 180** | **Суп с рыбными консервами 180** |
| **Пюре картофельное****150** | **Макаронные изделия отварные с маслом 130** | **Рис отварной 150** | **Жаркое по домашнему 180** | **Капуста тушеная 150** | **Пюре картофельное****150** | **Запеканка картофельная с мясом****180** | **Рагу овощное (3 вариант) 180** | **Рис отварной 120** | **Капуста тушеная 150** |
| **Котлеты рыбные Любительские****50** | **Гуляш из говядины****50** | **Птица отварная 80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Тефтели рыбные****80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Гуляш из отварной курицы****70** | **Птица отварная****80** |
| **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их ягод 150** | **Кисель из плодов или ягод свежих 150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Напиток ягодный 150** | **Кисель ягодный 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из сушеных абрикосов 150** |
| **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** |
| ***Полдник*** |
| **Запеканка из творога 100** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Булочка домашняя****80** | **Суфле творожное****105** | **Яйца отварные****40** | **Суфле творожное 105** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом****100** | **Запеканка из творога со сгущённым молоком 100** | **Яйца вареные****40** |
| **Чай с сахаром 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Молоко кипяченое 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с сахаром****850** |
|  |  |  |  | **Батон****40** |  |  |  |  | **Батон****40** |

№ /08-43 от 30.08.2024

|  |
| --- |
| ***Утверждаю******Директор МБОУ "СОШ№17"*** ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Г. Проскурина******МЕНЮ Сад 10,5 часов*** |
| ***1 день*** | ***2 день*** | ***3 день*** | ***4 день*** | ***5 день*** | ***6 день*** | ***7 день*** | ***8 день*** | ***9 день*** | ***10 день*** |
| **Завтрак** |
| **Каша манная жидкая****180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями** **180** | **Каша пшенная****180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая 180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая****180** | **Каша рисовая жидкая** **180** | **Каша пшенная жидкая** **180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** |
| **Какао с молоком** **180** | **Кофейный напиток с молоком** **180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком** **180** | **Кофейный напиток с молоком** **180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком** **180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком** **150** | **Кофейный напиток с молоком****180** |
| **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** |
| ***II Завтрак*** |
| **Печенье 20** | **Йогурт 130** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Яблоко 120** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Йогурт 130** | **Печенье 20** | **Яблоко 120** |
| **Напиток Ягодный 180** |  |  | **Молоко 180** |  | **Печенье 20** | **Молоко кипяченое 180** |  | **Молоко 180** |  |
| **Обед** |
| **Суп картофельный с бобовыми 180** | **Рассольник Ленинградский 180** | **Суп картофельный с клецками 180** | **Борщ со сметаной****180** | **Суп крем из разных овощей 180** | **Борщ вегетарианский (мелко шинкованный)****180** | **ЩИ из свежей капусты с картофелем и со сметаной****180** | **Суп картофельный с макаронными изделиями 180** | **Рассольник Ленинградский со сметаной 180** | **Суп с рыбными консервами 180** |
| **Пюре картофельное****150** | **Макаронные изделия отварные с маслом 130** | **Рис отварной 150** | **Жаркое по-домашнему** **180** | **Капуста тушеная** **150** | **Пюре картофельное****150** | **Запеканка картофельная с мясом****180** | **Рагу овощное (3 вариант)** **180** | **Рис отварной 120** | **Капуста тушеная** **150** |
| **Котлеты рыбные Любительские****50** | **Гуляш из говядины****50** | **Птица отварная 80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Тефтели рыбные****80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Гуляш из отварной курицы****70** | **Птица отварная****80** |
| **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их ягод 150** | **Кисель из плодов или ягод свежих 150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Напиток ягодный 150** | **Кисель ягодный 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из сушеных абрикосов 150** |
| **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** |
| ***Полдник*** |
| **Запеканка из творога 100** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Булочка домашняя****80** | **Суфле творожное****105** | **Яйца отварные****40** | **Суфле творожное 105** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом****100** | **Запеканка из творога со сгущённым молоком 100** | **Яйца вареные****40** |
| **Чай с сахаром 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Молоко кипяченое 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с сахаром****850** |
|  |  |  |  | **Батон****40** |  |  |  |  | **Батон****40** |

|  |
| --- |
| ***Утверждаю******Директор МБОУ "СОШ№17"*** ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Г. Проскурина******МЕНЮ Сад льгота дети из опекаемых семей 10,5 часов*** |
| ***1 день*** | ***2 день*** | ***3 день*** | ***4 день*** | ***5 день*** | ***6 день*** | ***7 день*** | ***8 день*** | ***9 день*** | ***10 день*** |
| **Завтрак** |
| **Каша манная жидкая****180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** | **Каша пшенная****180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая 180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая****180** | **Каша рисовая жидкая 180** | **Каша пшенная жидкая 180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** |
| **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком 150** | **Кофейный напиток с молоком****180** |
| **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом****40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд****од с маслом 40** |
| ***II Завтрак*** |
| **Печенье 20** | **Йогурт****130** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Яблоко 120** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Йогурт****130** | **Печенье 20** | **Яблоко****120** |
| **Напиток Ягодный 180** |  |  | **Молоко 180** |  | **Печенье 20** | **Молоко кипяченое 180** |  | **Молоко 180** |  |
| **Обед** |
| **Суп картофельный с бобовыми 180** | **Рассольник Ленинградский 180** | **Суп картофельный с клецками 180** | **Борщ со сметаной****180** | **Суп крем из разных овощей 180** | **Борщ вегетарианский (мелко шинкованный)****180** | **ЩИ из свежей капусты с картофелем и со сметаной****180** | **Суп картофельный с макаронными изделиями 180** | **Рассольник Ленинградский со сметаной 180** | **Суп с рыбными консервами 180** |
| **Пюре картофельное****150** | **Макаронные изделия отварные с маслом 130** | **Рис отварной 150** | **Жаркое по домашнему 180** | **Капуста тушеная 150** | **Пюре картофельное****150** | **Запеканка картофельная с мясом****180** | **Рагу овощное (3 вариант) 180** | **Рис отварной 120** | **Капуста тушеная 150** |
| **Котлеты рыбные Любительские****50** | **Гуляш из говядины****50** | **Птица отварная 80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Тефтели рыбные****80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Гуляш из отварной курицы****70** | **Птица отварная****80** |
| **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их ягод 150** | **Кисель из плодов или ягод свежих 150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Напиток ягодный 150** | **Кисель ягодный 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из сушеных абрикосов 150** |
| **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** |
| ***Полдник*** |
| **Запеканка из творога 100** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Булочка домашняя****80** | **Суфле творожное****105** | **Яйца отварные****40** | **Суфле творожное 105** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом****100** | **Запеканка из творога со сгущённым молоком 100** | **Яйца вареные****40** |
| **Чай с сахаром 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Молоко кипяченое 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с сахаром****850** |
|  |  |  |  | **Батон****40** |  |  |  |  | **Батон****40** |

|  |
| --- |
| ***Утверждаю******Директор МБОУ "СОШ№17"*** ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Г. Проскурина******МЕНЮ Сад льгота дети из семей мобилизованных 10,5 часов*** |
| ***1 день*** | ***2 день*** | ***3 день*** | ***4 день*** | ***5 день*** | ***6 день*** | ***7 день*** | ***8 день*** | ***9 день*** | ***10 день*** |
| **Завтрак** |
| **Каша манная жидкая****180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** | **Каша пшенная****180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая 180** | **Каша овсяная "Геркулес" вязкая 180** | **Каша рисовая жидкая 180** | **Каша пшенная жидкая 180** | **Каша "Дружба" 180** | **Суп молочный с макаронными изделиями 180** |
| **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Какао с молоком 180** | **Кофейный напиток с молоком 180** | **Чай с молоком 180** | **Какао с молоком 150** | **Кофейный напиток с молоком 180** |
| **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд с маслом 40** | **Бутерброд****од с маслом 40** |
| ***II Завтрак*** |
| **Печенье 20** | **Йогурт 130** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Яблоко 120** | **Сок Яблочный 180** | **Вафли 30** | **Йогурт****130** | **Печенье 20** | **Яблоко****120** |
| **Напиток Ягодный 180** |  |  | **Молоко 180** |  | **Печенье 20** | **Напиток Ягодный 180** |  | **Молоко 180** |  |
| **Обед** |
| **Суп картофельный с бобовыми 180** | **Рассольник Ленинградский 180** | **Суп картофельный с клецками 180** | **Борщ со сметаной****180** | **Суп крем из разных овощей 180** | **Борщ вегетарианский (мелкошинкованный) 180** | **ЩИ из свежей капусты с картофелем и со сметаной****180** | **Суп картофельный с макаронными изделиями 180** | **Рассольник Ленинградский со сметаной 180** | **Суп с рыбными консервами 180** |
| **Пюре картофельное****150** | **Макаронные изделия отварные с маслом 130** | **Рис отварной 150** | **Жаркое по домашнему 180** | **Капуста тушеная 150** | **Пюре картофельное****150** | **Запеканка картофельная с мясом****180** | **Рагу овощное (3 вариант) 180** | **Рис отварной 120** | **Капуста тушеная 150** |
| **Котлеты рыбные Любительские****50** | **Гуляш из говядины****50** | **Птица отварная 80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Тефтели рыбные****80** |  | **Котлеты рубленные из птицы 80** | **Гуляш из отварной курицы****70** | **Птица отварная****80** |
| **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Компот их ягод 150** | **Кисель из плодов или ягод свежих 150** | **Компот из свежих плодов 150** | **Напиток ягодный 150** | **Кисель ягодный 150** | **Компот их смеси сухофруктов****150** | **Компот из сушеных абрикосов 150** |
| **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** | **Хлеб ржаной,****40** |
| ***Полдник*** |
| **Запеканка из творога 100** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Булочка домашняя****80** | **Суфле творожное****105** | **Яйца отварные****40** | **Суфле творожное 105** | **Бутерброд с джемом или с повидлом****40/25** | **Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом 100** | **Запеканка из творога со сгущённым молоком 100** | **Яйца вареные****40** |
| **Чай с сахаром 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Чай с сахаром 180** | **Чай с молоком 180** | **Молоко кипяченое 180** | **Напиток ягодный 180** | **Чай с сахаром****850** |
|  |  |  |  | **Батон****40** |  |  |  |  | **Батон****40** |

Приложение 2

к Приказу МБОУ «СОШ №17»

№ /08-43 от 30.08.2024

«Утверждаю»

директор МБОУ «СОШ №17»

 \_\_\_\_\_\_\_ А.Г. Проскурина

**ПЛАН**

**мероприятий по организации питания воспитанников в 2024-2025 учебном году**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятие | Сроки проведения | Ответственные  |
| Организационно-методическая работа |
| 1 | Провести организационное совещание с воспитателями по вопросу питания и по планированию работы  | Август  | Директор школы, зам.директора руководитель структурного подразделения, воспитатели |
| 2 | Провести организационное совещание с персоналом кухни по организации питания в текущем году | Август-сентябрь | Директор школы, зам.директора руководитель структурного подразделения, работники кухни. |
| 3 | Утвердить примерное двухнедельное меню,  | Август-сентябрь | Директор школы |
| 4 | Создать бракеражную комиссию по контролю продукции, поступающей структурное подразделение, по приготовлению готовых блюд | Сентябрь  | Директор школы |
| 5 | Обеспечить производственный контроль организации питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством | В течение года | Директор школы |
| 8 | Провести совещание при директоре по вопросам организации и улучшения качества питания. Возможные повестки дня:- соблюдение норм СанПина;- профилактика инфекционных заболеваний. | Ежемесячно  | Директор школы |
| 9 | Проведение административных совещаний по итогам контроля организации питания | ежемесячно  | Зам.дир. руководитель структурного подразделения  |
| 10 | Выступление на родительских лекториях по вопросам- «Основы профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта»;- «Сбалансированное питание – залог успешной учебы» | Ноябрь, февраль | Директор школы, зам.дир. руководитель структурного подразделения, медсестра |
| 2. Административная работа |
| 1 | Издать приказы по школе:- «Об организации питания обучающихся»;- «О создании комиссии по организации горячего питания обучающихся в 2022-2023 учебном году»;- «О создании бракеражной комиссии» | На начало учебного года, в течение года | Директор школы |
| 2 | Подготовить нормативную документацию:- журнал по выдаче моющих и дезинфицирующих средств на пищеблок- план мероприятий по дератизации на пищеблоке- график генеральной уборки пищеблока- график текущего ремонта пищеблока- журнал контрольных проверок пищеблока | Август  | Зав.хозяйством |
| 3 | Подготовить пакет документов по производственному контролю качества питания, который включает:- журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов, производственного сырья;- журнал контроля рациона питания (бракеража) готовой кулинарной продукции;- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе) | Август, сентябрь | Зав.хозяйством |
| 4 | Разместить на сайте:- нормативно-правовые документы, регулирующие организацию питания; | Сентябрь  | Администратор школьного сайта |
| 5 | Разработать инструкции по охране труда и технике безопасности для работников кухни. | Сентябрь  | Ответственный за охрану труда |
| 7 | Социологический опрос «Мнение участников образовательного процесса о качестве питания» | Ноябрь  | Старший воспитатель |
| 3. Работа с родителями (законными представителями) обучающихся |
| 1 | Разъяснительная работа с воспитанниками их родителями (законными представителями) о ценности рационального питания, соблюдение режима питания | В течение года | Воспитатели  |
| 2 | Организация посещения кухни родительским комитетом | В течение учебного года | Зам.дир.руководитель структурного подразделения |
| 3 | Ознакомить родителей (законных представителей) с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений. (СП 2.4. 3648-20) | Ноябрь  | Зам.дир.руководитель структурного подразделения, медсестра |
| 4 | Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания» | Май  | Старший воспитатель |
| 4. Организация улучшения материально-технической базы столовой |
| 1 | Организовать и своевременно провести подготовку помещения кухни к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарными правилами и нормами | Август  | Директор школы |
| 2 | Провести проверку технологического, торгового оборудования и инвентаря пищеблока | Август  | Директор школы |
| 3 | Разработать 10-дневное цикличное меню, утвердить его. | Август  | директор школы |
| 4 | Обеспечить контроль организации питания воспитанников. | Ежедневно  | медсестра |

Приложение 3

к Приказу МБОУ «СОШ №17»

№ /08-43 от 30.08.2024

«Утверждаю»

директор МБОУ «СОШ №17»

 \_\_\_\_\_\_\_ А.Г. Проскурина

**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания**

 **на 2024-2025 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Сроки**  | **Ответственные** |
| 1 | Проверка готовности кухни к работе в новом учебном году | Сентябрь  | Директор школы |
| 2 | Проверка медицинских книжек работников кухни | Сентябрь  | медсестра |
| 3 | Рассмотрение и утверждение списков социально не защищенных детей | Сентябрь, январь | Заместитель директора – руководитель структурного подразделения |
| 4 | Уточнение списка многодетных семей | Сентябрь, январь | Заместитель директора – руководитель структурного подразделения |
| 5 | Проверка двухнедельного меню | Сентябрь  | Директор школы |
| 6 | Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции | Октябрь  | Бракеражная комиссия |
| 7 | Контроль за качеством питания | 2 раза в месяц | Бракеражная комиссия |
| 8 | Проверка наличия накладных и сертификатов соответствия на поступающую продукцию | 1 раз в неделю | Заведующая хозяйством |
| 9 | Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню | Ежедневно  | медсестра, Заместитель директора – руководитель структурного подразделения |
| 10 | Проверка правил личной гигиены персонала пищеблока | Ежедневно  | медсестра |

Приложение 4

к Приказу МБОУ «СОШ №17»

№ /08-43 от 30.08.2024

**Правила бракеража пищи в МБОУ «СОШ № 17» структурное подразделение**

**1.    Общие положения**

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке структурного подразделения Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 17» (далее – школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у медицинской сестры.

1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, медицинская сестра, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

**2.    Методика органолептической оценки пищи**

 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

**3.Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

**4.Органолептическая оценка вторых блюд**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а

следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

**5.     Критерии оценки качества блюд**

 5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкуси запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть

ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Приложение 5

к Приказу МБОУ «СОШ №17»

№ /08-43 от 30.08.2024

**План контроля за организацией питания**

 **на 2024-2025 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Ответственные** | **Сроки выполнения** |
| 1 | Проверка двухнедельного меню | Директор школы | Сентябрь  |
| 2 | Контроль за качеством питания | Бракеражная комиссия | 2 раза в месяц |
| 3 | Проверка накладных и сертификатов соответствия на поступившую продукцию | Заведующая хозяйством | 1 раз в неделю |
| 4 | Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню | медсестра, зам.директора руководитель структурного подразделения | Ежедневно  |
| 5 | Проверка правил личной гигиены персонала пищеблока | медсестра | Ежедневно  |
| 6 | Бракераж готовой продукции с отметкой в бракеражном журнале | медсестра, зам.директора руководитель структурного подразделения, старший воспитатель | Ежедневно  |
| 7 | Оформление актов замены блюд | зам.директора руководитель структурного подразделения | По необходимости |
| 8 | Проводить проверку полноценности питания в цикличных меню | Медсестразам.директора руководитель структурного подразделения | Ежедневно  |
| 9 | Проводить рейды по проверке санитарного состояния кухни, | Бракеражная комиссия | 1 раз в квартал |
| 10 | Провести анкетирование участников образовательного процесса по поводу удовлетворенности организацией питания | зам.директора руководитель структурного подразделения |  март – родители, февраль - воспитатели |

Приложение 6

к Приказу МБОУ «СОШ №17

№ /08-43 от 30.08.2024

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**с применением принципов ХАССП**
**в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Муниципальная общеобразовательная школа №17» структурное подразделение**

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| Характеристика объекта |
| Полное исокращенноенаименование: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа№17№ структурное подразделение » (МБОУ «СОШ№17» структурное подразделение) |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности,которые осуществляетобразовательнаяорганизация | 1) образовательная:дошкольное образование;2) медицинская (силами ЦРБ):по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);проведению медицинских осмотров (предварительных и периодических). |
| Юридический адрес: | 606428, Нижегородская область, Балахнинский муниципальный округ, р. п. Первое Мая, ул. Садовая , д.27 |
| Фактический адрес: | 606428, Нижегородская область, Балахнинский муниципальный округ, р.п. Первое Мая, ул. Садовая , д.27 |
| Характеристика здания |
| Тип строения | отдельно стоящее 2-х этажное здание |
| Площадь  | 957,3 кв. м. |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),оборудование для проведения учебной деятельности |
| Характеристика инженерных систем |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная, от городской сети |
| Системаводоснабжения | горячая и холодая, централизованные |
| Система канализации | подключено к городской сети канализации |

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

* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* Приказ Минздрава России 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»;

**3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложениифункций** |
| 1 | Заместитель директора, руководитель структурного подразделения | общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;организация плановых медицинских осмотров работников;организация профессиональной подготовки и аттестации работников;разработка мероприятий, направленных наустранение выявленных нарушений; | Приказ МБОУ «СОШ№17» от 28.06.2021 №122/05-02 |
| 2 | Старшийвоспитатель | контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;исполнение мер по устранению выявленных нарушений; | Приказ МБОУ «СОШ№17» от 08.08.2022 № 155 /05-02 |
| 3 | Медработник (по согласованию) | контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;ведение учета и отчетности по производственному контролю;отслеживание витаминизации блюд | нет |
| 4 | Заведующий хозяйством | контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;ведение учетной документации;разработка мер по устранению выявленных нарушений;контроль охраны окружающей среды; | Приказ МБОУ «СОШ№17» № 103/05-02 от 01.06.2021 |
| 5 | Калькулятор | контроль организации питания;ведение учетной документации; | Приказ МБОУ «СОШ№17»№ 124/05-02 от 30.06.2021 |

**4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объектконтроля** | **Показатели** | **Кратность** | **Место контроля(количество замеров)** | **Основание** | **Формаучета результатов** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | ежедневно | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10 | Визуально |
| Кратность обмена воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 5 | Песок в детских песочницах | Паразитологическиеисследования, микробиологический и санитарно- химическийконтроль | 1 раз в год в весенне-летний период | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол,журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 7 | Питание | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | ежедневно | Пищеблок | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Меню вывешивается на стенде в каждой группе |
| выполнение натуральных норм | ежемесячно | Пищеблок | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал выполнения натуральных норм |
| Сроки реализации продуктов | ежедневно | Кабинет завхоза | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал бракеража скоропортящихся продуктов |
| Органолептическая оценка качества приготовленных блюд | ежедневно | Пищеблок | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | журнал бракеража готовой продукции |
| 8 | Витаминизация | Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал витаминизации |
| 9 | Периодическая проверка вентиляционных каналов системы приточно-вытяжной вентиляции пусковой аппаратуры. | Очистка вентиляционныхканалов и контрольноевключение пусковойаппаратуры. | 1 раз в год | Вентиляция на пищеблоке, прачке. | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол, акт. |
|  | контроль эффективности вентиляционных каналов |  | Перед вводом в эксплуатацию, затем через2 года, затем 1 раз в 10 лет. | Естественная вентиляция | Санитарные правила СП 2.4.3648-20 | Протокол, акт. |

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Профессия** | **Количество человек** | **Кратность** |
| **Периодический ивнеочередноймедицинский осмотр** | **Гигиеническаяподготовка иаттестация** |
| 1 | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатели | 9 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Старший воспитатель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Младший воспитатель | 7 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Технический персонал | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | Лицензия от 29.09.2015г. №904 серия 52ЛО1 №0002754, срок действия - бессрочно. Выдана Министерством образования Нижегородской области. Основной вид деятельности – дошкольное образование |
| 2 | Медицинская | Государственное бюджетное учреждение здравоохранения Нижегородской области «БЦРБ», ГБУЗ «БЦРБ», медицинская и фармацевтическая деятельность  |

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев 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 процесса выполнения работ, оказания услуг**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
| **1** | **Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории** |
| 1.1 | Уборка территории | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно:утром и вечером | Заведующийхозяйством |
| 1.2 | Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Заведующийхозяйством |
| 1.3 | Температура воздуха и кратность проветривания | СП 2.4.3648-20,график проветриваний | Постоянно | Заведующийхозяйством |
| 1.4 | Состояние отделки стен, полов впомещениях, коридорах, санузлах | План-график техническогообслуживания | Ежеквартально | Заведующийхозяйством |
| 1.5 | Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующийхозяйством |
| 1.6 | Кратность и качество: текущей уборки помещений | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Еженедельно | Медработник |
| генеральной уборки помещений  | Ежемесячно |
| Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежемесячно | Заведующийхозяйством |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| **2** | **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| 2.1 | Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: | СанПиН 2.3/2.4.3590-20рабочий лист ХАССП | Каждая партия | Заведующийхозяйством,ответственныйза работу в ФГИС«Меркурий» |
| качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; |
| условия доставки продукции транспортом |
| 2.2 | Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;сроки и условия хранения пищевой продукции; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП | Ежедневно | Заведующийхозяйством, ответственный по питанию  |
| 2.3 | время смены кипяченной воды; | Каждые три часа | Медсестра (по согласованию)Ответственный по питанию  |
| 2.4 | температура и влажность на складе; | Ежедневно | Заведующийхозяйством |
| 2.5 | температура холодильного оборудования |
| 2.6 | Приготовление пищевой продукции:соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20рабочий лист ХАССП | Каждый технологический цикл | Заведующийхозяйством, ответственный по питанию  |
| 2.7 | поточность технологических процессов; | Повар  |
| 2.8 | температура готовности блюд; | Каждая партия |
| 2.9 | Готовые блюда: суточная проба; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20рабочий лист ХАССП | Ежедневно от каждой партии | Повар  |
| 2.10 | дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Заведующийхозяйством, ответственный по питанию  |
| 2.11 | Обработка посуды и инвентаря:содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20рабочий лист ХАССП | Ежедневно | Медработник  |
| 2.12 | обработка инвентаря для сырой готовой продукции; | Заведующийхозяйством, ответственный по питанию  |
| **3** | **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** |
| 3.1 | Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раз в год, сентябрь, май | Медработник (по согласованию) |
| 3.2 | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник (по согласованию) |
| 3.3 | Соблюдение использованиятехнических средств обучения | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старшийвоспитатель |
| 3.4 | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Старшийвоспитатель |
| **4** | **Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| 4.5 | Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник |
| 4.6 | Контроль за утренним приемомдетей | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели,медработник |
| 4.7 | Вакцинация | Федеральныйзакон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствиис национальным календаремпрофилактических прививок | Медработник |
| 4.8 | Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20,  СанПиН 3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Медработник |
| 4.9 | Организация и проведениесанитарно- противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программамероприятий | По необходимости | Медработник |
| 4.10 | Плановые осмотры | СП 2.4.3648-20 | По графику | Медработник |
| **5** | **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| 5.1 | Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| **6** | **Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды** |
| 6.1 | Санитарное состояние хозяйственной зоны:  своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки | Федеральныйзакон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | 2 раза в неделю  | Дворник |
| 6.2 | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | По мере накопления | Специализированная организация,у которой есть лицензия на вывоз отходов 1 класса опасности |
| 6.3 | Вывоз ТКО и пищевых отходов | Федеральныйзакон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН3.5.2.3472-17 | Ежедневно  | Региональный оператор по обращению с ТКО |
| 6.4 | Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Младшие воспитатели, кухонный работник |
| 6.5 | Дезинсекция | СанПиН3.5.2.3472-17 | Профилактика – ежедневно, Уничтожение – по необходимости | Заведующийхозяйством, специализированная организация |
| 6.6 | Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Профилактика – ежедневно, Обследование – ежемесячно, Уничтожение – по необходимости | Заведующийхозяйством,   специализированная организация |
| 6.7 | Акарицидная обработка |  | 1 раз перед летней оздоровительной работой | Заведующийхозяйством,   специализированная организация |

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичностьзаполнения** | **Ответственное лицо** |
| 1 | Журнал учета температурного режима вхолодильном оборудовании | Ежедневно | Повар, помощник повара, заведующий хозяйством |
| 2 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 3 | Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник (Заведующий хозяйством по согласованию) |
| 4 | Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник (Заведующий хозяйством по согласованию) |
| 5 | График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Медработник , Ответственный попитанию  |
| 6 | Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник (заместитель директора - руководитель структурного подразделения) |
| 7 | Журнал аварийных ситуаций  | По факту | Заведующий хозяйством |
| 8 | Журнал осмотра воспитанников напедикулез | Ежемесячно | Медработник (воспитатели) |
| 9 | Ведомость контроля своевременностипрохождения медосмотров и гигиеническогообучения | По факту | Медработник (заместитель директора - руководитель структурного подразделения) |
| 10 | Личные медицинские книжки работников |
| 11 | Журнал работы кварцевых ламп | Ежедневно | Ответственные за помещение |
| 12 | Журнал санитарного состояния помещения | Ежемесячно | Медсестра (заведующий хозяйством) |
| 13 | Журнал проведения генуборок | Ежемесячно | Мл. воспитатели, кухонный работник, медсестра, заведующий хозяйством |

**9. 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Ситуация** | **Действия** |
| 1. | Плановое прекращениеподачи водопроводнойводы более 3 часов | прекращение работы пищеблока;сокращение рабочего дня;организация подвоза воды для технических целей;обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2. | Возникновениезаболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;проветривание;наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети |
| 3. | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев | введение карантина;реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетяхводопровода,канализации, отопления,электроэнергии | приостановление деятельности до ликвидации аварии;вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работахолодильногооборудования | прекращение работы пищеблока;сокращение рабочего дня;использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | вызов пожарной службы;эвакуация;приостановление деятельности |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании детского сада и понеобходимости | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |
| 4 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Медработник |
| 5 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Заведующий хозяйством |
| 6 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| 7 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 8 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий хозяйством |
| 9 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |
| 10 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО УправленияРоспотребадзора  | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |

Программу разработали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заместитель директора, руководитель структурного подразделения  |  | Махнева Т.Б. |
| Заведующий хозяйством |  | Баталкина О.В. |

Согласовано:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Медработник |  | Шушкевич И.В. |