



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

МБОУ "Пектубаевская СОШ"

В.А.Шалыгина

« 04 » сентября 20 20 г.

№ 79/2

ПРОГРАММА

проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

« Пектубаевская средняя общеобразовательная школа »

с. Пектубаево, ул. Коммунистическая , д.2,

Новоторьяльского района, Республики Марий Эл,

т. (83636) 9-51-88.

с. Пектубаево

2020 год

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организация и осуществления контроля за их соблюдением.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий проводится с целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Объектом производственного контроля является комната отдыха, игровая, столовая, технологическое оборудование, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье: полуфабрикаты, готовая продукция, отходы.

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Пектубаевская средняя общеобразовательная школа»

Приказ

от 4 сентября 2020 года

№79/2

Об утверждении «Программы проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
2. Комиссии по осуществлению производственного контроля строго выполнять обязанности по выполнению данной Программы.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



В.А.Шалыгина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пектубаевская средняя общеобразовательная школа»

Приказ

от 28 августа 2020 года

№ 74/1

«Об организации и осуществлении производственного контроля в школе»

В связи с ведением в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по осуществлению производственного контроля в следующем составе:

Председатель:

Домрачева Ольга Александровна – заместитель директора по воспитательной работе.

Члены комиссии:

- Пауткина Лидия Борисовна – председатель профкома школы, учитель марийского языка;
- Микин Леонид Витальевич – преподаватель-организатор ОБЖ;
- Шадварина Земфира Геннадьевна – учитель начальных классов;
- Наумова Евгения Васильевна – заведующая хозяйством;
- Галкина Роза Евдокимовна – фельдшер Пектубаевского ФАП

2. Комиссии направить усилия на предотвращения неблагоприятного воздействия на организм обучающихся вредных факторов и условий, сопровождающих на учебную деятельность и контролировать санитарно-гигиенические требования к

- оборудованию классов, кабинетов;
- воздушно-тепловому режиму;
- естественному и искусственному освещению;
- водоснабжению и канализации;
- режиму образовательного процесса;
- организации медицинского обслуживания;
- организации питания учащихся.

3. Всем работникам МБОУ "Пектубаевская СОШ" изучить СанПиН 2.4.2.2821-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08 и принять к исполнению.

4. Комиссии вести журнал учета санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, далее производственный контроль, оставляю за собой.

Директор

МБОУ "Пектубаевская СОШ" : средняя

С приказом ознакомлены:



В.А.Шалыгина
О.А.Домрачева
Л.Б.Пауткина
Л.В.Микин
З.Г.Шадварина
Е.В.Наумова
Р.Е.Галкина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пектубаевская средняя общеобразовательная школа»

Приказ

от 4 сентября 2020 года

№ 79\1

«О бракеражной комиссии»
на 2020-2021 учебный год

В целях эффективного использования продуктов питания, соблюдения норм питания, контроля качества приготовления блюд и расходования средств на питание

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель:

Семенова Светлана Александровна –учитель начальных классов

Члены комиссии:

-Канникова Ирина Николаевна- учитель английского языка

- Пауткина Лидия Борисовна – председатель профкома школы;

-Сидиков Михаил Сергеевич- повар;

2. Комиссии вести контроль за питанием обучающихся в школе.

Вопросы по питанию выносить на обсуждение на родительский комитет и собрания.

Директор

МБОУ «Пектубаевская СОШ»:



В.А.Шалыгина

С приказом ознакомлены:

С.А.Семенова

М.С.Сидиков

И.Н.Канникова

Л.Б. Пауткина

**Мероприятия,
предусматривающие образование безопасности для человека.**

№ п\п	наименование методов контроля	кратность	ответственные
1	Контроль за подбором мебели согласно СанПиНа	2 раза в год	
2	Контроль за температурным режимом в помещении	ежедневно в отопительный сезон	
3	Контроль за своевременной заменой ламп искусственного освещения	2 раза в месяц	
4	Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в месяц	
5	Контроль за осуществлением осмотра детей на педикулез и чесотку	4 раза в год	
6	Контроль за проведением анализа заболеваемости детей	ежемесячно	
7	Гигиеническое воспитание и обучение персонала, детей, родителей	ежемесячно	
8	Контроль за поступающей продукцией- бракераж сырой продукции (наличие гигиенических сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств, сроки реализации продуктов)	каждая партия	
9	Контроль за выдачей продуктов со склада (контрольное взвешивание)	1 раз в месяц	
10	Контроль за температурой хранения пищевых продуктов (термометрия)	2 раза в месяц	
11	Контроль за закладкой продуктов в котел (контрольное взвешивание)	2раза в месяц	
12	Контроль за выдержанием срока реализации готовых блюд	2 раза в месяц	
13	Контроль за технологией приготовления блюд	2 раза в месяц	

14	Контроль за обработкой сырых овощей и зелени, технологии приготовления блюд из овощей	2 раза в месяц	
15	Контроль за выходом готовых блюд (контрольное взвешивание)	2 раза в месяц	
16	Контроль за температурой подаваемых блюд	1 раз в месяц	
17	Контроль за осуществлением отбора суточных проб,	ежедневно	
18	Контроль за температурой в холодильном оборудовании (термометрия)	1 раз в месяц	
19	Контроль за температурой воды в моечных ваннах	ежедневно	
20	Контроль за состоянием здоровья персонала	1 раз в месяц	
21	Контроль за наличием грызунов и насекомых	2 раза в год	
22	Контроль за организацией учебно- воспитательного процесса (анализ сетки школьного расписания)	2 раза в год	
23	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	ежедневно	
24	Контроль за хранением, приготовлением, сроками реализации дезинфицирующих средств	1 раз в 10 дней	
25	Контроль за своевременном прохождении медосмотра	1 раз в год	
26	Контроль за своевременным прохождением гигиенического обучения и аттестации работников школы	1 раз в 2 года	
27	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детей в целях профилактики энтеробиоза	1 раз в год	
28	Контроль за соблюдением правил при организации	постоянно	

	питьевого режима		
29	Контроль за соответствием текущего режима при обработке, хранении уборочного инвентаря	2 раза в месяц	
30	Контроль за вакцинацией против гриппа работников и детей	октябрь- декабрь	
31	Контроль за своевременным проведением прививок работникам против дифтерии	постоянно	
32	Контроль за наличием медикаментов (оксолиновая мазь, дибазол, ремантизин) для оказания экстренной профилактики гриппа и ОРЗ	постоянно	
33	Контроль за проведением всех культурно- массовых мероприятий в школе	в предэпидемиологический период	

Перечень форм учета и отчетности производственного контроля

1. Журнал бракеража сырой продукции.
2. Журнал бракеража готовой продукции.
3. Журнал производственного контроля.
4. Журнал учета мероприятий по контролю.
5. Журнал контроля физкультурных занятий.
6. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
7. Журнал техосмотра и обслуживания технологического оборудования.
8. Журнал учета работы по гигиеническому воспитанию и обучению.
9. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.
10. Журнал здоровья.
11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
12. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
13. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. Ведомость контроля за рационом питания.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
МБОУ "Пектубаевская СОШ"
_____ В.А.Шалыгина
« ____ » _____ 20__ г.

СПИСОК
работников МБОУ "Пектубаевская СОШ" подлежащих медицинскому
осмотру, профильной гигиенической подготовке.

№	Ф.И.О.	должность	адрес места жительства
1.	Шалыгина Валентина Аркадьевна	директор	с. Пектубаево
2.	Свистунова Елена Леонидовна	зам. директора по УВР	с. Пектубаево
3.	Чепайкина Неля Евгеньевна	Педагог- организатор	с. Пектубаево
4.	Рудометкина Лидия Алексеевна	учитель	с. Пектубаево
5.	Орехова Алевтина Андреевна	Соц.педагог	с. Пектубаево
6.	Пауткина Лидия Борисовна	учитель	с. Пектубаево
7.	Шалагина Елена Витальевна	учитель	с. Пектубаево
8.	Акимова Зинаида Анатольевна	учитель	д.Маркелово
9.	Канникова Ирина Николаевна	учитель	с. Пектубаево
10.	Алметова Лариса Анатольевна	учитель	д. Шура
11.	Пуртова Ирина Вячеславовна	учитель	с. Пектубаево
12.	Беляев Евгений Русланович	учитель	с. Пектубаево
13.	Микин Леонид Витальевич	преподаватель- организатор ОБЖ	с. Пектубаево
14.	Голиченко Татьяна Ивановна	учитель	с. Пектубаево
15.	Семенова Светлана Александровна	учитель	с. Пектубаево
16.	Ямщикова Надежда	учитель	с. Пектубаево

	Аркадьевна		
17.	Шадварина Земфира Геннадьевна	учитель	с. Пектубаево
18.	Домрачева Ольга Александровна	зам.по ВР	с.Пектубаево
19.	Брусова Валентина Максимовна	учитель	д.Шура
20.	Наумова Евгения Васильевна	заведующий хозяйством	с. Пектубаево
21.	Коновалова Майя Васильевна	кухонный работник	д.Кремленки
22.	Гусева Галина Леонидовна	убор.служ. помещений	с. Пектубаево
23.	Глушкова Нина Михайловна	убор.служ. помещений	с. Пектубаево
24.	Михеева Лидия Александровна	убор. служ. помещений	с. Пектубаево
25.	Романова Людмила Анатовьевна	убор.служ. помещений	с. Пектубаево
26.	Сидоркин Геннадий Степанович	водитель	с. Пектубаево
27.	Сидиков Михаил Сергеевич	повар	с. Пектубаево
28.	Сидикова Галина Васильевна	повар	с. Пектубаево
29.	Соколов Николай Васильевич	Сторож-дворник	с. Пектубаево
30.	Домрачев Сергей Валентинович	Сторож-дворник	д.Шукшан
31.	Чепайкин Василий Николаевич	Сторож-дворник	с. Пектубаево
32.	Есменеев Михаил Аркадьевич	сторож- дворник	д. Шура
33.	Туманова Галина Аркадьевна	сторож- дворник	д. Шура
34.	Гусев Валентин Матвеевич	водитель	с. Пектубаево

**Перечень
возможных аварийных ситуаций
по МБОУ "Пектубаевская СОШ"**

1. Аварии или отсутствие воды в системе водоснабжения
2. Аварии в системе отопления.
3. Аварии в системе канализации.
4. Отключение электроэнергии.
5. Выход из строя холодильного и технологического оборудования.
6. Массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления.

**Перечень
возможных аварийных ситуаций при оказании услуг
воспитания, обучения, питания, медицинского обучения.**

№ п\п	действия при возникновении аварийных ситуации	срок проведения	ответственный исполнитель
<i>1. Аварии или отсутствие воды в системах водоснабжения.</i>			
1.1	Оповестить: -ТУ Роспотребнадзора РМЭ -Филиал СГ и Э в Советском районе -Филиал СГ и Э а п.г.т. Новый- Торъял МУП «Новоторъяльский водоканал» аварийно-диспетчерская служба- 9-12-32 Руководителя Отдела Образования Администрации « Новоторяльский муниципальный район»	немедленно	директор, дежурный сторож-дворник, заведующий хозяйством.
1.2	При возникновении организации питьевого режима из накопительного бака	с момента оповещения	директор, повар, завхоз
1.3	Запрет приготовления обеда	срочно	-Филиал СГ и Э в Советском районе
1.4	Списание продуктов,	30 минут	-Филиал СГ и Э

	заложённых в котел		а п.г.т. Новый-Торъял
1.5	Организовать работу по наполняемости водой из колонок имеющихся емкостей и доставка их туалеты.	по мере возникновения	завхоз
1.6	Дезинфекция столовой и кухонной посуды	перед началом функционирования столовой	повар
1.7	Уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств	по истечению аварии, в конце рабочего дня	завхоз
1.8	Сокращений занятий на 10 мин, и перемен на 15 мин.	в течении учебного года	директор, заместитель директора по УВР
1.9	При явном не устранении аварии, рабочий день объявляется следующим днем после устранения аварии	перед уходом детей из школы	директор
2.0	аварии в системе водоснабжения в населенном пункте:		
	-Прекратить занятия	по мере возникновения аварии	директор
	- Отменить занятия	до устранения аварии	директор
2. Авария в системе отопления			
2.1	Оповестить: -ТУ Роспотребнадзора РМЭ -Филиал СГ и Э в Советском районе -Филиал СГ и Э а п.г.т. Новый- Торъял Руководителя Отдела Образования Администрации «Новоторяльский муниципальный район»	по возможности в течении 30 мин.	директор
2.2	Сокращение уроков	при пон. t до 17С до 10 мин	директор
2.3	Отмена занятий ГПД	при пон. t до 15С	заместитель директора по УВР
2.4	При t ниже +15С роспуск учеников по домам	при пон. t до 15С	директор
2.5	Устранение аварий в системе	при	завхоз

	отопления в здании школы	возникновении аварии	
2.6	Аварии в системе отопления в населенном пункте		
2.7	Прекратить занятия	по мере возникновения аварии до ее устранения	директор
2.8	Отменить занятия		
3. Аварии в системах канализации.			
3.1	Сообщить в коммунальщики ;	немедленно	директор, завхоз, заместитель директора по УВР
	Руководителя Отдела Образования Администрации « Новоторяльский муниципальный район»		
	- Филиал СГ и Э в Советском районе		
	- Филиал СГ и Э а п.г.т. Новый- Торъял		
3.2	Запретить приготовления обеда	30 мин	фельдшер, повар
3.3	При закладке продуктов питания в котел их списания	30 мин	бракеражная комиссия
3.4	Организация питьевого режима в столовой из накопительного бака	45 мин	повар
3.5	Дезинфекция столовой и кухонной посуды	перед началом функционирования столовой	повар
3.6	Уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств	по истечению аварии, в конце рабочего дня	завхоз
3.7	Сокращений занятий на 10 мин, и перемен на 15 мин.	в течении учебного года	директор, заместитель директора по УВР
4. Отключение электроэнергии			
4.1	Оповестить:	15 мин	директор
	- Сообщить начальнику РЭС		
	- ТУ Роспотребнадзора РМЭ		
	- Филиал СГ и Э в Советском районе		
	- Филиал СГ и Э а п.г.т. Новый- Торъял		
	Руководителя Отдела Образования Администрации « Новоторяльский муниципальный район»		
4.2	Приостановления питания в школе	20 мин	повар, фельдшер

4.3	При закладке продуктов питания в котел их списания	30 мин	бракеражная комиссия
4.4	Сокращений занятий на 10 мин, и перемен на 15 мин., роспуск детей домой до устранения неполадок	в течении учебного года	директор, заместитель директора по УВР
4.5	Отмена занятий ГПД	в течении уч. года	директор, заместитель директора УВР
5.Выход их строя холодильного и технического оборудования.			
Неисправность холодильного оборудования.			
5.1	Оповещения директора МБОУ "Пектубаевская СОШ" -Филиал СГ и Э в Советском районе -Филиал СГ и Э а п.г.т. Новый- Торъял Руководителя Отдела Образования Администрации « Новоторяльский муниципальный район»	15 мин.	повар, завхоз, директор
5.2	Ограничить прием скоропортящихся продуктов, принять меры по хранению имеющихся продуктов на базе поставщика, с учетом срока реализации	в течение года	повар
Неисправный титан .			
5.3	Оповещения директора МБОУ "Пектубаевская СОШ" -Филиал СГ и Э в Советском районе -Филиал СГ и Э а п.г.т. Новый- Торъял Руководителя Отдела Образования Администрации мо « Новоторяльский муниципальный район»	немедленно	повар
5.4	Воду кипятить на электроплитах	в течении дня	повар
Выход из строя электрических плит			
5.5	Оповестить руководителя Отдела Образования Администрации « Новоторяльский муниципальный район», -Филиал СГ и Э в Советском районе	немедленно	директор
5.6	Приостановить работу	немедленно	повар

	столовой		
5.7	Если пища готова, то организовать раздачу, если не готова, то продукты, заложенные в котел списать в течении одного часа.	в течении часа	повар, бракеражная комиссия
<i>Выход из строя жарочного шкафа, духовки.</i>			
5.8	Оповестить руководителя Отдела Образования Администрации «Новоторяльский муниципальный район», -Филиал СГ и Э в Советском районе	немедленно	директор
5.9	Запрещение приготвление блюд, требующих повторной термической обработки (блюда из рубленых изделий)	немедленно	повар
5.10	Если пища готова, то организовать раздачу, если не готова, то продукты, заложенные в котел списать в течении одного часа.	в течение часа	бракеражная комиссия
5.11	Сокращение уроков, роспуск детей по домам	в течении часа	директор
<i>6.Массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления</i>			
6.1	Оповестить руководителя Отдела Образования Администрации «Новоторяльский муниципальный район», -Филиал СГ и Э в Советском районе; - главного врача Новоторьяльского ЦРБ	в течении часа	директор, фельдшер
6.2	Изоляция больных инфекционными заболеваниями, ПТИ и выявление контактов.	срочно	фельдшер
6.3	Вывоз бригады скорой помощи и оказание мед. Помощи и транспортировка больных в инфекционное отделение ЦРБ	немедленно	фельдшер
6.4	Сбор и доставка рвотных масс бак. Лабораторию Новоторьяльского ЦРБ	в течении часа	фельдшер
6.5	Регистрация случаев инфекционных заболеваний и	в течении часа	фельдшер

	ПТИ в « Журнал учета инфекционных заболеваний»		
6.6	Наблюдение за контактными инфекционными заболеваниями в ПТИ	в течении карантина	фельдшер
6.7	Приостановление питания с сохранением блюд для отбора проб	30 мин	фельдшер
6.8	Развертывание изолятора в кааб. « Семьи»	в течении часа	фельдшер
6.9	Проведение заключительной дезинфекции	после выявления и изоляции больных	фельдшер
6.10	Иммунизация контактных больных с инфекционными заболеваниями(эн. паротит, дифтерия, коклюш, корь)	12 часов	фельдшер
6.11	Организация карантинных мер	по видам	фельдшер
6.12	Укомплектование укладки для отбора проб при случаях инфекционных заболеваний и ПТИ	срочно	фельдшер
6.13	При регистрации 25 % и более случаев больных детей ОРЗ отменить занятия в классах и в школе на 7 дней	при возникновении ситуаций	директор

План оздоровительных мероприятий в МБОУ "Пектубаевская СОШ"

№ п\п	Мероприятия	ответственные	примечание
1. Организационная работа			
1.1	Составить и утвердить списки учащихся	директор, зам. директора по УВР	август- сентябрь
1.2	Составить план работы	администрация	сентябрь
1.3	Принять классные кабинеты	администрация	август
1.4	Принять кабинеты риска	администрация	до 10 августа
1.5	Провести испытание спортивного оборудования в спортивном зале и в спортивном городке	комиссия по ОТ	до 10 августа
2. Оздоровительная работа			
2.1	Соблюдать температурный режим	комиссия производственного контроля	в течении года
2.2	Соблюдать правила питьевого режима		
2.3	Соблюдение режима освещения		
2.4	Профилактика травматизма	комиссия по предупреждению травматизма	учебный год
2.5	проведение медицинских осмотров	фельдшер	август- сентябрь
3. Санитарно- просветительская			
3.1	Инструкции по технике безопасности	директор	август
3.2	Правила поведения на занятиях, соревнованиях, дороге, улице, воде.	классные руководители	учебный год
3.3	Беседа с учащимися по профилактике заболеваний	классный руководитель, зам. директора по ВР	учебный год.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
МБОУ "Пектубаевская СОШ"
_____ В.А.Шалыгина
« ____ » _____ 20__ г.

ПЛАН
санитарно - противоэпидемиологических (профилактических/
мероприятий МБОУ "Пектубаевская СОШ" на 2020-2021 учебный год.

Цели:

1. Предупреждение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний .
2. Обеспечение санитарно- эпидемиологического благополучия, охрана жизни и укрепления здоровья детей и сотрудников школы.

Задачи:

1. Совершенствование материальной базы МБОУ "Пектубаевская СОШ"
Улучшение санитарно- гигиенических условий, безопасности и безвредности всех объектов производственного контроля.
2. Продолжить работу по формированию у детей навыков здорового образа жизни, повышение гигиенической культуры, гигиеническую и профессионально- гигиеническую подготовку.
3. Обеспечить должное выполнение настоящих санитарных правил и норм /санитарно - противоэпидемиологических / профилактических мероприятий.
4. Совершенствование учета и отчетности, связанного с выполнением санитарных правил (СПО- 1.1.1058-01)

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
МБОУ "Пектубаевская СОШ"
_____ В.А.Шалыгина
« ____ » _____ 20__ г.

ГРАФИК
санитарных дней с указанием точной даты по месяцам на 2020- 2021
учебный год в МБОУ "Пектубаевская СОШ"

№ п\п	месяц	2020 г	2021 г.
1.	январь		30
2.	февраль		27
3.	март		27
4.	апрель		24
5.	май		29
6.	июнь		
7.	июль	27	
8.	август	31	
9.	сентябрь	26	
10.	октябрь	31	
11.	ноябрь	30	
12.	декабрь	28	

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
МБОУ "Пектубаевская СОШ"
_____ В.А.Шальгина
« ____ » _____ 20__ г.

**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД
МБОУ «Пектубаевская средняя общеобразовательная школа»**

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

Икра морковная,
Икра свекольная,
Капуста,
Огурцы соленые,
Помидоры свежие,
Огурцы свежие,
Капуста тушеная.

1 БЛЮДА

Заправочные супы(щи, борщ, рассольник, супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями)
Молочные супы.
Суп из рыбных консервов (лосось, сайра).

2 БЛЮДА

Гуляш.
Плов.
Рыба отварная ,припущенная, тушеная, запеченная.
Картофель, тушеный с мясом.
Рагу овощное.
Капуста тушеная.
Отварная курица (порционная).
Котлеты п\ф, колбаса ,сосиски , сардельки отварные.

СОУС

Томатный соус,
Молочный соус.

БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Каши рассыпчатые, вязкие, жидкие
Пюре гороховое
Макаронные изделия отварные

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре
Рис отварной
Каша рассыпчатая, вязкая
Картофель отварной

3 БЛЮДА

Компот
Чай с сахаром, с молоком
Кисель
Молоко кипяченое
Какао с молоком
Кофейный напиток
Яйцо вареное
Соки в ассортименте
Фрукты в ассортименте

Кондитерские изделия в ассортименте

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Оладьи(с молоком, сгущенным молоком, повидлом, джемом)

Булочка школьная

Блины(с молоком, сгущенным молоком, повидлом, джемом)

Повар

Сидиков М.С.

Мероприятия, предусматривающие образование безопасности для человека

№ п\п	Наименование методов контроля	Кратность
1	контроль за подбором мебели согласно СанПиНа	2 раза в год
2	Контроль за температурным режимом в помещении	ежедневно в отопительный сезон
3	контроль за своевременной заменой ламп искусственного освещения	2 раза в месяц
4	контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в месяц
5	контроль за осуществлением осмотра детей на педикулез и чесотку	4 раза в год
6	контроль за проведением анализа заболеваемости детей	ежемесячно
7	гигиеническое воспитание и обучение персонала, детей, родителей	ежемесячно
8	контроль за поступающей продукцией-бракераж сырой продукции (наличие гигиенических сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств, сроки реализации продуктов)	каждая партия
9	контроль за выдачей продуктов со склада (контрольное взвешивание)	1 раз в месяц
10	контроль за температурой хранения пищевых продуктов (термометрия)	2 раза в месяц
11	контроль за закладкой продуктов в котел (контрольное взвешивание)	2раза в месяц
12	контроль за выдержанием срока реализации готовых блюд	2 раза в месяц
13	контроль за технологией приготовления блюд	2 раза в месяц
14	контроль за обработкой сырых овощей и зелени, технологии приготовления блюд из овощей	2 раза в месяц
15	контроль за выходом готовых блюд (контрольное взвешивание)	2 раза в месяц
16	контроль за температурой подаваемых блюд	1 раз в месяц
17	контроль за осуществлением отбора суточных проб,	ежедневно
18	контроль за температурой в холодильном оборудовании (термометрия)	1 раз в месяц

19	контроль за температурой воды в моечных ваннах	ежедневно
20	контроль за состоянием здоровья персонала	1 раз в месяц
21	контроль за наличием грызунов и насекомых	2 раза в год
22	контроль за организацией учебно-воспитательного процесса (анализ сетки школьного расписания)	2 раза в год
23	контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	ежедневно
24	контроль за хранением, приготовлением, сроками реализации дезинфицирующих средств	1 раз в 10 дней
25	контроль за своевременном прохождении медосмотра	1 раз в год
26	контроль за своевременным прохождением гигиенического обучения и аттестации работников школы	1 раз в 2 года
27	контроль за соблюдением правил личной гигиены детей в целях профилактики энтеробиоза	1 раз в год
28	контроль за соблюдением правил при организации питьевого режима	постоянно
29	контроль за соответствием текущего режима при обработке, хранении уборочного инвентаря	2 раза в месяц
30	контроль за вакцинацией против гриппа работников и детей	октябрь- декабрь
31	контроль за своевременным проведением прививок работникам против дифтерии	постоянно
32	контроль за наличием медикаментов (оксолиновая мазь, дибазол, ремантизин) для оказания экстренной профилактики гриппа и ОРЗ	постоянно
33	контроль за проведением всех культурно-массовых мероприятий в школе	в предэпидемиологический период