Информация об организации питания и меню

Организатором питания является непосредственно МБДОУ №1 «Насып» а.Хакуринохабль

Ответственный за организацию питания в МБДОУ №1 «Насып» а.Хакуринохабль –Зезарахова Фатимет Хаджибатыровна (заведующая МБДОУ №1 «Насып»)

Телефон для связи : 88777392671

Питание обучающихся в детском саду организовано в соответствии с 10-дневным меню, по форме предусмотренной СанПиН, утвержденным начальником территориального отдела управления Роспотребнадзора по РА в Шовгеновском, Кошехабльском и Гиагинском районах Шхачемуковым А.Е. и заведующей МБДОУ №1 «Насып» Зезараховой Ф.Х. (приложение прилагается)

Объявления:

Питьевой режим в ДОУ

Питьевой режим в МБДОУ №1 «Насып» проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 3049-13, п314.26
Питьевой режим в ДОУ организован с использованием разных напитков. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в ДОУ. Температура питьевой воды, даваемой ребенку 18-20С. Воду дают ребенку в керамических чашках.

-Телефон горячей линии Минпросвещения России по вопросам организации питания для дошкольников +7(800)200-91-85;
-Телефон горячей линии ОНФ: 8 800 200 34 11
-Телефон горячей линии Министерства образования и науки Республики Адыгея: 8(8772)52-16-55, 8(8772)52-48-21

Утверждаю
Заведующая МБДОУ №1 «Насып»
Зезарахова Ф.Х.
11.01.2021г.

График питания детей по группам

Наименование группы	Время приема пищи		
	Завтрак	Обед	Полдник
I мл.гр.	8.25	11.30	15.25
II мл.гр.	8.30	11.45	15.30
Ср.гр.	8.30	12.00	15.30
Ст.гр.	8.30	12.20	15.30
Подг.гр.	8.30	12.30	15.30

Согласовано:
Начальником территориального
отдела управления Роспотребнадзора
по РА в Шовгеновском, Кошехабльском
и Гиагинском районах
«09»_01_2019г.
_____А.Е.Шхачемуков

Утверждаю:
Заведующая МБДОУ№1
«Насып»

«09» января 2019г.
_____Ф.Х.Зезарахова

Перспективное 10 дневное меню
МБДОУ №1 «Насып»

а.Хакуринохабль
2019г.

Примерное цикличное меню

День: понедельник

Неделя:первая, 1- день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
46	Макаронные изделия отварные	100	5,9	8,11	31,29	229,7	-
10	Чай с молоком	180	3,12	3,22	18,7	113,06	0,66
	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,18
	Итого:		**11,38**	**16,62**	**68,29**	**484,92**	**0,84**
	Обед						
38	Суп гороховый	250	2,21	2,44	16,1	185,8	4,3
70	Плов из отварной птицы	200	9,45	5,85	26,88	195,15	-
196	Зеленый горошек	60	3,27	3,45	7,35	81,75	28,5
	Хлеб пшеничный	70	3,32	0,52	19,24	90,8	-
13	Кисель из сухих смесей	150	0,1	0,12	23,4	96,0	1,8
	Итого:		**18,35**	**12,38**	**66,09**	**649,5**	**34,6**
	Полдник						
76	Омлет натуральный	80	6,26	7,25	2,56	100	0,13
6	Какао с молоком	180	6,2	6,2	25,34	181,18	2,34
	Кондитерское изделие	30	3,7	5,0	38,1	203,0	-
	Хлеб пшеничный	30	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого:		**18,52**	**23,74**	**84,3**	**626,34**	**2,63**
	Всего:		**48,25**	**52,74**	**216,68**	**1760,76**	**38,07**

Примерное цикличное меню

День: вторник

Неделя:первая, 2- день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
92	Манная каша молочная	200	5,86	9,95	26,8	221,38	0,9
10	Чай с молоком	180	3,12	3,22	18,7	113,06	0,66
	Хлеб пшеничный с маслом, сыром	30/6/5	6,04	9,02	19,3	513,25	-
	Итого:		**15,02**	**22,19**	**64,8**	**847,69**	**1,56**
	Обед						
28	Борщ с капустой и картофелем	250	1,55	1,87	9,33	66,7	9,97
60	Картофельная запеканка с говядиной	230	17,92	17,55	14,56	318,46	9,8
112	Зеленый горошек	60	3,27	3,45	7,35	81,75	28,5
	Хлеб пшеничный	70	3,32	0,52	19,24	90,8	-
241	Компот	150	0,56	-	27,89	113,79	6,4
	Итого:		**26,62**	**23,39**	**78,37**	**671,5**	**54,67**
	Полдник						
114	Запеканка из творога	100	13,6	9,26	9,92	183,13	0,27
12	Кофейный напиток с молоком	150	4,8	4,8	24,92	159,56	5,8
	Кондитерское изделие	30	1,3	1,75	13,3	71,05	-
	Итого:		**19,7**	**15,81**	**48,14**	**413,74**	**6,07**
	Всего:		**61,34**	**61,39**	**191,31**	**1932,93**	**62,3**

Примерное цикличное меню

День: среда

Неделя:первая, 3- день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ цеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
4	Запеканка из творога	100	13,6	9,26	9,92	183,13	0,27
	Кофейный напиток с молоком	200	4,8	4,8	24,92	159,56	5,8
	Хлеб пшеничный с маслом, сыром	30/6/5	6,04	9,02	19,3	513,25	-
	Итого:		**24,44**	**23,08**	**54,14**	**855,94**	**6,07**
	Обед						
	Суп крестьянский с пшеном	250	2,4	3,17	19,76	106,5	6,8
/354	Тефтели в соусе	70/100	8,85/1,41	6,64/5,0	4,53/5,87	118,11/74,1	0,56/0,04
	Свекла тушеная	150	2,69	5,16	16,12	120	19,31
	Хлеб пшеничный	70	3,32	0,52	19,24	90,8	-
1	Компот из сухофруктов	200	0,56	-	27,89	113,79	6,4
	Итого:		**19,23**	**20,49**	**93,41**	**532,5**	**33,11**
	Полдник						
8	Булочка сдобная	90	6,79	9,16	41,7	295,75	0,03
	Кефир	150	4,2	4,78	6,13	84,39	1,4
	Яблоки свежие	85	0,45	-	15,3	62,1	16,5
	Итого:		**11,44**	**13,94**	**63,13**	**442,24**	**17,93**
	Всего:		**55,11**	**57,51**	**210,68**	**1830,68**	**57,11**

Примерное цикличное меню

День: четверг

Неделя:первая, 4- день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: Сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
1/6	Отварное яйцо	1	5,08	4,6	2,8	62,8	--
6	Какао с молоком	200	4,85	5,04	32,73	195,71	1,3
	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого :		**12,53**	**14,96**	**68,58**	**460,87**	**7,11**
	Обед						
24	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,22	1,88	13,98	89,78	4,58
66	Биточки из говядины	70	16,82	16,83	21,57	306,38	53,22
130	Капуста тушеная	160	2,5	5,38	5,64	96,4	14,5
	Хлеб пшеничный	70	3,32	0,52	19,24	90,8	-
380	Кисель из сухих смесей	200	0,1	0,12	23,4	96,0	1,8
	Итого:		**24,96**	**24,73**	**83,83**	**679,36**	**74,1**
	Полдник						
	Хлеб пшеничный	30	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
62	Рыбная котлета	80	21,7	6,23	5,17	165,27	0,03
48	Картофельное пюре	150	3,39	4,69	27,66	128,92	3,34
112	Зеленый горошек	60	3,27	3,45	7,35	81,75	28,5
10	Чай	180	3,12	3,22	18,7	113,06	0,66
	Яблоки свежие	85	0,45	-	155,3	62,1	16,5
	Итого:		**34,29**	**22,88**	**232,48**	**653,26**	**49,19**
	Всего:		**71,78**	**85,45**	**384,89**	**1833,49**	**130,4**

Примерное цикличное меню

День: пятница

Неделя:первая, 5- день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
6	Каша Геркулес молочная	200	6,66	10,99	22,64	216,4	0,9
0	Чай с молоком	180	3,12	3,22	18,7	113,06	0,66
	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого:		**12,14**	**19,5**	**59,64**	**471,62**	**1,72**
	Обед						
6	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	1,95	2,13	10,53	70	9,98
2	Котлета мясная	70	11,1	10,42	4,28	155,4	0,67
4	Каша пшеничная	150	8,55	7,23	41,17	270,5	0
	Хлеб пшеничный	70	3,32	0,52	19,24	90,8	-
41	Компот	150	0,23	0,01	18,28	72,57	0,21
	Итого:		**25,48**	**20,3**	**103,11**	**700,49**	**17,05**
	Полдник						
91	Яичница глазунью	1	12,91	22,15	0,89	254,43	-
18	Булочка сдобная	90	6,79	9,16	41,7	295,75	0,03
	Хлеб с маслом	30	2,34	7,76	14,53	139,1	0
2	Кофейный напиток с молоком	200	4,8	4,8	24,92	159,56	15,8
	Итого:		**26,84**	**43,87**	**82,04**	**848,84**	**15,83**
	Всего:		**64,46**	**83,67**	**244,79**	**2020,95**	**34,6**

Примерное цикличное меню

День: понедельник

Неделя:вторая, 1 - день

Сезон: зимне – весенний **Возрастная категория** : Сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
6	Отварное яйцо	1	9,3	14,5	2,44	177,04	0,33
6	Макароны изделия отварные	150	5,9	8,11	31,29	229,76	-
96	Зеленый горошек	60	3,27	3,45	7,35	81,75	28,50
0	Чай с молоком	180	3,12	3,22	18,7	113,06	0,66
	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого:		**23,95**	**34,57**	**78,08**	**743,67**	**29,65**
	Обед						
38	Суп картофельный с горохом	250	2,33	3,88	13,61	98,8	8,41
72	Котлеты	70	11,1	10,42	4,28	155,4	0,67
78	Рагу из овощей	150	3,76	5,1	14,65	122,2	8,4
	Хлеб пшеничный	70	3,32	0,52	19,24	90,8	-
13	Компот из сухофруктов	150	0,23	0,01	18,28	72,57	0,21
	Итого:		**50,39**	**19,93**	**70,06**	**539,77**	**17,69**
	Полдник						
98	Каша рисовая молочная	200	6,98	10,4	25	222,38	0,9
12	Кофейный напиток с молоком	200	4,8	4,8	24,92	159,56	5,8
	Кондитерское изделие	15	1,3	1,75	13,3	71,05	-
	Хлеб пшеничный	30	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого:		**15,44**	**35,32**	**81,52**	**595,15**	**6,86**
	Всего:		**89,78**	**89,82**	**229,66**	**1851,49**	**54,2**

Примерное цикличное меню

День: вторник

Неделя:вторая, 2 - день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ реп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
	Каша пшеничная молочная	250	9,29	10,1	44,05	304,6	-
	Чай с молоком	180	3,12	3,22	18,7	113,06	0,66
	Хлеб пшеничный с маслом, сыром	30/6/5	6,47	11,38	13,66	185,7	0,31
	Итого:		**18,88**	**24,7**	**76,41**	**603,36**	**0,97**
	Обед						
	Суп картофельный	250	2,22	1,88	13,98	89,78	4,58
	Котлета из говядины	70	11,1	10,42	4,28	155,4	0,67
04	Картофель отварной	100	2,09	4,69	18,14	121,64	4,16
30	Капуста тушеная	160	2,5	5,38	5,64	96,4	14,5
	Хлеб пшеничный	70	3,32	0,52	19,24	90,8	-
	Кисель	180	0,1	0,12	23,4	96,0	1,8
	Итого:		**21,33**	**23,01**	**84,65**	**650,02**	**25,71**
	Полдник						
06	Лапшевник из творога	100	7,4	8,84	20,2	192	3,27
12	Кофейный напиток с молоком	200	4,8	4,8	24,92	159,56	5,8
	Итого:		**12,2**	**13,64**	**45,12**	**351,56**	**9,07**
	Всего:		**52,41**	**61,35**	**206,18**	**1604,94**	**35,75**

Примерное цикличное меню

День: среда

Неделя:вторая, 3 - день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
114	Запеканка из творога	100	13,6	9,26	9,92	183,13	0,27
6	Какао с молоком	180	6,2	6,2	25,34	181,18	2,34
4	Хлеб пшеничный с маслом, сыром	30/6/15	6,47	11,38	13,66	185,7	0,31
	Итого:		**26,27**	**26,84**	**48,92**	**550,01**	**2,92**
	Обед						
38	Суп гороховый	250	2,21	2,44	16,1	185,8	4,3
68	Жаркое по домашнему из говядины	230	19,02	17,23	20,05	322,6	9,2
	Хлеб пшеничный	40	3,32	0,52	19,24	90,8	-
13	Компот из сухофруктов	180	0,56	-	27,89	113,79	6,4
	Итого:		**25,11**	**20,19**	**83,28**	**622,19**	**19,9**
	Полдник						
118	Булочка сдобная	80	1,84	5,99	47,10	289,59	-
251	Кефир	160	4,2	4,78	6,13	84,39	1,4
	Яблоки свежие	165	0,45	-	5,3	62,1	16,5
	Хлеб пшеничный	30	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого:		**18,85**	**16,06**	**76,83**	**578,24**	**18,06**
	Всего:		**70,23**	**63,09**	**209,03**	**1750,44**	**40,88**

Примерное цикличное меню

День: четверг

Неделя:вторая, 4 - день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория:Сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
98	Каша пшеничная молочная	250	6,98	10,4	25,0	222,38	0,9
2	Кофейный напиток с молоком	180	4,20	4,8	22,02	143,10	1,3
2	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого:		**13,54**	**20,49**	**65,32**	**507,6**	**2,36**
	Обед						
26	Борщ со сметаной	250	1,95	2,13	10,53	70	9,98
439	Пельмени мясные	100	11,54	5,05	20,89	175,1	0,21
	Хлеб пшеничный	70	3,32	0,52	19,24	90,8	-
381	Кисель	180	0,1	0,12	23,4	96,0	1,8
	Итого:		**16,91**	**7,82**	**74,06**	**431,9**	**11,99**
	Полдник						
63	Рыбная котлета	80	21,7	6,23	5,17	165,27	0,03
48	Картофельное пюре	150	3,39	4,69	27,66	128,92	3,34
10	Чай с молоком	180	3,12	3,22	18,7	113,06	0,66
	Итого:		**28,21**	**14,14**	**51,53**	**407,25**	**4,03**
	Всего:		**58,66**	**42,45**	**190,91**	**1346,75**	**18,38**

Примерное цикличное меню

День: пятница

Неделя:вторая, 5 - день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Сад

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
	Плов рисовый с изюмом	100	1,21	1,59	14,22	81,10	9,39
	Кофейный напиток	200	4,8	4,8	24,92	159,56	5,8
	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого:		**8,37**	**11,68**	**57,44**	**382,82**	**15,35**
	Обед						
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,98	2,13	10,53	70	9,98
	Тефтели из говядины	70	8,85	6,64	4,53	118,11	0,56
30	Капуста тушеная	160	2,5	5,38	5,64	96,4	14,5
	Хлеб пшеничный	70	3,32	0,52	19,24	90,8	-
41	Компот	200	0,56	-	27,89	113,89	6,4
	Итого:		**17,19**	**8,03**	**67,83**	**489,2**	**31,44**
	Полдник						
04	Каша пшенная молочная	200	6,76	10,4	25,87	224,9	0,9
18	Булочка сдобная	90	6,79	9,16	41,7	295,75	0,03
	Яблоки свежие	85	0,45	-	5,3	62,1	16,5
	Какао с молоком	200	6,47	11,38	13,66	185,7	0,31
	Итого:		**20,47**	**30,94**	**86,53**	**768,75**	**17,74**
	Всего:		**46,03**	**50,65**	**211,8**	**1640,77**	**64,53**

Прошнуровано
Пронумеровано
11 страниц

Заведующая МБДОУ №1 «Насып»
_____Зезарахова Ф.Х.

Согласовано:
Начальником территориального
отдела управления Роспотребнадзора
по РА в Шовгеновском, Кошехабльском
и Гиагинском районах
«09» 01 2019г.
_____А.Е.Шхачемуков

Утверждаю:
Заведующая МБДОУ№1
«Насып»

«09» января 2019г.
_____Ф.Х.Зезарахова

Перспективное 10 дневное меню
МБДОУ №1 «Насып»

а.Хакуринохабль
2019г.

Примерное цикличное меню

День: понедельник

Неделя:первая, 1- день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория :Ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
46	Макаронные изделия отварные	120	4,69	6,48	25,03	183,81	-
9	Чай с молоком	150	2,34	2,34	14,02	84,8	0,49
1	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	1,58	5,24	9,81	93,87	0
	Итого:		**8,61**	**14,06**	**48,86**	**411,34**	**0,49**
	Обед						
37	Суп гороховый	200	1,66	1,83	12,1	92,9	3,2
69	Плов из отварной птицы	180	7,4	4,58	21,04	152,73	0
196	Зеленый горошек	30	0,94	0,99	2,9	23,3	9,5
	Хлеб пшеничный	30	2,49	0,59	14,43	68,1	-
381	Кисель	150	0,075	0,09	17,55	72,0	0,9
			12,6	**8,08**	**68,02**	**409,03**	**13,6**
	Полдник						
110	Омлет натуральный	75	9,3	14,5	2,44	177,04	0,33
140	Овощи свежие	75	0,6	0	1,38	7,98	7,58
5	Какао с молоком	150	4,65	4,65	19	135,9	1,75
	Кондитерское изделие	15	1,3	1,75	13,3	71,05	
			29,4	**20,9**	**36,12**	**391,97**	**9,66**
	Всего:		**50,61**	**43,04**	**153**	**1212,34**	**23,75**

Примерное цикличное меню

День: вторник

Неделя:первая, 2- день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энргетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
91	Манная каша молочная	150	4,39	7,46	20,11	166	0,67
9	Чай с молоком	150	9	2,3	10,5	39,8	4,5
3	Хлеб пшеничный с маслом, сыром	30/6/15	4,38	7,7	9,27	125,6	0,21
	Итого		**17,77**	**17,46**	**39,88**	**331,4**	**5,38**
	Обед						
25	Борщ с капустой и картофелем	200	1,46	1,6	7,9	52,5	7,48
59	Картофельная запеканка с говядиной	180	14,02	13,73	9,48	249,23	7,71
112	Зеленый горошек	60	1,88	1,98	5,8	46,6	19,0
	Хлеб пшеничный	40	2,49	0,39	14,43	68,1	-
241	Компот	150	0,42	-	20,9	85,3	5,6
	Итого		**20,27**	**17,7**	**58,51**	**501,73**	**39,79**
	Полдник						
81	Запеканка из творога	95	13,66	9,04	9,92	181,33	0,27
11	Кофейный напиток с молоком	150	2,79	3,19	19,71	118,69	1,3
	Кондитерское изделие	15	1,3	1,75	13,3	71,05	-
	Итого		**17,75**	**13,98**	**42,93**	**371,07**	**1,8**
	Всего:		**55,79**	**49,14**	**141,32**	**1204,2**	**46,97**

Примерное цикличное меню

День: среда

Неделя:первая, 3- день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энргетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
81	Запеканка из творога	95	13,66	9,04	9,92	181,33 ,	0,27
11	Кофейный напиток с молоком	150	3,6	3,6	18,69	119,7	8,7
3	Хлеб пшеничный с маслом, сыром	30/6/15	6,04	9,02	19,3	513,25	-
	Итого:		**23,3**	**21,66**	**47,91**	**814,28**	**8,97**
	Обед						
39	Суп крестьянский с пшеном	180	1,8	2,38	9,88	79,87	5,1
73/354	Тефтели с соусе	60	7,58	5,69	3,88	101,24	0,48
79	Свекла тушеная	120	2,15	4,13	12,89	96	15,45
	Хлеб пшен.	40	1,88	0,28	19,92	85,6	-
13	Компот из сухофруктов	150	0,23	0,01	18,28	72,57	0,21
	Итого:		**13,64**	**6,8**	**64,85**	**435,28**	**20,76**
	Полдник						
273	Булочка сдобная с повидлом	45	4,53	6,11	27,8	197,16	0,02
117	Кефир	150	4,2	4,78	6,13	84,39	1,4
	Яблоки свежие	80	0,45	-	15,3	62,1	16,5
	Итого:		**9,18**	**10,89**	**49,23**	**343,65**	**17,92**
	Всего:		**46,12**	**39,35**	**161,99**	**1593,21**	**47,65**

Примерное цикличное меню

День: четверг

Неделя:первая, 4- день

Сезон: зимне – весенний **Возрастная категория** : Ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энргетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
1/6	Отварное яйцо	1	12,7	11,5	0,7	157	0
47	Пюре картофельное	120	2,71	3,76	6,8	103,15	2,68
5	Какао с молоком	150	4,65	4,65	19	135,9	1,75
1	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого		**22,42**	**25,2**	**44,8**	**538,21**	**4,59**
	Обед						
23	Суп картофельный с макаронами изделиями	200	1,67	1,41	10,49	67,35	0,03
65	Биточки из говядины	60	13,16	13,18	16,88	239,76	41,6
129	Капуста тушеная	120	2,5	5,38	5,64	96,4	14,5
	Хлеб ржано-пшен.	40	1,88	0,28	19,92	85,6	
241	Кисель из кураги	150	0,075	0,09	17,55	72,0	0,9
	Итого:		**19,3**	**20,34**	**70,48**	**561,11**	**57,03**
	Полдник						
61	Рыбная котлета	60	16,27	4,67	3,88	123,95	0,02
55	Овощи тушеные	120	3	4,1	11,7	100,8	6,7
112	Зеленый горошек	30	0,24	0,03	0,75	4,2	1,65
9	Чай с молоком	150	3,3	3,45	13,0	111,99	0,46
	Яблоки свежие	80	0,45	-	155,3	62,1	16,5
	Итого:		**23,26**	**12,25**	**184,63**	**403,04**	**25,33**
	Всего:		**90,31**	**57,79**	**299,91**	**1502,36**	**86,95**

Примерное цикличное меню

День: пятница

Неделя:первая, 5- день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энргетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
	Каша Геркулес молочная	200	4,99	8,24	16,98	162,33	0,67
	Какао	150	4,65	4,65	19	135,9	1,75
	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого:		**12,0**	**18,18**	**54,28**	**440,39**	**2,48**
	Обед						
	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	1,52	5,33	8,65	88,89	8,25
	Тефтели	60	7,58	5,69	3,88	101,24	0,48
	Рагу овощное	120	3,01	4,07	11,72	97,73	6,72
96	Зеленый горошек	30	0,94	0,99	2,9	23,3	9,5
	Хлеб пшеничный	40	1,88	0,28	19,92	85,6	-
3	Компот из сухофруктов	150	0,42	-	20,9	85,3	5,6
	Итого:		**17,83**	**10,67**	**67,97**	**483,06**	**30,55**
	Полдник						
17	Булочка сдобная	45	4,53	6,11	27,8	197,16	0,02
11	Кофе с молоком	150	3,6	3,6	18,69	119,7	8,7
	Итого:		**11,47**	**8,39**	**59,05**	**357,51**	**1,3**
	Всего:		**41,3**	**37,24**	**181,3**	**1280,96**	**34,33**

Примерное цикличное меню

День: понедельник

Неделя:вторая, 1 - день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энргетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
	Отварное яйцо	1	12,7	11,5	0,7	157	0
	Макаронные изделия отварные	100	4,69	6,48	25,03	183,9	0
12	Зеленый горошек	30	0,2	0,03	0,75	4,2	1,65
	Чай с молоком	150	2,34	2,34	14,02	84,8	0,49
	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого		**22,29**	**47,93**	**58,8**	**572,06**	**2,3**
	Обед						
97	Суп картофельный с горохом	200	1,66	1,83	12,1	92,9	3,2
71	Котлеты	60	16,27	4,67	3,88	123,95	0,02
77	Рагу из овощей	120	3,01	4,07	11,72	97,73	6,72
	Хлеб ржано-пшен.	40	1,88	0,28	19,92	85,6	-
13	Компот из сухофруктов	150	0,42	-	20,9	85,3	5,6
	Итого:		**23,24**	**10,85**	**68,52**	**485,48**	**15,54**
	Полдник						
97	Каша рисовая молочная	200	5,23	7,8	18,6	166,8	0,18
5	Какао с молоком	150	4,65	4,65	19	135,9	1,75
	Итого:		**9,88**	**12,45**	**37,6**	**302,7**	**1,93**
	Всего:		**55,41**	**71,23**	**164,92**	**1360,24**	**19,77**

Примерное цикличное меню

День: вторник

Неделя:вторая, 2 - день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рец.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энргетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
	Каша пшеничная молочная	200	5,07	7,81	19,4	168,7	0,68
	Чай	150	9	2,3	10,5	39,8	4,5
	Хлеб пшеничный с маслом,сыром	30/6/15	4,38	7,7	9,24	125,6	0,21
	Итого:		**18,45**	**36,26**	**75,4**	**334,1**	**5,39**
	Обед						
25	Борщ	200	1,46	1,6	7,9	52,5	7,48
439	Пельмени (домашние)	65	11,54	5,05	20,89	175,1	0,21
	Хлеб пшеничный	40	2,49	0,39	14,43	68,1	-
381	Кисель	150	0,075	0,09	17,55	72,0	0,9
	Итого:		**15,6**	**7,13**	**60,77**	**367,7**	**8,59**
	Полдник						
59	Картофельная запеканка с отварным мясом	180	14,02	13,73	9,48	249,23	7,71
206	Лапшевник	100	7,4	8,84	20,2	192	3,27
11	Кофейный напиток с молоком	150	3,6	3,6	18,69	119,7	8,7
	Итого:		**33,61**	**26,17**	**48,37**	**560,93**	**19,68**
	Всего:		**67,66**	**65,56**	**184,54**	**1262,73**	**33,66**

Примерное цикличное меню

День: среда

Неделя:вторая, 3 - день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ цеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энргетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
	Плов рисовый с изюмом	50	1,21	1,59	14,22	81,10	0,16
	Какао с молоком	150	4,85	5,04	32,73	195,71	1,3
	Хлеб пшеничный с маслом,сыром	30/5/15	6,04	9,02	19,3	513,25	-
	Итого		**12,1**	**15,65**	**66,25**	**790,06**	**1,46**
	Обед						
23	Суп картофельный с вермишелью	200	1,67	1,41	10,49	67,35	0,03
67	Жаркое по домашнему из говядины	180	14,89	13,48	15,7	252,45	7,2
112	Икра из кабачков	75	0,24	0,03	0,75	4,2	1,65
	Хлеб пшеничный	40	2,49	0,39	14,43	68,1	-
13	Компот из сухофруктов	150	0,23	0,01	18,28	72,57	0,21
	Итого:		**19,52**	**34,84**	**59,65**	**464,67**	**9,09**
	Полдник						
53	Куры отварные	60	13,35	8,5	0	139,3	0,8
55	Овощи тушеные	120	3,0	4,1	11,7	100,8	6,7
117	Булочка сдобная с повидлом	60	4,53	6,11	27,8	197,16	0,02
251	Кефир	150	4,2	4,78	6,13	84,39	1,4
	Яблоки свежие	80	0,45	-	15,3	62,1	16,5
	Итого:		**25,53**	**23,49**	**60,93**	**583,75**	**25,42**
	Всего:		**57,15**	**73,98**	**186,83**	**1838,48**	**35,97**

Примерное цикличное меню

День: четверг

Неделя:вторая, 4 - день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энргетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
01	Каша гречневая молочная	200	5,23	7,8	18,75	166,8	0,67
1	Кофейный напиток с молоком	150	3,6	3,6	18,69	119,7	8,7
	Хлеб пшеничный с маслом	30/6	2,36	5,29	18,3	142,16	0,16
	Итого:		**11,19**	**27,88**	**83,62**	**512,28**	**9,53**
	Обед						
89	Суп крестьянский	180	1,8	2,38	9,88	79,87	5,1
389	Гуляш из говядины	150	8,69	9,43	7,49	149,71	4,87
43	Каша пшенная рассыпчатая	120	4,69	6,48	25,03	183,81	0
112	Зеленый горошек	30	0,24	0,03	0,75	4,2	1,65
	Хлеб пшеничный	40	2,49	0,39	14,43	68,1	-
381	Кисель	150	0,075	0,09	17,55	72,0	0,9
	Итого:		**15,5**	**18,8**	**75,13**	**632,82**	**12,52**
	Полдник						
61	Котлета рыбная	60	16,27	4,67	3,88	123,95	0,02
47	Картофельное пюре	120	2,71	3,76	6,8	103,15	2,68
79	Свекла тушеная	120	2,15	4,13	12,89	96	15,45
9	Чай с молоком	150	2,34	2,34	14,02	84,8	0,49
	Итого:		**23,47**	**14,9**	**37,59**	**407,9**	**18,64**
	Всего:		**50,16**	**61,58**	**196,34**	**1553,0**	**40,69**

Примерное цикличное меню

День: пятница

Неделя:вторая, 5 - день

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория : Ясли

Наименование сборника рецептур :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /автор А.И.Здобнов. В.А Цыганенко и тд. Организация питания детей и подростков дошкольных образовательных учреждениях(Рецептура из справочника МФССЭБН)г.Москва 2006г.

№ рецеп.	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энргетическая ценность(ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
9	Плов рисовый(овощной)	100	12,18	13,10	15,75	231,45	0,7
7	Чай	150	9,0	2,3	10,5	39,8	4,5
3	Хлеб пшеничный с маслом ,сыром	30//15	4,38	7,7	9,24	125,6	0,21
	Итого:		**25,56**	**23,1**	**35,49**	**396,85**	**5,41**
	Обед						
27	Борщ с капустой и картофелем	200	1,16	1,4	7,0	50,0	7,48
71	Котлета мясная	60	9,5	8,93	3,67	133,2	0,5
47	Картофельное пюре	120	2,71	3,76	6,8	103,15	2,68
	Хлеб пшеничный	40	1,88	0,28	19,92	85,6	-
241	Компот	150	0,42	-	20,9	85,3	5,6
	Итого:		**15,67**	**14,37**	**72,66**	**457,25**	**16,26**
	Полдник						
91	Каша манная молочная	200	4,39	7,46	20,11	166,0	0,67
117	Булочка сдобная	60	4,53	6,11	27,8	197,16	0,02
	Яблоки свежие	80	0,45	-	5,3	62,1	16,5
8	Какао с молоком	150	4,65	4,65	19,0	135,9	1,75
	Итого:		**14,02**	**18,22**	**72,21**	**561,16**	**18,94**
	Всего:		**55,25**	**55,69**	**180,36**	**1415,26**	**401,61**

Прошнуровано
Пронумеровано
11 страниц

Заведующая МБДОУ №1 «Насып»
_____ Зезарахова Ф.Х.

Утверждаю
Заведующая МБДОУ №1 «Насып»
_____ Зезарахова Ф.Х.
Приказ №2/1 от 11.01.2021г.

ПРОГРАММА

Организации и проведения производственного контроля за соблюдением правил и выполнении санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий в Хакуринохабльском дошкольном бюджетном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида №1 «Насып»

а.Хакуринохабль

1. Общие положения

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Цельюпрограммыявляетсяобеспечениесанитарно-эпидемиологическойбезопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектовпроизводственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществлениеконтроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик-контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством повопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов ипитьевой воды, воспитанием и образованием детей;

контроль за наличием сертификатов,санитарно-эпидемиологических заключений,личных медицинских книжек,санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции итехнологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации вслучаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

перечень нормативно-правовой базыв сфере производственного контроля;

перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;

мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективногоконтроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ;

перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

2. Перечень нормативно-правовой базы в сфере производственного контроля

Законы и подзаконные правовые акты

Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты правпотребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;

Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммуно профилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;

Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;

Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;

Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

Санитарные правила и нормы

В настоящий документ вносятся изменения на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 с 1 января 2021 года. Постановление Главного государственного санитарного врача России от 15.05.2013 № СанПиН 2.4.1.3049-13, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 15.05.2013 № 26

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическиетребования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193–07);

СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

СП 3.5.3.1129–02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;

СП 3.1.2. 1319-03 «Профилактика гриппа»;

СП 3.1.2.1108- 02 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»;

СП3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;

СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;

СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;

СП 3.1.2. 1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции»;

СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;

СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;

СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;

СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиямтранспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»;

СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;

СП 3.3.2.2330-08 «Санитарно-эпидемиологическиетребования к условиям транспортировки, хранения и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения», изменения и дополнения к СП 3.3.2.1120-02;

СП 3.3.2.2329-08 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;

СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;

СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;

СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контролькачества».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;

Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Обутверждении формпервичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);

Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Обутверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;

Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемическогосыпного тифа и борьбе с педикулезом»;

Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».

Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».

Методические рекомендации

МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;

МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";

МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;

МУ 3.2.1882 -04 «Профилактикалямблиоза»;

МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;

ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения.

Р 3.5.1904-04 Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».

МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».

Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».

Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».

Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».

Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».

Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном,водном, воздушном транспорте»;

МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции.

3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции

по осуществлению производственного контроля

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
заведующая	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников Организация медицинских осмотров работников. Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.
завхоз	Организация лабораторных исследований. Организация медицинских осмотров работников. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: цикличное меню;журнал бракеража скоропортящихся продуктов; журнал бракеража готовой продукции. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. Ведение журнала аварийных ситуаций. Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении. Контроль за состоянием: освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации.

4. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Согласно Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасныхпроизводственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные иопериодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательныхпредварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых натяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию иорганизации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Профессия	Медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка,	Кол-во человек

		аттестация	
	кратность	кратность	
заведующая	1 раз в год	1 раз в 2 года	1
воспитатель		1 раз в 2 года	3
муз.руководитель		1 раз в 2 года	
инструктор по физкультуре		1 раз в 2 года	1
завхоз		1 раз в год	1
помощник воспитателя		1 раз в год	2
машинист по стирке белья		1 раз в 2 года	1
повар		1 раз в год	1
кухрабочая		1 раз в год	1
дворник		-	1
сторож		-	3
слесарь по зданиям и сооруж-м		-	1
оператор котельных установок		-	1

5. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
1. Организация периодических медицинских осмотров				
	Контроль за прохождением-медицинскихосмотров при приеме наработу	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г.	постоянно	фельдшер
	Проведение периодического медицинскогоосмотра сотрудников	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	заведующая
	Проведение обследование накишечные инфекции		1 раз в год	заведующая
	Проведение осмотра на гнойничковые заболеваниясотрудников пищеблока и помощников воспитателей	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.3.	ежедневно	завхоз
2.Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				

	Проведение санитарного минимума		При приеме на работу; при необходимости	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РА»
	Гигиеническая аттестация сотрудников	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.1.	1 раз в год	
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях				
	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.8.7. (Пр. №3)	1 раз в год	завхоз
	Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	2 раз в год, сентябрь, май	завхоз
	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)		1 раз в год	завхоз
	Смывы длябактериологическогоисследования (оборудование,спецодежда, руки персонала)		1 раз в год	завхоз
	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год	завхоз
	Исследование песка из песочниц по санитарно - паразитологическим показаниям		2 раза в год	завхоз
	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		2 раза в год	завхоз
	Измерение МЭД (мощности-экспозиционной дозы)		1 раз в год	завхоз
	Измерение в здании ЭРОАрадона		1 раз в год	завхоз
	Измерение шума (непостоянный)		1 раз в год	завхоз

	Проведение токсилогических, гигиенических и иных видов оценок и экспертиз		1 раз в год	завхоз
	Определение массовой доли действующих веществ в рабочих растворах дезинфицирующих средств (хлорсодержащие)		1 раз в год	завхоз
4.Санитарные требования к участку ДОУ				
	Санитарное состояние участкаДОУ, подходов к зданию	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.1.-3.15	еженедельно	завхоз
	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.16-3.21	еженедельно	завхоз
	Освещенность территории	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.3.	еженедельно	завхоз
5.Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ				
	Состояние отделки стен, половв групповых помещениях,коридорах, санузлах		ежеквартально	завхоз
	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.7.7.-7.10.	ежемесячно	завхоз
	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.17.1.-17.18	еженедельно	завхоз
	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1.-13.20	ежемесячно	завхоз
6. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ДОУ				
	Готовая продукция (санитарно-бактериологическое исследование)		4 раза в год (10 проб)	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РА»
	Смывы на БГКП (предметыинвентаря, оборудованияпищеблока, руки и спецодеждаперсонала)		1 раз в год	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РА»
	Лабораторные исследованияпищевой продукции (определение витаминов, калорийность)		1 раз в год	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РА»
	Определение йода (иодата		1 раз в год	ФБУЗ «Центр

	калия, йодистого калия) в поваренной соли			гигиены и эпидемиологии в РА»
7. Проведение санитарно-гигиенических и микробиологических исследований пищевых продуктов				
	Исследование количеств МАФАнМ (мясо, мясные продукты, рыба и яйцо)		1 раз в год	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РА»
	Исследование кулинарных изделий и полуфабрикатов (бактерии рода Протеус, золотистый стафилококк, БГКП)		1 раз в квартал	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РА»
8. Организация питания				
	Заключение договора на поставку продуктов питания		постоянно	заведующая
	Контроль наличиясопроводительныхдокументов, удостоверяющихкачество и безопасность сырьяи готовой продукции	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1.	постоянно	заведующая
	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1.	постоянно	завхоз
	Контроль за технологией приготовления готовых блюд,наличием технологическихкарт	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.5.	постоянно	бракеражная комиссия
	Проведение оценки качества готовых блюд	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23.	постоянно	бракеражная комиссия
9. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				
	Контроль за оснащением оборудования, правильной расстановкой мебели		постоянно	завхоз
	Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностямдетей и ее расстановка	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	2 раз в год, сентябрь, май	завхоз, пом.воспитателя
	Контроль за маркировкой мебели, в соответствие с ростовыми показателями	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	постоянно	завхоз
	Контроль за правильным		постоянно	заведующая

	использование технических средств обучения			
	Контроль запродолжительностью прогулок	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.5.-11.6.	постоянно	заведующая
	Контроль за выполнением требований режима дня и учебных занятий	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.-11.13.	постоянно	заведующая
	Проведение контроля и анализа физического развития	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.	постоянно	воспитатель
10. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами		постоянно	заведующая
	Проведение профилактическихосмотров детей декретированных возрастов		по плану	фельдшер
	Контроль за утренним приемом детей		постоянно	воспитатель
	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине		по необходимости	фельдшер
	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми		по плану	заведующая
	Осмотр детей на педикулез	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.1.	еженедельно	воспитатель
11.Контроль за охраной окружающей среды				
	Заключение договора на вывоз ТБО		январь	заведующая
	Дезинфекция, дезинсекция,дератизацияпомещений	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.17.18., СП .5.3.1129-02, СанПиН. 5.2.1376-03	ежемесячно	специализированное учреждении
	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированнымтранспортом		постоянно	завхоз

	Заключение договоров на обслуживание здания		январь	заведующая

6. Перечень возможных аварийных ситуаций,связанных с нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

Перечень ситуаций	Ответственный
Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	заведующая

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием управления образования МО «Шовгеновский район», а так же соответствующие службы.

7. Перечень форм учета и отчетности, по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
4. Журнал учета лабораторного контроля
5. Журнал здоровья персонала.
6. Личные медицинские книжки каждого работника.
7. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе. Протоколы отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).

9. Журнал учета температуры холодильных установок.
10. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
11. Журнал учета дезинфекции и дератизации.
12. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.

Прошнуровано
Пронумеровано
12 листов
Заведующая МБДОУ №1 «Насып»
_____Зезарахова Ф.Х.