



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

**муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
г. Шахты Ростовской области**

«Средняя общеобразовательная школа №12»

346519, г. Шахты Ростовская область пер. Бугроватый, 28 тел. 8(8636)26-35-31 /факс 8 (8636)26-35-31, e-mail: school12@shakhty-edu.ru

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 12 г.Шахты

Приказ от 31.08.2021 г. №129

Т. Г. Пономарева



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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	МБОУ СОШ №12 г.Шахты
Ф. И. О. директора, телефон:	Пономарева Татьяна Георгиевна, 8(863) 626-35-31
Юридический адрес:	346519, пер. Бугроватый, 28, г. Шахты Ростовская область
Фактический адрес:	346519, пер. Бугроватый, 28, г. Шахты Ростовская область
Количество работников:	30
Количество обучающихся:	355
Свидетельство о государственной регистрации	№2872 от 03.12.2015
ОГРН	1026102784091
ИНН	6155920957
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№5850 от 24.09.2015

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	Пономарева Татьяна Георгиевна	Директор	№891/с от 31.08.2021
2	Берестова Евгения Анатольевна	Заведующий хозяйством	№152 от 01.09.2014
3	Малютин Инга Владимировна	Зам. директора по УВР	№162 от 01.09.2016
4	Грачева Марина Валентиновна	Ответственный по питанию	№130 от 31.08.2021
5	Скорская Татьяна Александровна	Ведущий бухгалтер	№126 от 01.11.2011

Дополнение- наглядные пособия в цехах

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год

Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работник и пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год

	организаций)			либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям
--	--------------	--	--	---

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

5.2. Техничко-технологические карты.

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

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

	сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

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

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	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 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Работник буфетно-раздаточной	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Медицинский работник	Журнал

6.2. 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	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Заведующий хозяйством	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Заведующий хозяйством	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Заведующий хозяйством	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал

6.3. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением				

санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной	В соответствии и со сроками эксплуатации	Медработник	журнал

2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	установки».	и		
---	-------------	---	--	--

6.4. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Заявка

6.5. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский работник	журнал

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

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

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

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

Меню приготавливаемых блюд

1. Организация бесплатного горячего питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования (I смена) в МБОУ СОШ №12 г.Шахты на 1-е полугодие 2021-2022 учебного года (Приложение 1);
2. Организация бесплатного горячего питания обучающихся с ОВЗ в 1-4 классах МБОУ СОШ №12 г.Шахты на 1-е полугодие 2021-2022 учебного года (Приложение 2);
3. Организация бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов льготных категорий (завтрак), для обучающихся с ОВЗ (завтрак и обед I смена) в МБОУ СОШ №12 г.Шахты на 1-е полугодие 2021-2022 учебного года (Приложение 3);

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

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования	Ежедневно	Ответственный

и кух.инвентаря		по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП	1 раз в год	Директор

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством	Аварийно-диспетчерская служба, городские

			электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Ответственный по питанию

Согласовано:

Ведущий бухгалтер

Берестова Е. А.

Грачева М. В.

Скорская Т. А.

Организация бесплатного горячего питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования (I смена) в
МБОУ СОШ №12 г.Шахты на 1-е полугодие 2021-2022 учебного года

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые (г) вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры по сборнику
			б	ж	у		
		грамм					

1-я неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

ЗАВТРАК

	Каша манная с яблоками	200	5,52	5,92	29,63	194,00	194 К
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,00	
	Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
	Итого за прием пищи	525	11,05	17,02	58,07	433,19	

ВТОРНИК

ЗАВТРАК

	Омлет с запеченным картофелем	200	17,60	27,20	14,51	365,80	213 М
	Кукуруза консервированная	30	0,93	0,06	1,95	12	29 К
	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3	17,28	107,88	418 К
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Итого за прием пищи	500	30,16	36,26	79,88	754,72	

СРЕДА

ЗАВТРАК

Шницель мясной	90	14,60	14,28	13,68	241,75	268 М
Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
Овощи соленые порционные (огурцы)	30	0,24	0,02	0,48	3,60	70 М
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	
Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
Итого за прием пищи	505	20,53	17,86	76,02	548,90	

ЧЕТВЕРГ

ЗАВТРАК

Запеканка творожная с морковью	160	19,33	11,03	25,26	281,81	224 М
Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,30	
Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
Сыр порциями	15	4,09	4,60	0,49	60,00	15 М
Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Итого за прием пищи	550	31,83	23,07	73,59	638,68	

ПЯТНИЦА

ЗАВТРАК

Гуляш	90	17,02	18,74	2,41	246,47	260 М/иоп
Овощи натуральные соленые (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	70 М
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
Чай с сахаром	180	0,06	0,01	11,05	45,58	376 М/иоп
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Печенье Курабье	30	2,01	7,74	19,38	154,80	
Итого за прием пищи	510	30,39	29,10	87,24	732,87	

2-я неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

Каша молочная Дружба	205	7,56	8,14	34,25	241,61	175 М
Масло (сливочное) порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
Итого за прием пищи	550	14,55	19,40	71,51	522,20	

ВТОРНИК**ЗАВТРАК**

Тефтели рыбные	90	9,77	7,43	11,08	150,62	239 М
Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
Горошек зелёный консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	22 К
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
Кондитерские изделия (печенье)	16	0,7	0,18	6,6	33,44	
Итого за прием пищи	506	22,91	15,63	79,51	554,13	

СРЕДА**ЗАВТРАК**

Запеканка рисовая с творогом	150	8,55	10,5	50,4	330	188 М
Молоко сгущенное	15	0,22	0,04	0,76	4,80	371 К
Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М

Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи	502	9,43	11,15	76,91	450,88	
ЧЕТВЕРГ						
ЗАВТРАК						
Печень по-строгановски со сметанным соусом (рец.332М)	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
Икра кабачковая	40	0,80	3,60	0,00	38,00	25 К
Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,51	2,7	15,55	97,09	418 К
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,46	5,73	32,29	202,75	
Итого за прием пищи	540	34,34	26,82	105,00	811,66	
ПЯТНИЦА						
ЗАВТРАК						
Биточки рубленные из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	309 К
Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309М
Овощи натуральные свежие (огурцы)	30	0,10	0,03	1,10	7,00	71 М
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
Зефир	45	0,81	0,54	0	24	
Итого за прием пищи	525	23,09	17,39	75,05	566,61	
Итого по меню	5213	228,27	213,7	782,78	6013,85	
<i>среднее значение за завтрак (при норме 500гр.)</i>	<i>521,3</i>	<i>22,83</i>	<i>21,37</i>	<i>78,28</i>	<i>601,39</i>	

<i>Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся 7-11 лет</i>		77	79	335	2350	
<i>Выполнение (от суточной потребности) % (при норме 20-25%)</i>		30	27	23	26	

Примерное Меню сформировано в соответствии с единым региональным Примерным двухнедельным меню для обучающихся 1-4 классов Ростовской области, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области 01.10.2020, с учетом корректировки от 27.01.2021.

Рецептуры с пометкой /иоп- рецептуры на основе нижеуказанных справочников, со сниженным содержанием жиров, соли, сахара.

Использованная литература:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. изд. ДеЛи плюс, 2017г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных учреждениях Кучма В.Р. изд. Научный центр здоровья детей, 2016

г.

**Организация бесплатного горячего питания обучающихся с ОВЗ в 1-4 классах МБОУСОШ №12 г.Шахты
на 1-е полугодие 2021-2022 учебного года**

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые (г) вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептуры по сборнику
			б	ж	у		
1-я неделя							
ПОНЕДЕЛЬНИК							
Завтрак							
	Каша манная с яблоками	200	5,52	5,92	29,63	194,00	194 К
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,00	
	Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
Итого за прием пищи		525	11,05	17,02	58,07	433,19	
Обед							
	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,10	45М
	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200	1,61	4,14	10,99	88,39	82М
	Биточки с соусом томатным (рец.№331)	90	12,70	12,61	13,71	219,74	268М
	Рис отварной	150	3,80	2,72	40,00	199,65	304М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Печенье	28	2,01	7,74	19,38	154,80	
Итого:		768	25,96	31,10	131,70	911,99	

Полдник							
	Пирожок с картофелем	80	5,10	5,30	26,10	174,00	738 Л
	Коктейль молочный "Чудо" в ассортименте	200	5,60	4,00	19,00	134,00	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи		430	11,30	9,90	59,80	378,50	
Итого за день:		1723	48,309	58,016	249,572	1723,678	

ВТОРНИК

Завтрак							
	Омлет с запеченным картофелем	200	17,60	27,20	14,51	365,80	213 М
	Кукуруза консервированная	30	0,93	0,06	1,95	12	29 К
	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3	17,28	107,88	418 К
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Итого за прием пищи		500	30,16	36,26	79,88	754,72	
Обед							
	Винегрет овощной	60	0,76	3,09	4,01	47,48	67 М
	Суп картофельный с горохом	200	1,44	4,16	13,20	97,60	102 М
	Макароны отварные с сыром	200	10,55	8,17	45,19	297,44	204 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		730	18,91	17,29	143,68	805,62	
Полдник							

Булочка Веснушка	80	6,24	4,89	38,24	222,40	429 М
Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
Йогурт "Чудо" творожный	100	4,50	4,00	18,50	133,00	
Итого за прием пищи	360	10,74	8,89	67,52	398,50	
Итого за день:	1590	59,808	62,442	291,078	1958,838	

СРЕДА

Завтрак

Шницель мясной	90	14,60	14,28	13,68	241,75	268 М
Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
Овощи соленые порционные (огурцы)	30	0,24	0,02	0,48	3,60	70 М
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	
Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
Итого за прием пищи	505	20,53	17,86	76,02	548,90	

Обед

Салат из моркови и яблок	60	0,65	3,10	6,55	57,95	65М
Суп-лапша домашняя на курином бульоне	200	2,25	4,64	11,12	96,00	113М
Плов с мясом птицы (куры)	200	21,83	19,95	37,54	418	291М
Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
Печенье (Сэндвич)	25	1,48	6,40	14,75	122,20	
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи	725	31,39	34,81	116,73	908,40	

Полдник

Ватрушка с творогом	80	4,79	2,58	21,66	159,19	1281 М
Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	

Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи	430	10,99	8,18	45,76	335,69	
Итого за день:	1660	62,905	60,851	238,51	1792,994	

ЧЕТВЕРГ

Завтрак

Запеканка творожная с морковью	160	19,33	11,03	25,26	281,81	224 М
Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,30	
Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
Сыр порциями	15	4,09	4,60	0,49	60,00	15 М
Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Итого за прием пищи	550	31,83	23,07	73,59	638,68	

Обед

Салат из свеклы отварной	60	0,86	2,06	5,02	41,92	52 М
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,90	3,44	8,00	70,40	88 М
Оладьи из печени с морковью (с соусом №332М)	90	13,3	8,96	10,64	177,33	282М
Картофельное пюре	150	3,33	6,75	22,66	133,89	312 М
Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи	758	25,28	27,02	95,84	697,35	

Полдник

Булочка Домашняя	100	6,75	8,50	61,95	335,00	769 Л
Сыр порциями	20	4,09	4,60	0,49	60,00	15М
Чай с лимоном 180/15/7	202	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп

	Зефир	40	0,72	0,48	0,00	21,33	
Итого за прием пищи		362	11,616	13,589	73,492	461,914	
Итого за день:		1670	68,727	63,681	242,918	1797,946	
ПЯТНИЦА							
Завтрак							
	Гуляш	90	17,02	18,74	2,41	246,47	260 М/иоп
	Овощи натуральные соленые (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	70 М
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Печенье Курабье	30	2,01	7,74	19,38	154,80	
Итого за прием пищи		510	30,33	29,09	86,97	730,39	
Обед							
	Салат из капусты квашеной	60	0,78	3,00	4,80	50,40	47 М
	Суп картофельный с рисом	200	2,27	2,33	17,70	100,90	133 К
	Макароньы отварные с сыром 140/10	150	7,91	6,13	33,89	223,08	204 М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		680	17,79	20,88	121,76	744,63	
Полдник							
	Сосиска в тесте	100	9,33	12,02	21,29	225,35	747 Л
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	
	Мармелад	50	0,06	0,00	39,69	160,40	
Итого за прием пищи		350	10,39	12,22	81,18	477,75	
Итого за день:		1540	58,51	62,192	289,906	1952,77	

2-я неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

Завтрак

	Каша молочная Дружба	205	7,56	8,14	34,25	241,61	175 М
	Масло (сливочное) порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Итого за прием пищи	550	14,55	19,4	71,51	522,2	
	Обед						
	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,10	45М
	Суп картофельный с клёцками на курином бульоне	200	2,32	2,95	18,98	128,88	108 М
	Тефтели	90	9,77	7,43	11,08	150,62	279 М
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	754	23,93	20,59	121,52	784,12	
	Полдник						
	Пирожок с повидлом	100	4,75	11,50	37,62	262,50	458 М
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	
	Фрукты свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
	Итого за прием пищи	400	6,55	11,9	65,32	392,5	
	Итого за день:	1704	45,024	51,888	258,347	1698,818	

ВТОРНИК

Завтрак

	Тефтели рыбные	90	9,77	7,43	11,08	150,62	239 М
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Горошек зелёный консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	22 К
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
	Кондитерские изделия (печенье)	16	0,7	0,18	6,6	33,44	
Итого за прием пищи		506	22,91	15,63	79,51	554,13	

Обед

	Винегрет овощной	60	0,76	3,09	4,01	47,48	67 М
	Рассольник ленинградский	200	1,76	3,60	10,16	80,00	96 М
	Поджарка	90	14,08	15,02	4,44	209,35	251 М
	Рис отварной	150	3,80	4,35	40,00	199,65	304М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		770	27,23	35,48	123,98	906,73	

Полдник

	Булочка Плюшка	100	7,80	6,11	47,80	278,00	
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Мармелад	50	0,06	0,00	39,69	160,40	
Итого за прием пищи		350	13,46	11,11	96,89	544,4	
Итого за день:		1626	63,603	62,217	300,373	2005,258	

СРЕДА

Завтрак

	Запеканка рисовая с творогом	150	8,55	10,5	50,4	330	188 М
--	------------------------------	-----	------	------	------	-----	-------

	Молоко сгущенное	15	0,22	0,04	0,76	48,08	371 К
	Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи		502	9,43	11,15	76,91	494,16	
Обед							
	Салат из моркови с изюмом (с курагой)	60	0,78	5,09	10,59	92,33	61 К
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной	200	3,13	4,32	13,36	104,80	88 М/иоп
	Рагу из птицы (куры)	200	15,80	12,30	24,30	289,50	289 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	350 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		730	25,87	23,58	129,53	849,73	
Полдник							
	Ватрушка с творогом	80	4,79	2,58	21,66	159,19	1281 М
	Коктейль молочный "Чудо" в ассортименте	200	5,60	4,00	19,00	134,00	
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	
Итого за прием пищи		380	10,79	6,98	50,46	340,19	
Итого за день:		1612	46,084	41,707	256,9	1684,082	

ЧЕТВЕРГ

Завтрак							
	Печень по-строгановски со сметанным соусом	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М (рец.332М)
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
	Икра кабачковая	40	0,80	3,60	0,00	38,00	25 К
	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,51	2,7	15,55	97,09	418 К
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	

	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,46	5,73	32,29	202,75	
Итого за прием пищи		540	34,34	26,82	105,00	811,66	
Обед							
	Салат из свеклы отварной	60	0,72	1,72	4,18	34,93	52М
	Суп картофельный с вермишелью	200	3,20	4,17	16,80	117,30	103 М
	Рыба припущенная	90	16,74	1,08	0,00	75,60	227 М
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		754	28,97	14,55	92,65	615,03	
Полдник							
	Печенье Курабье	60	4,02	15,48	38,76	309,60	
	Чай с лимоном 180/15/7	202	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Йогурт фруктовый в ассортименте	95	9,00	5,76	4,41	122,40	
Итого за прием пищи		357	13,076	21,249	54,222	477,584	
Итого за день:		1651	76,387	62,618	251,871	1904,275	

ПЯТНИЦА

Завтрак

	Биточки рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	309 К
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309М
	Овощи натуральные свежие (огурцы)	30	0,10	0,03	1,10	7,00	71 М
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Зефир	45	0,81	0,54	0	24	
Итого за прием пищи		525	23,09	17,39	75,05	566,61	
Обед							

Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	60	1,06	4,16	6,02	66,11	42 М
Борщ с картофелем и фасолью на курином бульоне	200	2,18	2,65	11,24	78,29	82 М/иоп
Жаркое по-домашнему (свинина)	200	14,93	20,48	20,81	328,02	259 М
Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи	718	24,82	33,14	91,46	769,02	
Полдник						
Булочка Веснушка	80	6,24	4,89	38,24	222,40	429 М
Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи	430	12,44	10,49	62,34	398,9	
Итого за день:	1673	60,348	61,018	228,848	1734,528	

Итого по меню:		16449	589,705	586,63	2608,323	18253,187
В т.ч.	итого за завтрак	5213	228,21	213,691	782,50	6054,65
	<i>среднее значение за завтрак</i>	<i>521,3</i>	<i>22,82</i>	<i>21,37</i>	<i>78,25</i>	<i>605,46</i>
	итого за обед	7387	250,141	258,431	1168,835	7992,61
	<i>среднее значение за обед</i>	<i>738,7</i>	<i>25,01</i>	<i>25,84</i>	<i>116,88</i>	<i>799,26</i>
	итого за полдник	3849	111,352	114,508	656,984	4205,928
	<i>среднее значение за полдник</i>	<i>384,90</i>	<i>11,14</i>	<i>11,45</i>	<i>65,70</i>	<i>420,59</i>
Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся			77	79	335	2350
Выполнение (от суточной потребности) % (при норме (завтрак 20-25% + обед 30-35% + полдник 10-15%) в среднем 70%)			77	74	78	78

Примерное меню сформировано в соответствии с единым региональным Примерным двухнедельным меню для обучающихся 1-4 классов Ростовской области, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области 01.10.2020, с учетом корректировки от 27.01.2021. для обучающихся возрастной категории 7-11 лет

Рецептуры с пометкой /иоп- рецептуры на основе нижеуказанных справочников, со сниженным содержанием жиров, соли, сахара.

Использованная литература:

1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. изд. ДеЛи плюс, 2017г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных учреждениях Кучма В.Р. изд. Научный центр здоровья детей, 2016 г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Лапиной В.Т. изд. Хлебпродинформ, 2004 г., 2011г.

Организация бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов льготных категорий (завтрак), для обучающихся с ОВЗ (завтрак и обед I смена), в МБОУСОШ №12 г.Шахты на 1-е полугодие 2021-2022 учебного года

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые (г) вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептуры по сборнику
			б	ж	у		
1-я неделя							
ПОНЕДЕЛЬНИК							
Завтрак							
	Каша манная с яблоками	250	6,90	7,40	37,03	242,50	194 К
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Хлеб пшеничный	30	1,71	0,27	10,40	65,10	
	Булочка Домашняя	60	4,05	5,10	37,17	201,00	540 К
	Итого за прием пищи	565	15,81	23,47	97,07	667,58	
Обед							
	Салат из свежей капусты	100	2,03	5,11	10,77	98,50	45М
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,01	5,18	13,74	110,49	82М
	Биточки с соусом томатным (рец.№331)	100	14,11	14,01	15,23	244,16	268М
	Рис отварной	180	4,56	3,40	50,00	249,56	304М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342М
	Печенье	28	2,01	7,74	19,38	154,80	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого:	898	29,34	36,25	150,29	1047,82	
Полдник							

Пирожок с картофелем	80	5,10	5,30	26,10	174,00	738Л
Коктейль молочный "Чудо" в ассортименте	200	5,60	4,00	19,00	134,00	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи	430	11,30	9,90	59,80	378,50	
Итого за день:	1893	56,45	69,622	307,156	2093,898	

ВТОРНИК

Завтрак

Омлет с запеченным картофелем	220	19,36	29,92	15,96	402,38	213 М
Свекла вареная	60	1,86	0,12	3,90	24	
Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3	17,28	107,88	418 К
Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
Итого за прием пищи	560	33,61	39,13	87,90	825,40	

Обед

Винегрет овощной	100	1,27	5,15	6,68	79,12	67 М
Суп картофельный с горохом на курином бульоне	250	1,80	5,20	16,50	122,00	102 М
Макароны отварные с сыром	250	13,19	10,21	56,48	371,8	204 М
Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи	870	22,42	22,43	160,94	936,02	

Полдник

Булочка Веснушка	80	6,24	4,89	38,24	222,40	429 М
Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
Йогурт "Чудо" творожный	100	4,50	4,00	18,50	133,00	

Итого за прием пищи	360	10,74	8,89	67,52	398,50	
Итого за день:	1790	66,768	70,452	316,358	2159,918	

СРЕДА

Завтрак

	Шницель мясной	100	16,22	15,87	15,20	268,60	268 М
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Овощи соленые порционные (огурцы)	30	0,24	0,02	0,48	3,60	70 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	12,27	50,64	377 М/иоп
	Итого за прием пищи	550	23,56	20,20	73,63	571,91	

Обед

	Салат из моркови и яблок	100	1,06	5,16	10,92	96,58	65М
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	250	6,29	7,77	12,93	148,43	113М
	Плов с мясом птицы (куры)	250	27,29	24,94	46,93	522,5	291М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Печенье (Сэндвич)	25	1,48	6,40	14,75	122,20	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Итого за прием пищи	865	41,29	44,99	132,30	1103,96	

Полдник

	Ватрушка с творогом	80	4,79	2,58	21,66	159,19	1281 М
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	Итого за прием пищи	430	10,99	8,18	45,76	335,69	
	Итого за день:	1845	75,839	73,371	251,686	2011,56	

ЧЕТВЕРГ

Завтрак

	Запеканка творожная с морковью	200	24,16	13,78	31,57	352,26	224 М
	Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,30	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
	Сыр порциями	15	4,09	4,60	0,49	60,00	15 М
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
Итого за прием пищи		590	36,66	25,82	79,90	709,13	
Обед							
	Салат из свеклы отварной	100	1,43	3,43	8,37	69,87	52 М
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	6,30	6,85	10,00	128,13	88 М
	Оладьи из печени с морковью (с соусом №332М)	100	14,78	9,95	11,82	197,03	282М
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		888	32,40	29,98	106,91	829,51	
Полдник							
	Булочка Домашняя	100	6,75	8,50	61,95	335,00	769 Л
	Сыр порциями	20	4,09	4,60	0,49	60,00	15М
	Чай с лимоном 180/15/7	202	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Зефир	40	0,72	0,48	0,00	21,33	
Итого за прием пищи		362	11,616	13,589	73,492	461,914	

Итого за день:		1840	80,677	69,391	260,298	2000,556	
ПЯТНИЦА							
Завтрак							
	Гуляш	100	18,91	20,82	2,68	273,85	260 М/иоп
	Овощи натуральные соленые (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	70 М
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,43	2,74	47,28	255,02	302 М
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
Итого за прием пищи		550	32,71	23,98	81,55	672,36	
Обед							
	Салат из капусты квашеной	100	0,94	5,00	8,00	84,00	47 М
	Суп картофельный с крупой (рисовой) на курином бульоне	250	7,26	7,71	16,11	162,90	138 Л
	Макаронные изделия отварные с сыром	250	13,19	10,22	56,48	371,18	204 М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		870	28,22	32,35	145,96	988,33	
Полдник							
	Сосиска в тесте	100	9,33	12,02	21,29	225,35	747 Л
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	
	Мармелад	50	0,06	0,00	39,69	160,40	
Итого за прием пищи		350	10,39	12,22	81,18	477,75	
Итого за день:		1770	71,32	68,552	308,686	2138,44	

2-я неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

Завтрак

Каша молочная Дружба	250	9,45	10,18	42,81	302,01	175 М
Масло (сливочное) порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
Булочка Любимая	60	4,06	5,35	35,90	198,59	544 К
Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
Итого за прием пищи	575	19,70	26,59	109,66	748,0	
Обед						
Салат из свежей капусты	100	2,03	5,11	10,77	98,50	45М
Суп картофельный с клецками на курином бульоне	250	6,86	6,24	23,73	200,66	108 М
Тефтели	100	10,86	8,26	12,30	167,36	279 М
Макаронные изделия отварные	180	6,76	3,4	43,18	230,6	309М
Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи	884	31,50	27,31	138,99	950,43	
Полдник						
Пирожок с повидлом	100	4,75	11,50	37,62	262,50	458 М
Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	
Фрукты свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
Итого за прием пищи	400	6,55	11,9	65,32	392,5	
Итого за день:	1859	57,744	65,798	313,966	2090,908	

ВТОРНИК

Завтрак

	Тефтели рыбные	100	10,86	8,26	12,30	167,36	239 М
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Свекла вареная	30	0,93	0,06	1,95	12,00	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Какао с молоком	200	5,70	4,8	20,82	150,80	382 М/иоп
Итого за прием пищи		550	24,53	17,42	80,75	579,23	
Обед							
	Винегрет овощной	100	1,27	5,15	6,68	79,12	67 М
	Рассольник ленинградский	250	2,20	4,50	12,70	100,00	96 М
	Поджарка	100	16,44	16,69	4,93	232,60	251 М
	Рис отварной	180	4,56	3,40	50,00	239,58	304М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		900	31,30	39,16	139,68	1021,55	
Полдник							
	Булочка Плюшка	100	7,80	6,11	47,80	278,00	
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Мармелад	50	0,06	0,00	39,69	160,40	
Итого за прием пищи		350	13,46	11,11	96,89	544,4	
Итого за день:		1800	69,29	67,692	317,316	2145,18	

СРЕДА

Завтрак

	Запеканка рисовая с творогом	200	11,4	14	67,2	440	188 М
	Молоко сгущенное	20	1,00	1,77	1,01	64,10	371 К
	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	12,27	50,64	377 М/иоп
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи		570	13,06	16,38	95,18	625,24	

Обед

	Салат из моркови с изюмом (с курагой)	100	1,30	8,48	17,65	153,88	61 К
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	3,91	5,40	16,70	131,00	88 М/иоп
	Рагу из птицы (куры)	250	15,80	12,30	24,30	289,50	289 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	350 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		870	27,17	28,05	139,93	937,48	

Полдник

	Ватрушка с творогом	80	4,79	2,58	21,66	159,19	1281 М
	Коктейль молочный "Чудо" в ассортименте	200	5,60	4,00	19,00	134,00	
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	
Итого за прием пищи		380	10,79	6,98	50,46	340,19	
Итого за день:		1820	51,014	51,412	285,568	1902,911	

четверг**Завтрак**

	Печень по-строгановски со сметанным соусом	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М (рец.332М)
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,43	2,74	47,28	255,02	302 М

Икра кабачковая	40	0,80	3,60	0,00	38,00	25 К
Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3,0	17,28	107,88	418 К
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
Итого за прием пищи	560	31,77	21,94	86,94	684,30	
Обед						
Салат из свеклы отварной	100	1,43	3,43	8,37	69,87	52М
Суп картофельный с вермишелью	250	4,00	5,21	21,00	146,62	103 М
Рыба припущенная	100	18,60	1,20	0,00	84,00	227 М
Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи	884	33,02	18,08	105,58	714,47	
Полдник						
Печенье Курабье	60	4,02	15,48	38,76	309,60	
Чай с лимоном 180/15/7	202	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
Йогурт фруктовый в ассортименте	95	9,00	5,76	4,41	122,40	
Итого за прием пищи	357	13,076	21,249	54,222	477,584	
Итого за день:	1801	77,862	61,267	246,74	1876,352	

ПЯТНИЦА

Завтрак						
Биточки рубленые из птицы	100	15,86	15,23	14,79	260,00	309 К
Макаронные изделия отварные	180	6,76	3,4	43,18	230,6	309М
Овощи натуральные свежие (огурцы)	30	0,10	0,03	1,10	7,00	71 М
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп

Итого за прием пищи		550	25,76	19,02	89,52	633,89	
	Обед						
	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	100	1,77	6,93	10,03	110,18	42 М
	Борщ с картофелем и фасолью	250	3,94	5,40	16,70	131,00	82 М/иоп
	Жаркое по-домашнему (свинина)	250	18,66	25,60	26,01	410,00	259 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
Итого за прием пищи		858	31,02	43,78	106,13	947,78	
	Полдник						
	Булочка Веснушка	80	6,24	4,89	38,24	222,40	1281 М
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Итого за прием пищи		430	12,44	10,49	62,34	398,9	
Итого за день:		1838	69,218	73,288	257,988	1980,568	

Итого по меню:		18256	676,18	670,85	2865,76	20400,29	
в т.ч.	итого за завтрак	5620	257,16	233,954	882,09	6717,02	
	<i>среднее значение за завтрак</i>	<i>562</i>	<i>25,72</i>	<i>23,40</i>	<i>88,21</i>	<i>671,70</i>	
	итого за обед	8787	307,67	322,38	1326,68	9477,34	
	<i>среднее значение за обед</i>	<i>878,7</i>	<i>30,77</i>	<i>32,24</i>	<i>132,67</i>	<i>947,73</i>	
	итого за полдник	3849	111,352	114,508	656,984	4205,928	
	<i>среднее значение за полдник</i>	<i>384,9</i>	<i>11,1352</i>	<i>11,4508</i>	<i>65,6984</i>	<i>420,5928</i>	
Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся			90	92	383	2720	
Выполнение (от суточной потребности) % (при норме (завтрак 20-25% + обед 30-35%+ полдник 10-15%) в среднем 65-70%			75	73	75	75	

Примерное меню сформировано в соответствии с единым региональным Примерным двухнедельным меню, согласованным Минобразованием Ростовской области с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области 01.10.2020, с учетом корректировки от 27.01.2021. для обучающихся возрастной категории 12 лет и старше (5-11 классов)

Рецептуры с пометкой /иоп- рецептуры на основе нижеуказанных справочников, со сниженным содержанием жиров, соли, сахара.

Использованная литература:

- 1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. изд. ДеЛи плюс, 2017г.*
- 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных учреждениях Кучма В.Р. изд. Научный центр здоровья детей, 2016 г.*
- 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Лапиной В.Т. изд. Хлебпродинформ, 2004 г., 2011г.*