

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 26

УТВЕРЖДАЮ

директор МОБУ СОШ № 26

*С.Б. Майданчук* С.Б. Майданчук

« 01 » сентября 2021 г.



**ПРОГРАММА**  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения  
средней общеобразовательной школы № 26

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа № 26 (МОБУ СОШ № 26)
Ф. И. О. директора, телефон	Майданчук Светлана Борисовна, (8634) 642-620
Юридический адрес	347930, Ростовская область, г. Таганрог, Большой Проспект, 5
Фактический адрес	347930, Ростовская область, г. Таганрог, Большой Проспект, 5
Количество работников	53 человека
Количество обучающихся	476 человек
Свидетельство о государственной регистрации	Серия 61А01 № 0000369, регистрационный № 2309, выдано министерством общего и профессионального образования Ростовской области 18 февраля 2014 г., сроком действия по 18 февраля 2026 года.
ОГРН	1026102589589
ИНН	6154017750
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 61 № 000326, регистрационный № 1340, выдана Региональной службой по надзору и контролю в сфере образования Ростовской области 04 мая 2011 г., бессрочно

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

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

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

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания;

- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

**Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Майданчук Светлана Борисовна	Директор	№ 78-л/с от 12.04.2017
2	Нечипоренко Нелли Васильевна	Зам. директора по ВР, ответственный за организацию питания	№ 30-к от 01.09.2020
3	Ходько Юлия Владимировна	Зам. директора по АХР	№ 23 л/с от 14.04.2010
4	Сысоева Ольга Владимировна	Ответственный за организацию питания в 5-9 классах	№ 299 от 30.08.2021
5	Дядюра Наталья Владимировна	Ответственный за организацию питания в 1-4 классах	№ 299 от 30.08.2021
6	Пазушко Татьяна Геннадьевна	Медицинский работник	№ 299 от 30.08.2021



**Раздел 3. 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**

**3.1. Перечень услуг при организации питания детей:**

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

**3.2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

3.3. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

№ п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленого 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 4. 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**

#### 4.1. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Буфетчица Лыгина Н.П., мед. работник Пазушко Т.Г.	Журнал

#### 4.2. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХР Ходько Ю.В.	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 АХР Ходько Ю.В.	Акт готовности школы к началу учебного года, журнал
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	В зоне ответственности учредителя и образовательного учреждения	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР Ходько Ю.В.	Акт готовности школы к началу учебного года, журнал
Микроклимат	Температура воздуха, частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР Ходько Ю.В.	График проветриваний
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Обследование - 2 раза в месяц, уничтожение - по необходимости	Зам. директора по АХР Ходько Ю.В.	Договор с организациями, акты выполненных работ

Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Ходько Ю.В.	Журнал учёта расходов дезсредств
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки, генеральной уборки	Ежедневно, ежемесячно	Зам. директора по АХР Ходько Ю.В.	График текущей уборки и дезинфекции помещений

4.3. Меню разрабатывается и утверждается организатором питания ООО «Таганрогское школьное питание» С.В.Ореховой, согласовывается директором МОБУ СОШ № 26 Майданчук С.Б. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

### Менюготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет /12 лет и старше

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Ма-са пор-ции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (г)			Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>1 день</b>													
14 м	Масло сливочное порциями	15	0,15	10,80	0,20	98,60	0,00	0,00	0,08	3,60	4,50	0,00	0,00
243 м	Сосиски отварные	60	6,66	14,30	0,96	159,60	0,02	0,00	0,00	15,00	83,40	9,00	1,14
309 м	Макаронь отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,11	0,09		12,00	11,51	45,50	8,23	0,83
	Овощная закуска	20-100	0,28	0,02	2,58	18,38	0,02	0,80		5,80	11,90	8,10	11,90
377 м	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27		2,90		7,75	9,78	5,24	0,90
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	<b>Итого:</b>		<b>15,06</b>	<b>28,24</b>	<b>65,78</b>	<b>585,26</b>	<b>0,18</b>	<b>3,70</b>	<b>12,08</b>	<b>50,56</b>	<b>181,18</b>	<b>40,47</b>	<b>15,37</b>
<b>2 день</b>													
210 м	Омлет натуральный	115	10,78	19,20	2,04	224,00	0,08	0,20	251,00	79,72	174,60	12,48	2,04
	Овощная закуска	20-100	0,93	0,06	2,13	12,30	0,04	3,00		4,80	15,90	6,30	0,21



376 м	Чай с сахаром	200			11,98	47,89	0,00	0,10		4,95	8,24	4,40	0,86
424 м	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,25	22,00	159,00	0,06		2,00	9,90	35,00	13,70	0,65
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	<b>Итого:</b>		<b>17,63</b>	<b>25,78</b>	<b>52,01</b>	<b>509,49</b>	<b>0,23</b>	<b>3,30</b>	<b>253,00</b>	<b>106,27</b>	<b>259,84</b>	<b>46,78</b>	<b>4,36</b>
<b>3 день</b>													
291 м	Плов из филе куриного, зелень	200 /1	19,40	19,00	43,40	429,60	0,10	1,92	0,05	93,60	344,00	48,00	4,32
	Овощная закуска	20-100	0,42	1,80	2,48	27,84	0,01	2,00		10,64	12,19	6,21	0,40
382 м	Какао с молоком	200	5,71	4,80	20,82	150,86	0,04	1,08	18,06	218,56	175,10	33,70	39,66
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	<b>Итого:</b>		<b>27,81</b>	<b>25,87</b>	<b>80,56</b>	<b>674,60</b>	<b>0,20</b>	<b>5,00</b>	<b>18,11</b>	<b>329,70</b>	<b>557,39</b>	<b>97,81</b>	<b>44,98</b>
<b>4 день</b>													
294 м	Котлета рубленая из филе куриного, масло сливочное	65/5	5,19	11,27	5,53	143,17	0,05	0,52	0,06	38,90	71,70	19,50	1,17
310 м	Картофель отварной	150	2,86	4,32	23,01	142,35	0,15	21,00		14,64	79,73	29,33	79,73
	Овощная закуска	20-100	0,60	1,75	2,96	30,00	0,01	6,93		18,28	11,88	5,60	0,23
377 м	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27		2,90		7,75	9,78	5,24	0,90
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	<b>Итого:</b>		<b>10,99</b>	<b>17,62</b>	<b>57,55</b>	<b>432,09</b>	<b>0,26</b>	<b>31,35</b>	<b>0,06</b>	<b>86,47</b>	<b>199,19</b>	<b>69,57</b>	<b>82,63</b>
<b>5 день</b>													
174 м	Каша рисовая молочная	220	6,00	10,85	52,93	334,00	0,06	0,96	54,80	130,97	157,44	36,46	0,63
15 м	Сыр твердый порциями	20	4,64	5,90	0,00	71,60	0,01	0,13	0,05	176,00	100,00	7,00	0,20
	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	32,00	0,03	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
376 м	Чай с сахаром	200			11,98	47,89	0,00	0,10		4,95	8,24	4,40	0,86



	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	<b>Итого:</b>		<b>13,32</b>	<b>17,42</b>	<b>88,57</b>	<b>551,79</b>	<b>0,15</b>	<b>11,19</b>	<b>54,85</b>	<b>334,82</b>	<b>302,78</b>	<b>66,76</b>	<b>4,49</b>
<b>6 день</b>													
	Овощная закуска	20-100	0,49	1,24	2,19	21,87	0,01	2,06		8,50	12,48	5,52	0,39
243 м	Сосиски отварные	60	6,66	14,30	0,96	159,60	0,02	0,00	0,00	15,00	83,40	9,00	1,14
302 м	Каша гречневая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	0,30			15,07	205,88	138,08	4,63
382 м	Какао с молоком	200	5,71	4,80	20,82	150,86	0,04	1,08	18,06	218,56	175,10	33,70	39,66
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	<b>Итого:</b>		<b>23,83</b>	<b>22,89</b>	<b>77,23</b>	<b>611,15</b>	<b>0,42</b>	<b>3,14</b>	<b>18,06</b>	<b>264,03</b>	<b>502,96</b>	<b>196,20</b>	<b>46,42</b>
<b>7 день</b>													
290 м	Филе куриное в сметанном соусе	50/50	13,88	19,75	3,88	248,00	0,04	0,90	0,03	24,00	140,00	13,00	0,90
304 м	Рис отварной	150	3,80	2,72	40,00	199,65	0,04		12,00	16,08	84,15	27,66	0,63
	Овощная закуска	20-100	0,08	2,25	3,81	38,60	0,01	8,91		23,50	15,27	7,20	0,30
377 м	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27		2,90		7,75	9,78	5,24	0,90
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	<b>Итого:</b>		<b>20,10</b>	<b>25,00</b>	<b>73,74</b>	<b>602,82</b>	<b>0,14</b>	<b>12,71</b>	<b>12,03</b>	<b>78,23</b>	<b>275,30</b>	<b>63,00</b>	<b>3,33</b>
<b>8 день</b>													
223 м	Запеканка из творога с молоком сгущенным	100/20	61,64	15,48	39,20	378,00	0,08	0,66	91,00	273,82	301,22	37,18	0,90
14 м	Масло сливочное	10	0,10	7,20	0,13	65,72	0,00	0,00	0,05	2,40	3,00	0,00	0,00
376 м	Чай с сахаром	200			11,98	47,89	0,00	0,10		4,95	8,24	4,40	0,86
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	<b>Итого:</b>		<b>64,02</b>	<b>22,95</b>	<b>65,17</b>	<b>557,91</b>	<b>0,13</b>	<b>0,76</b>	<b>91,05</b>	<b>288,07</b>	<b>338,56</b>	<b>51,48</b>	<b>2,36</b>
<b>9 день</b>													
462 л	Тефтели, соус	75/38	14,30	12,75	12,75	226,12	0,06	1,13	сл.	29,88	42,60	159,63	1,00

310 м	Картофель отварной	150	2,86	4,32	23, 01	142,35	0,15	21,0 0		14,6 4	79, 73	29, 33	79,7 3
	Овощная закуска	20- 100	0,96	3,04	5,2 0	52,80	0,01	2,64	0,00	15,6 0	23, 60	7,2 0	2,64
377 м	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12, 19	50,27		2,90		7,75	9,7 8	5,2 4	0,90
	Хлеб йодированн ый	30	2,28	0,27	13, 86	66,30	0,05			6,90	26, 10	9,9 0	0,60
	Булка "Маковка"	50	3,34	1,28	17, 94	96,70	0,06			9,00	30, 70	12, 90	0,58
	<b>Итого:</b>		<b>23,8 0</b>	<b>21,6 7</b>	<b>84, 95</b>	<b>634,54</b>	<b>0,33</b>	<b>27,6 7</b>	<b>0,00</b>	<b>83,7 7</b>	<b>212 ,51</b>	<b>224 ,20</b>	<b>85,4 5</b>
	<b>10 день</b>												
	Гуляш	50/ 50	13,9 0	6,50	4,0 0	132,00	0,04	0,90	0,03	24,0 0	140 ,00	13, 00	0,90
508 л	Каша пшеничная	150	6,30	6,75	39, 45	244,50	0,12	0,00	0,00	33,0 0	148 ,50	36, 00	2,55
	Овощная закуска	20- 100	5,04	1,56	2,5 8	27,00	0,02	0,00	0,00	19,2 0	13, 80	23, 40	0,57
376 м	Чай с сахаром	200			11, 98	47,89	0,00	0,10		4,95	8,2 4	4,4 0	0,86
	Хлеб йодированн ый	30	2,28	0,27	13, 86	66,30	0,05			6,90	26, 10	9,9 0	0,60
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,8 0	32,00	0,03	10,0 0		16,0 0	11, 00	9,0 0	2,20
	<b>Итого:</b>		<b>27,9 2</b>	<b>15,4 8</b>	<b>81, 67</b>	<b>549,69</b>	<b>0,26</b>	<b>11,0 0</b>	<b>0,03</b>	<b>104, 05</b>	<b>347 ,64</b>	<b>95, 70</b>	<b>7,68</b>

**Раздел 5. 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	Буфетчица, мед. работник
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Директор Майданчук С.Б., Буфетчица Лыгина Н.П., мед. работник Пазушко Т.Г., ответственный за организацию питания Нечипоренко Н.В.
Журнал утреннего фильтра сотрудников	Ежедневно	Мед. работник Пазушко Т.Г.
Журнал по контролю состояния работников, осуществляемому путём замеров температуры тела работников, в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)	Ежедневно	Мед. работник Пазушко Т.Г.

Журнал по уборке и обработке помещений и поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)	Ежедневно	Буфетчица Лыгина Н.П.
Журнал учёта регистрации и контроля эксплуатации рециркулятора	Ежедневно	Буфетчица Лыгина Н.П.
Журнал учета расходования дезинфицирующих средств	По факту	Буфетчица Лыгина Н.П.
Журнал контроля проведения текущей уборки	Ежедневно	Буфетчица Лыгина Н.П.
Журнал контроля проведения генеральной уборки	Еженедельно	Буфетчица Лыгина Н.П.
Классные журналы	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВР Нечипоренко Н.В.

**Раздел 6. 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
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в соответствующую организацию	Медицинский работник Пазушко Т.Г.
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебой в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Ходько Ю.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР Ходько Ю.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Ходько Ю.В.
		Директор Майданчук С.Б.



**Раздел 7. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).**

В соответствии с «Положением о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МОБУ СОШ № 26», утверждённым приказом директора от 01.09.2020 № 247, комиссия по контролю за организацией питания учащихся осуществляет свою деятельность не реже одного раза в четверть.

Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся и его качества может осуществляться в форме анкетирования родителей и школьников и при участии в работе общешкольной комиссии.

Программу разработали:  
заместитель директора по АХР  
ответственный за организацию  
питания

Ю.В.Ходько

Н.В.Нечипоренко