



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Ю.Н. Толстых

Приказ №76/2 от 24.08.2021

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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: МБОУ Гусаревская СОШ Азовского Района

Ф. И. О. директора, телефон: Толстых Юлия Николаевна, 88634295682.

Юридический адрес: 346758, Ростовская область, Азовский район, х. Гусарева Балка, ул. Мира, дом 101.

Фактический адрес: 346758, Ростовская область, Азовский район, х. Гусарева Балка, ул. Мира, дом 101.

Количество работников: 20

Количество обучающихся: 78

Свидетельство о государственной регистрации-61-АЕ № 264067 от 23.10.2009

ОГРН - 102610051000010

ИНН- 6101028772

Лицензия на осуществление образовательной деятельности-61Л01 № 0003701 от 08.12.2015

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	Толстых Юлия Николаевна	Директор	76/2 от 24.08.2021
2	Овчинникова Мария Сергеевна	Зав. по хозяйственной части	76/2 от 24.08.2021
3	Новоселова Наталья Викторовна	Зам.директора по ВР	76/2 от 24.08.2021

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

N 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	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

5.2. Техничко-технологические карты.

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

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

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

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самокваш".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырники творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

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

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

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием	Контроль заказчика и учредителя при			Техкарты, ТТК и т.п.

технологического процесса действующей нормативной и технической документации	разработке технических документов	При составлении и документов	Директор	
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Зав. по хозяйственной части	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Зав. по хозяйственной части	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Повар	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
---------------	------------	------------------------	---------------------------	--

Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Зав. по хозяйственной части	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	Зав. по хозяйственной части	Журнал

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зав. по хозяйственной части 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	Зав. по хозяйственной части 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.		Зав. по хозяйственной части	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зав. по хозяйственной части	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зав. по хозяйственной части	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зав. по хозяйственной части	Журнал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных,	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Повар	Журнал

складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.			Ответственный по питанию	
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	Зав. по хозяйственной части	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	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Ответственный по питанию	Журналы

профилактических целях на объект.				
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации	Зав. по хозяйственной части	журнал

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

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

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
---------------	------------	------------------------	---------------------------	--

	Потребность в пищевых веществах и энергии учащихся с 7 до 11 лет 1-4 классы			Ккал			
1	2	3	5	6	7	8	9
1-день							
	Завтрак						
1	Плов из птицы	1/150	492/2004	220,5	11,9	14,1	11,3
2	Зеленый горошек	1/100	пром.пр-ва	24	1,92	0,12	3,96
3	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
5	Компот из свежих яблок	1/200	631/2004	116,91	0,18	0,18	28,4
	Итого			478,41	17,8	14,7	64,3
2-день							
	Завтрак						
1	Тефтели мясные	100	423	190	9	14	30
2	Картофель отварной	1/150	518/2004	253,06	3,5	4,5	23,7
3	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
4	Чай с сахаром	1/200	686/2004	56	0	0	14
	Итого			616,06	16,3	18,8	88,4
3-день							
	Завтрак						
1	Каша овсяная вязкая молочная с маслом,сахаром	1/200	161/2004	269,33	8,28	9,02	38,6
2	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
3	Масло сливочное	1/20	Пром.пр-ва	73,3	0,08	7,82	0,06
4	Сыр	1/30	Пром.пр-ва	60	3,8	4,8	0
5	Какао с молоком	1/200	693/2004	149,1	1,33	1,5	12,8
	Итого			668,73	17,3	23,4	72,1
4-день							
	Завтрак						
1	Оладьи из печени	1/70	476/2008	227,09	15,3	11	8,5
2	Каша пшеничная	1/180	Табл4/2004	210	5,8	5,7	34
4	Компот из сухофруктов, с сахаром	1/200	639/2004	141	0,3	-	35,8
5	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
	Итого			695,09	25,2	17	99
5-день							
	Завтрак						
1	Колбаса вареная	1/80	398/2008	205	10,5	17,8	1,2

2	Каша гречневая вязкая	1/170	514/2008	151	4,5	5,1	21,9
3	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
4	Чай с сахаром	1/200	686/2004	56	0	0	14
	Итого			529	18,8	23,2	57,8
6-день							
	Завтрак						
1	Голубцы ленивые (из куриного мяса)	1/100	195	169	12	13	11
2	Зеленый горошек	1/130	пром.пр-ва	24	1,92	0,12	3,96
2	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
3	Масло сливочное	1/20	Пром.пр-ва	73,3	0,08	7,82	0,06
4	Чай с сахаром	1/200	686/2004	56	0,3	-	13,6
	Итого			439,3	18,1	21,2	49,3
7-день							
	Завтрак						
1	Сосиска отварная	1/80	413/2004	255,68	10,6	15,3	37
2	Макароны отварные	1/170	332/2004	182,56	2,4	4,9	23,5
4	Хлеб высший сорт	1/50	пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
5	Кофейный напиток	1/200	719/2008	149,1	1,33	1,5	12,8
	Итого			704,34	18,1	22	93,9
8-день							
	Завтрак						
1	Каша рисовая вязкая молочная с маслом	1/250	284/2008	269	6,3	7,09	44,8
2	Хлеб высший сорт	1/50	пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
3	Какао с молоком	1/200	693/2004	149,1	1,33	1,5	12,8
	Итого			535,1	11,4	8,89	78,3
9-день							
	Завтрак						
1	Плов из птицы	1/150	492/2004	220,5	11,9	14,1	11,3
2	Икра кабачковая	1/100	пром.пр-ва	32,8	0,5	2	3,25
3	Кофейный напиток	1/200	719/2008	149,1	1,33	1,5	12,8
4	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
	Итого			519,4	17,5	17,9	48
10-день							
	Завтрак						
1	Биточки рыбные	1/100	364/2008	165	14,8	5,4	15,5
2	Картофель отварной	1/120	518/2004	253,06	3,5	4,5	23,7
3	Капуста квашенная	1/30	Пром.пр-ва	9,8	0,6	0	1,3

4	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
5	Чай с сахаром	1/200	686/2004	56	0	0	14
	Итого			600,86	22,7	10,2	75,2

Перспективное двухнедельное меню горячего питания учащихся 5-11 классов в школах Азовского района на осенне-зимний период 2021 - 2022 учебный год

№	Наименование блюд Потребность в пищевых веществах и энергии учащихся с 11 до 18 лет 5- 11 классы	Выход В граммах	Сборник Рецептур	Энерг	Белки	Жиры	Угле- Воды
				Ценность			
				Ккал			
1	2	3	5	6	7	8	9
1-день							
Завтрак							
1	Плов из птицы	1/75	492/2004	220,5	11,9	14,1	11,3
2	Зеленый горошек	1/175	пром.пр-ва	24	1,92	0,12	3,96
3	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
5	Компот из свежих яблок	1/200	631/2004	116,91	0,18	0,18	28,4
	Итого			478,41	17,8	14,7	64,3
2-день							
Завтрак							
1	Тефтели мясные	50	423	190	9	14	30
2	Картофель отварной	1/200	518/2004	253,06	3,5	4,5	23,7
3	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
4	Чай с сахаром	1/200	686/2004	56	0	0	14
	Итого			616,06	16,3	18,8	88,4
3-день							
Завтрак							
1	Каша овсяная вязкая молочная с маслом,сахаром	1/250	161/2004	269,33	8,28	9,02	38,6
2	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
5	Какао с молоком	1/200	693/2004	149,1	1,33	1,5	12,8
	Итого			535,43	13,4	10,8	72
4-день							
Завтрак							
1	Оладьи из печени	1/35	476/2008	227,09	15,3	11	8,5
2	Каша пшеничная	1/215	Табл4/2004	210	5,8	5,7	34
4	Компот из сухофруктов, с сахаром	1/200	639/2004	141	0,3	-	35,8
5	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
	Итого			695,09	25,2	17	99

5-день							
Завтрак							
1	Колбаса вареная	1/80	398/2008	205	10,5	17,8	1,2
2	Каша гречневая вязкая	1/170	514/2008	151	4,5	5,1	21,9
3	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
4	Чай с сахаром	1/200	686/2004	56	0	0	14
	Итого			529	18,8	23,2	57,8
6-день							
Завтрак							
1	Голубцы ленивые (из куриного мяса)	1/50	195	169	12	13	11
2	Зеленый горошек	1/200	пром.пр-ва	24	1,92	0,12	3,96
2	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
4	Чай с сахаром	1/200	686/2004	56	0,3	-	13,6
	Итого			366	18	13,4	49,3
7-день							
Завтрак							
1	Сосиска отварная	1/80	413/2004	255,68	10,6	15,3	37
2	Макаронны отварные	1/170	332/2004	182,56	2,4	4,9	23,5
4	Хлеб высший сорт	1/50	пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
5	Кофейный напиток	1/200	719/2008	149,1	1,33	1,5	12,8
	Итого			704,34	18,1	22	93,9
8-день							
Завтрак							
1	Каша рисовая вязкая молочная с маслом	1/250	284/2008	269	6,3	7,09	44,8
2	Хлеб высший сорт	1/50	пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
3	Какао с молоком	1/200	693/2004	149,1	1,33	1,5	12,8
	Итого			535,1	11,4	8,89	78,3
9-день							
Завтрак							
1	Плов из птицы	1/75	492/2004	220,5	11,9	14,1	11,3
2	Икра кабачковая	1/175	пром.пр-ва	32,8	0,5	2	3,25
3	Кофейный напиток	1/200	719/2008	149,1	1,33	1,5	12,8
4	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
	Итого			519,4	17,5	17,9	48
10-день							
Завтрак							
1	Биточки рыбные	1/50	364/2008	165	14,8	5,4	15,5
2	Картофель отварной	1/170	518/2004	253,06	3,5	4,5	23,7
3	Капуста квашенная	1/30	Пром.пр-ва	9,8	0,6	0	1,3

4	Хлеб пшеничный в/с	1/50	Пром.пр-ва	117	3,8	0,3	20,7
5	Чай с сахаром	1/200	686/2004	56	0	0	14
	Итого			600,86	22,7	10,2	75,2

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Плов из куриного мяса

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Мясо куриное	79	79	14,7	12,6	-	172,2
Крупа рисовая	68	68	4,8	0,7	48,6	224,4
Масло сливочное	10	10	0,08	7,3	0,1	66,1
Лук репчатый	12	10	0,15	-	0,9	4,1
Морковь свежая						
нов. ур. до 01.01 – 20 %	19	15	0,2	0,02	1,1	5,1
с 01.01 до нов. ур – 25 %	20					
Томатное пюре 12%	15	15				
15%	12	12				
20%	9	9				
Томатная паста 25 – 30%	6	6	0,3	-	1,14	5,9
35 – 40%	5	5				
Масса тушеного мяса	50					
Масса гарнира	200					
Выход	250		20	21	52	478

Способ приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 грамм мясо посыпают солью и перцем, добавляют томатную пасту, морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения, всыпают промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут, отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатной пасты.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Зеленый горошек консервированный

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продукта	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Горошек зеленый консервированный	123	80	2,5	0,2	5,2	32
Выход	80		3	0,2	5	32

Способ приготовления:

Консервы помыть, обдать кипятком, порционировать содержимое консервы согласно меню-раскладке.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Компот из свежих яблок

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продукта	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Яблоки свежие	45	40	0,16	0,16	3,9	18
Вода	172	172	-	-	-	-
Сахар-песок	24	24	-	-	24	91
Кислота лимонная	0,2	0,2	-	-	-	-
Выход	200		0,2	0,2	28	109

Способ приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 минут.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Тефтели мясные

«Сборник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.», тех. карта №322

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Говядина I категории (котлетное мясо)	80	64	7,1	6,1	-
Крупа рисовая	5	5	0,4	0,05	3,6
Вода	6	6	-	-	-
Масса готового рассыпчатого риса	15				
Лук репчатый	21	18	0,3	-	1,64
Масло сливочное	3	3	0,02	2,2	0,04
Масса пассерованного лука	9				
Мука пшеничная в/с	4	4	0,4	0,04	2,8
Масса полуфабриката	71				
Масло растительное рафинир.	4	4	-	4	-
Выход готовых тефтелей	60		8	12	8
Соус красный основгой	50				

Способ приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в

виде шариков по 3-4 штуке на порцию. Шарик панируют в муке, обжаривают, перекалывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 грамм на порцию) и тушат 8-10 минут.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Чай заварка

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией
Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Чай высшего и 1-го сорта	0,2	0,2	0,04	0,01	0,01	-
Вода	11	11	-	-	-	-
Выход	10		0,04	0,01	0,01	-

Способ приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Чай с сахаром

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Чай заварка	50	50	0,04	0,01	0,01	-
сахар-песок	15	15	-	-	15	56,9
вода	150	150				
Выход:		200/15/7	0,11	0,01	15,24	59,38

Допускается класть сахар в стакан с заваркой.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Каша овсяная вязкая

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Молоко (жирность 2,5%)	200	200	6	5	9,5	107
Вода	63	63	-	-	-	-
Овсяные хлопья «Геркулес»	15	15	1,7	0,9	7,52	45
Масло сливочное	3	3	0,025	2,2	0,042	20,07
Сахар-песок	2,5	2,5	-	-	2,5	10
Выход	250		8	8,1	19,6	183,3

Способ приготовления:

Гречневую крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

Отпускают в горячем виде со сливочным маслом или посыпают сахаром.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Какао с молоком

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией
Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Какао порошок	4	4	0,96	0,7	1,2	15,2
Молоко (жирность 2,5%)	-	100	2,82	2,5	4,73	52
Вода	-	110	-	-	-	-
Сахар-песок	20	20	-	-	20	75,8
Выход	200		4	3	26	143

Способ приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко остальной кипятком, и доводят до кипения.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Оладьи из печени

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Печень говяжья	139	115	20,6	4,3	-	120,8
Хлеб пшеничный	20	20	1,5	0,18	9,3	46,2
Масло сливочное	5	5	0,04	3,6	0,07	33,1
Масса полуфабриката	136					
Масло растительное рафинир.	13	13	-	13	-	116,9
Выход (масса жареных оладий)	120		22	21	9	317
Гарнир № 472 – 474, 478	150					

Масло сливочное	6	6	0,1	4	0,1	40
-----------------	---	---	-----	---	-----	----

Способ приготовления:

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло сливочное, соль, перец и разделяют в виде лепешек по 2 – 3 штуки на порцию. Жарят на сковороде с маслом растительным до образования корочки с обеих сторон. При отпуске поливают маслом и гарнируют.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Каша пшеничная

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.», тех. карта №445

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа пшеничная	50	50	5,5	0,6	34,2
Вода	160	160	-	-	-
Соль	1,5	1,5	-	-	-

<i>Масса каши</i>	200				
Масло сливочное	15	15	0,12	10,9	0,2
или сахар-песок	15	15	-	-	15,0
Выход: с маслом	215		6	12	34
с сахаром	215		6	0,6	49

Способ приготовления:

Подготовленную для варки крупу высыпают в кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть до готовности. За это время каша приобретет своеобразный запах и цвет. Готовую вязкую кашу отпускают в горячем виде с маслом сливочным или посыпают сахаром.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Огурец соленый порционный

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Огурец соленый неочищенный	111	100	0,8	0,1	1,6	13
Огурец соленый очищенный	125	100	0,8	0,1	1,6	13
выход	100		0,8	0,1	1,6	13

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Компот из смеси сухофруктов

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Смесь сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.)	20	20	0,6	-	11,2
Масса сухофруктов вареных	50				
Сахар-песок	20	20	-	-	20
Вода	200	200	-	-	-
Выход	200		1	-	31

Способ приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Колбаса отварная

«Сборник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.», тех. карта №13

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Колбаса «Докторская»	125	120	15,4	26,6	1,8
Выход	120		15	27	2

Способ приготовления:

Очищенную колбасу, отваривают 5-7 минут с момента закипания воды.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Каша гречневая вязкая

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией
Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продукта	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Крупа гречневая ядрица	50	50	6,3	1,73	31,1	167,5
Вода	160	160	-	-	-	-
Соль	1,5	1,5	-	-	-	-
Масса каши	200					
Масло сливочное	15	15	0,12	10,9	0,2	99,2
или сахар-песок	15	15	-	-	15	56,85
Выход: с маслом	215		6	13	31	267
с сахаром	215		6	2	46	224

Способ приготовления:

Гречневую крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

Отпускают в горячем виде со сливочным маслом или посыпают сахаром.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Голубцы ленивые

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Капуста свежая белокочанная	173,94	138	2,16	0,12	5,64	32,4
Мясо куриное	116,44	86,25	10,6	9,12	-	124,2
Крупа рисовая	11,5	33,06	1,05	0,15	10,71	49,5
Лук репчатый	23	18,69	0,11	-	0,72	3,28
Масло сливочное	5,75	5,75	0,0035	3,9	0,05	35,45
Яйца	5/28	7,19				
Соль	1,5	1,5	-	-	-	-
Выход:	270					

Способ приготовления:

Куриное мясо пропускают через мясорубку. Добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень. Заливают водой (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 220-2800С.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Сосиски отварные

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией
Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Сосиски	125	120	10,8	35,4	0,8	365
Выход	120		11	35	1	365

Способ приготовления:

Очищенные сосиски, отваривают 5-7 минут с момента закипания воды.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Макаронные изделия отварные

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.», тех. карта №486

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Макаронные изделия	68	68	7,1	0,8	47,4
Масло сливочное	7	7	0,06	5,1	0,1
Выход	200		7	6	48

Способ приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве воды, кипящей и подсоленной (на 1 кг изделий 6 л воды). Макароны варят 20 – 30 минут, лапшу – 20 – 25 минут, вермишель 10 – 12 минут. Сваренные макаронные изделия перемешивают с растопленным маслом. (1/2 часть от указанного в рецептуре количества). Остальной 1/2 частью сливочного масла макаронные изделия заправляют непосредственно перед подачей. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Кофейный напиток на молоке

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией
Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Кофейный напиток	-	8	1,2	0,3	-
Молоко (жирность 2,5%)	-	75	2,1	1,9	3,6
Вода	-	143	-	-	-
Сахар-песок	-	25	-	-	25
Выход	200		3	2	29

Способ приготовления:

Перед приготовлением кофейного напитка, посуду, в которой готовится напиток, предварительно ополаскивают кипятком, всыпают кофейный напиток, заливают кипятком и дают отстояться в течение 5-8 минут. После чего процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Каша рисовая вязкая

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией
Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Молоко (жирность 2,5%)	200	200	6	5	9,5	107
Вода	63	63	-	-	-	-
Крупа рисовая	18	18	1,3	0,18	13	59
Масло сливочное	3	3	0,025	2,2	0,042	20,07
Сахар-песок	2,5	2,5	-	-	2,5	10
Выход	250		7,325	7,4	25,042	196

Способ приготовления:

Подготовленную для варки крупу высыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть до готовности. За это время каша приобретет своеобразный запах и цвет. Готовую вязкую кашу отпускают в горячем виде с маслом сливочным или посыпают сахаром.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Икра кабачковая консервированная

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продукта	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Икра кабачковая консервированная	84	80	1,6	7,2	6,8	97,6
Выход	80		2	7	7	98

Способ приготовления:

Консервы помыть, обдать кипятком, порционировать содержимое консервы согласно меню-раскладке.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Биточки рыбные

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией
Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Минтай	101	74	13,8	11,8	-	161,3
Хлеб пшеничный	18	18	1,4	0,16	8,41	41,6
Молоко (жирность 2,5%)	24	24	0,6	0,6	1,1	12,5
или вода	24	24	-	-	-	-

Сухари пшеничные	10	10	0,85	1,1	6,6	39,8
Масса полуфабриката	123					
Масло растительное рафинир.	5	5	-	5	-	45
Выход: молоко	100		17	18	16	300
вода			16	19	15	288

Способ приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы кругло-приплюснутой формы, толщиной 2-2,5 см (биточки).

При отпуске изделий их гарнируют и поливают маслом или соусом.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Соусы – красный основной, луковый, сметанный, сметанный с томатом.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Картофель отварной

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				

Картофель						
молодой до 01.09 – 20 %	253					
с 01.09 по 31.10 – 25 %	261	196	3,92	0,8	31,95	156,8
с 01.11 по 31.12 – 30 %	280					
с 01.01 по 28-29.02 – 35 %	301					
с 01.03 до нов. ур. – 40 %	327					
Масса отварного картофеля	190					
Масло сливочное	12	12	0,1	8,7	0,2	79,3
Выход	200		4	10	33	236

Способ приготовления:

Картофель очищают, нарезают кубиками, варят в подсоленной воде, сливают воду и добавляют растопленное сливочное масло.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Сырники из творога со сметаной

««Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»»

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Творог (жирность 9%)	181	180	30,1	16,2	3,6	286,2
Мука пшеничная в/с	27	27	2,8	0,3	18,6	90,2
Яйца	1/5 шт.	7	0,9	0,8	0,05	11
Сахар-песок	20	20	-	-	20	75,8
Масса полуфабриката	227					
Масло растительное рафинир.	5	5	-	5	-	45
Масса готовых сырников	200		-			
Сметана (жирность 15%)	20	20	0,2	3	0,3	29,4
Выход сырников со сметаной	200/20		34	25	43	538

Способ приготовления:

Протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 грамм на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика, толщиной 5-6 см, нарезают поперёк, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут. Отпускают сырники со сметаной, после термической обработки.

УТВЕРЖДАЮ**ИП Черный А.В.**

Технологическая карта

Каша гречневая с маслом

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продукта	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Крупа гречневая ядрица	90	90	11,3	3	55,9	301,5
Вода	135	135	-	-	-	-
Масло сливочное	10	10	0,08	7,3	0,13	66,1
Выход:	200		11	10	56	368

Способ приготовления:

Гречневую крупу перебирают и не промывают. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Для упревания требуется 1-1,5 часа. Перед отпуском в кашу добавляют сливочное масло.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Булочка

Сборник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией
Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Мука	53	53	4,77	0,4	37,1	176,49
Сахар	3,4	3,4	-	-	2,85	11,7
Масло растительное рафинир.	5	5	-	4,65	-	43,59
Яйцо	1/8	5	0,2	0,21	0,05	3,15
Соль	0,5	0,5	-	-	-	-
Дрожжи сухие	0,4	0,4	-	-	-	-
Вода	11	11	-	-	-	-
Мука для подрыхления	1,9	1,7	0,171	0,0152	1,33	6,327
Масло для противня	0,35	0,35	-	0,3255	-	3,052
Яйцо для смазки	1,5	0,06	0,063	0,06	0,002	0,94
Выход теста	75		5	6	41	245

Способ приготовления:

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°С воду, добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, добавляют масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Разделяют на булочки.

УТВЕРЖДАЮ

Технологическая карта

Картофельное пюре

«Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.», тех. карта №443

школьники

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
<i>Картофель свежий</i>					
молодой до 01.09 – 20 %	208				
с 01.09 по 31.10 – 25 %	221	166	3,3	0,7	27,1
с 01.11 по 31.12 – 30 %	237				
с 01.01 по 28-29.02 – 35 %	256				
с 01.03 до нов. ур. – 40 %	277				
Молоко свежее (жирность 2,5%)	32				
Масло сливочное	12	12	0,1	8,7	0,2
Выход	200		4	10	29

1 – масса кипяченого молока

Способ приготовления:

Очищенный, нарезанный пополам картофель отварить, затем протереть через протирочную машину, добавить свежее молоко, или воду, добавить растопленное сливочное масло, соль.

При отсутствии молока можно на 1,5-2 грамма увеличить норму закладки масла соответственно выходам.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Оладьи со сметаной

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией
Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

ШКОЛЬНИКИ

Наименование продуктов	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Мука пшеничная в/с	56	56	5,8	0,6	38,6	187
Яйцо	1/13 шт.	3	0,4	0,3	0,02	4,7
Вода или молоко (жирность 2,5%)	56	56	1,6	1,4	2,65	29,1
Дрожжи сухие	0,4	0,4	0,05	0,01	-	-
Сахар-песок	2	2	-	-	2	7,6
Выход теста	117					
Масло растительное рафинир.	5	5	-	5	-	45
Масса готовых оладий	100					
Сметана (жирность 15%)	20	20	0,2	3	0,3	29,4
Выход оладий со сметаной	100/20		8	10	44	303

Способ приготовления:

Тесто.

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до t 35-40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в тёплом месте (25-35°C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах смазанных маслом с обеих сторон, толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Отпускают оладьи со сметаной, термически обработанной.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

ИП Черный А.В.

Технологическая карта

Каша пшенная

Сборник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003 г.»

школьники

Наименование продукта	Вес в граммах		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	Брутто	Нетто				
Крупа пшенная	90	90	11,3	3	55,9	301,5
Вода	135	135	-	-	-	-
Масло сливочное	10	10	0,08	7,3	0,13	66,1
Выход:	200		11	10	56	368

Способ приготовления:

Пшеничную крупу перебирают и не промывают. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Для упревания требуется 1-1,5 часа. Перед отпуском в кашу добавляют сливочное масло.

6.10. Контроль наличия технологических документов

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

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

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

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

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. по хозяйственной части
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Зав. по хозяйственной части
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зав. по хозяйственной части
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зав. по хозяйственной части
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию

Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зав. по хозяйственной части
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Повар
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	Повар
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	Зав. по хозяйственной части	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-

			эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зав. по хозяйственной части	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	Зав. по хозяйственной части	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	
<...>			

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

Программу разработали:

Зав. по хозяйственной части -Овчинникова М.С.

Директор- Толстых Юлия Николаевна