

государственное бюджетное нетиповое
общеобразовательное учреждение
«Губернаторская женская гимназия-интернат»
(ГБНОУ ГЖГИ)

Утверждаю:

директор ГБНОУ

«Губернаторская женская
гимназия - интернат»

А. В. Сапего

от « 31 » 2020 г.

Приказ № 175



**Программа
производственного контроля за условиями
пребывания детей и подростков
в общеобразовательном учреждении
ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат»**

Кемеровский район,
с. Елыкаево
2020 г.

ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат»

Юридический адрес: 650523 Кемеровская область, Кемеровский район, с. Елыкаево

Телефон: (8-38442) 60-30-61, 60-30-01

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА УСЛОВИЯМИ ПРЕБЫВАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор гимназии А. В. Сапего, тел. Сотовый 8-903-984-31-21, рабочий 60-30-01.
2. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:
 - Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение). В редакции от 13.07.2015 г. № 52 – ФЗ.
 - Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение). В редакции от 13.07.2015 г. № 213-ФЗ.
 - СанПин 2.2.2./2.4 13440-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам организации работы».
 - СанПин 2.4.2. 1178-02 «санитарно-эпидемиологические правила и нормативы». Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ.
 - СанПин 2.1.4.1074-01 «Пищевая вода, гигиенические требования к качеству воды, центральных систем питьевого водоснабжения, контроль качества».
 - СанПин 2.3.2. 1324-03 «требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».
 - СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
3. Предварительным и периодическим медосмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат учителя и технический персонал (приложение №1). Ответственным за своевременное прохождение медицинского осмотра является заведующий медицинским пунктом О. Н. Уфимцева.
4. Потенциальную опасность представляют реализованные особо скоропортящиеся продукты: молоко, масло, мясо.
5. Заместителем директора по АХР С. С. Прусикиным проводятся следующие мероприятия:
 - контроль за санитарным состоянием территории гимназии;
 - контроль за тепловым режимом в производственных помещениях;
 - контроль за санитарным состоянием мест общего пользования;
 - контроль качества подаваемой воды;

- проверка качества и своевременной уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил обслуживающим персоналом.

- контроль за организацией питания;

6. Заместителем директора по БОП С. А. Шатровым проводятся следующие мероприятия:

- контроль за условиями ОТ, ПБ, антитеррористической защищенностью;
- контроль за организацией питания;
- контроль за компьютерными классами;
- контроль за медицинским обследование обучающихся и работников;
- контроль за тепловым режимом;
- контроль за естественным и искусственным освещением.

7. Заместителем директора по УВР Г. В. Скичко проводятся следующие мероприятия:

- контроль за организацией питания;
- контроль за тепловым режимом в учебных классах;
- контроль за компьютерными классами;
- контроль за санитарным состоянием классов;
- контроль за естественным и искусственным освещением в учебных кабинетах.

8. Заместителем директора по кадетскому образованию Н. Ю. Лазуткиной проводятся следующие мероприятия:

- контроль за организацией питания;
- контроль за тепловым режимом в учебных классах;
- контроль за компьютерными классами;
- контроль за санитарным состоянием классов;
- контроль за естественным и искусственным освещением в учебных кабинетах.

9. Заместителем директора по воспитательной работе С. А. Липатовой проводятся следующие мероприятия:

- контроль за организацией питания;
- контроль за тепловым режимом в спальнях помещений;
- контроль за санитарным состоянием спальных комнат;
- контроль за естественным и искусственным освещением в спальнях комнатах.

10. Заведующей столовой Е. Е. Старовойтовой проводятся следующие мероприятия:

- проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, другого холодильного оборудования;
- проверка сроков прохождения работников столовой гигиенической подготовки и медицинских осмотров;
- проверка качества поступающей продукции, документов (сертификаты соответствия и качества), ее транспортировки, хранения и реализации;
- проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока и столовой, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены;

- контроль за организацией питания.
11. Заведующей медпунктом гимназии О.Н. Уфимцевой (дежурным медицинским работником) проводятся следующие мероприятия:
- проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров;
 - контроль за качеством приготовленной пищи;
 - контроль над закладкой основных продуктов;
 - проверка качества и своевременности уборки помещений медпункта, соблюдения режима дезинфекции, санитарных правил;
 - контроль за медицинским обследованием обучающихся;
 - контроль за выполнением питьевого режима;
 - контроль за осмотром на педикулез.
12. Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:
- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам;
 - журнал учета мероприятий по проведению визуального производственного контроля;
 - журнал движения скоропортящихся продуктов;
 - журналы осмотра персонала пищеблока (дежурных детей) на гнойничковые заболевания;
 - журнал учета "С"-витаминизации;
 - учетная медицинская документация;
 - журнал учета регистрации аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций;
 - журнал дежурного администратора.
13. При возникновении следующих ситуаций немедленно сообщить в отдел Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Кемеровской районе по тел. 36-10-08:
- выход из строя холодильного оборудования;
 - авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
 - сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

Список работников
ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат»

Абаполов Вячеслав Вячеславович	Учитель
Александрова Ольга Владимировна	Повар
Ануфриева Анастасия Александровна	Врач-специалист
Артемьев Юрий Николаевич	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий
Артемьева Ольга Владиславовна	Уборщик производственных и служебных помещений
Астапова Наталья Николаевна	Медицинская сестра
Белокопытов Андрей Сергеевич	Учитель
Беляев Валерий Павлович	Слесарь насосных установок
Бессонова Полина Леонидовна	Специалист по закупкам
Болдырев Андрей Олегович	Педагог дополнительного образования
Борисова Наталья Валерьевна	Воспитатель
Бушуев Виталий Михайлович	Машинист (кочегар) котельной
Войтин Алексей Васильевич	Слесарь-сантехник
Воронкова Галина Ивановна	Уборщик производственных и служебных помещений
Ворошилов Юрий Юрьевич	Учитель
Ворошилова Олеся Михайловна	Воспитатель
Гавриченко Галина Николаевна	Учитель
Ганиева Гельсиня Хабутдиновна	Уборщик производственных и служебных помещений
Горшков Дмитрий Анатольевич	Учитель
Горшкова Светлана Михайловна	Учитель
Дворянидов Валерий Евгеньевич	Механик
Денисенко Маргарита Артемьевна	Учитель
Денисов Вадим Игоревич	Педагог дополнительного образования Точка Роста
Денисова Эльвира Степановна	Учитель
Дмитрук Нэлли Федоровна	Воспитатель
Евтушенко Сергей Иванович	Водитель автомобиля
Ерохина Алла Вячеславовна	Медицинская сестра
Ефремова Галина Федоровна	Медицинская сестра
Зайдулина Людмила Николаевна	Повар
Зайдулина Ольга Геннадьевна	Мойщик посуды

Засыпкин Михаил Андреевич	Учитель
Зданевич Надежда Николаевна	Педагог дополнительного образования
Зыкина Елена Николаевна	Специалист по кадрам
Игрунков Сергей Валерьевич	Администратор вычислительной сети
Ифатулин Василий Максимович	Грузчик
Кадырова Римма Саматовна	Воспитатель
Калачев Александр Петрович	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования
Калачева Анна Александровна	Машинист по стирке белья
Карваненко Татьяна Никитовна	Уборщик производственных и служебных помещений
Карташова Лариса Григорьевна	Воспитатель
Качкина Ольга Николаевна	Медицинская сестра
Кичигина Елена Владимировна	Педагог - организатор Точка Роста
Коваль Юлия Сергеевна	Руководитель Центра "Точка Роста"
Комаров Дмитрий Александрович	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования
Коньчукова Светлана Александровна	Кухонный рабочий
Крюков Андрей Иванович	Машинист (кочегар) котельной
Куликова Алия Рафаиловна	Заведующая библиотекой
Курагина Светлана Валерьяновна	Учитель
Кухарь Ольга Анатольевна	Уборщик производственных и служебных помещений
Лазуткина Наталья Юрьевна	Заместитель директора по кадетскому образованию
Лебедева Вера Васильевна	Воспитатель
Липатова Светлана Александровна	Заместитель директора по ВР
Литвинов Александр Михайлович	Водитель автомобиля
Лягушина Татьяна Анатольевна	Воспитатель
Макрушин Анатолий Петрович	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования
Масалова Евгения Анатольевна	Воспитатель
Матвеева Асия Салихьяновна	Воспитатель
Михайлов Юрий Николаевич	Машинист (кочегар) котельной
Москалева Наталья Алексеевна	Заведующий складом
Ощепкова Татьяна Александровна	Мойщик посуды
Патрокова Галина Геннадьевна	Кухонный рабочий
Пахомова Ирина Георгиевна	Учитель
Петряева Наталья Владимировна	Воспитатель
Полякова Светлана Андроновна	Воспитатель

Попов Валерий Евгеньевич	Водитель автомобиля
Попова Наталья Петровна	Уборщик производственных и служебных помещений
Прокопенко Ольга Владимировна	Кухонный рабочий
Протасова Валентина Николаевна	Воспитатель
Прохацкий Сергей Владимирович	Слесарь насосных установок
Прохоров Виктор Васильевич	Машинист (кочегар) котельной
Прохорова Ольга Анатольевна	Бухгалтер
Прусикин Сергей Семенович	Заместитель директора по АХР
Пьянов Александр Евгеньевич	Учитель
Рихтер Вероника Валерьевна	Главный бухгалтер
Руденко Лариса Алексеевна	Бухгалтер
Савенкова Варвара Викторовна	Воспитатель
Саиганданов Алексей Александрович	Водитель автомобиля
Салапекин Василий Анатольевич	Механик
Сапего Анна Викторовна	Директор школы (гимназии, лицей)
Седнева Ирина Владимировна	Учитель
Семенов Александр Владимирович	Педагог дополнительного образования Точка Роста
Семесько Светлана Александровна	Учитель
Скичко Галина Валерьевна	Заместитель директора по УВР
Соколова Наталья Юрьевна	Педагог-психолог
Сонина Татьяна Зэфаровна	Бухгалтер
Сошников Дмитрий Валерьевич	Педагог дополнительного образования
Старовойтова Елена Евгеньевна	Заведующая столовой
Столбова Надежда Викторовна	Заведующий хозяйством
Стратович Алена Константиновна	Учитель
Сыса Наталья Анатольевна	Педагог дополнительного образования
Таранова Наталья Анатольевна	Уборщик производственных и служебных помещений
Терещенко Елена Борисовна	Повар
Толочко Татьяна Андреевна	Учитель
Торгунаков Александр Алексеевич	Машинист (кочегар) котельной
Торопова Татьяна Григорьевна	Воспитатель
Трофимова Татьяна Михайловна	Воспитатель
Трушкина Татьяна Петровна	Учитель
Уразгильдеева Марина Евгеньевна	Бухгалтер
Уткина Валентина Викторовна	Учитель
Уфимцева Оксана Николаевна	Заведующая медицинским пунктом
Федосеева Анна Николаевна	Воспитатель

Федосова Любовь Анатольевна	Воспитатель
Халиуллина Сания Мансуровна	Педагог социальный
Чугин Андрей Викторович	Учитель
Шатров Сергей Августович	Заместитель директора по БОП
Шпарло Елена Юрьевна	Мойщик посуды
Штарк Ирина Алексеевна	Воспитатель
Штейников Алексей Иванович	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования
Яблокова Ольга Дмитриевна	Учитель
Якубенко Екатерина Анатольевна	Учитель

Специалист по кадрам Е. Н. Зыкина

**Пояснительная записка к примерному четырнадцатидневному меню
ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат»
на учебный год**

Примерное четырнадцатидневное меню составлено на основании требований СанПиН 2.452409-08 по организации питания, Постановления Правительства РФ № 659 от 07.11.2005г. «Об утверждении норм материального обеспечения детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (нормы обеспечения питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей), перечня запрещенных блюд, а также из опыта работы по организации питания и пожеланий обучающихся, кроме блюд, входящих в перечень запрещенных блюд.

Фактическое выполнение натуральных норм питания по примерному четырнадцатидневному меню следующее:

<i>Наименование продукта</i>	<i>Выполнение норм, %</i>
Хлеб пшеничный	100
Хлеб ржаной	100
Мясо	100
Птица	100
Колбасные изделия	100
Рыба	100
Масло сливочное	98
Масло растительное	104
Молок / кисломолочные продукты	98
Сметана	104
Творог	98,5
Сыр	100
Яйцо	100
Мука	100
Крупы	104
Сахар	98
Кондитерские изделия	100
Сухофрукты	100
Фрукты	100
Сок	100
Картофель	98,6
Овощи	98,8
Чай	100
Какао	100
Кофейный напиток	100

Замена одного блюда допускается в рамках натуральных норм питания и времени года, например:

- борщ из свежей капусты – борщ зеленый со щавелем,
- маринад свекольный – салат из свежей капусты,
- котлета рыбная – рыба запечная с овощами,
- компот из сухофруктов – компот из кураги,
- гуляш из говядины – котлета из печени,
- апельсин (яблоко) – груша (смородина) и т.п.

Составил: заведующая столовой Е.Е. Старовойтова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБНОУ
«Губернаторская женская
гимназия-интернат»
_____ А.В. Сапего
«_____» _____ 2017г.

**Примерное четырнадцатидневное меню
ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат»**

1 ДЕНЬ

Завтрак

1. Каша молочная геркулес	200
2. Чай с сахаром	200
3. Батон/масло/сыр	100/10/12
4. Молоко кипяченое	100

Второй завтрак

1. Яблоко	250
2. Творожок десертный	120
3. Сок	200

Обед

1. Сельдь с луком	50 / 60
2. Борщ из свежей капусты	300
3. Котлеты из говядины с осн.соусом	75/50
4. Картофельное пюре	200
5. Капуста тушеная	150
6. Компот из шиповника	200
7. Хлеб	150

Ужин

1. Маринад свекольный	100
2. Курица тушеная с соусом	75 / 50
3. Гречка отварная с маслом сливочным	200
4. Чай с сахаром и лимоном	200 / 7
5. Хлеб	150

Второй ужин

1. Кефир / молоко кипяченое	200 / 100
-----------------------------	-----------

2 ДЕНЬ

Завтрак

1. Каша молочная манная	200
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
3. Кофе на молоке	200
4. Молоко кипяченое	100

Второй завтрак

1. Творожная запеканка с повидлом	100/20
2. Апельсин (Яблоко)	250
3. Сок	

Обед

1. Салат пикантный	150
2. Суп картофельный с овощами	300

3. Гуляш из говядины	75 / 50
4. Перловая крупа отварная	200
5. Компот из сухофруктов	200
6. Хлеб	150
Ужин	
1. Винегрет овощной	150
2. Котлета рыбная	75/50
3. Картофельное пюре	250
4. Чай с сахаром и лимоном	200 / 7
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Ряженка / молоко кипяченое	200 / 100

3 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Омлет натуральный	100
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
3. Чай с сахаром	200
4. Молоко кипяченое	100
Второй завтрак	
1. Яблоко (Апельсин)	250
2. Сок	200
3. Выпечка	100
Обед	
1. Маринад овощной	100
2. Суп гороховый на курином бульоне	300
3. Бигус с курицей	75/200
4. Компот из кураги	200
5. Хлеб	150
Ужин	
1. Пирожок с яблоком печеный	100
2. Котлета из говядины с молочным соусом	75 / 50
3. Картофельное пюре	250
4. Чай с сахаром	200
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Ряженка / молоко кипяченое	200 / 100

4 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Каша молочная пшенная	200
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
3. Кофе на молоке	200
4. Молоко кипяченое	100
Второй завтрак	
1. Апельсин (Яблоко)	250
2. Сок, сырок глазированный	200 / 38
Обед	
1. Салат овощной	100

2. Солянка рыбная	300
3. Запеканка картофельная с говядиной	200
4. Компот из изюма	200
5. Хлеб	150
Ужин	
1. Кабачки тушеные с овощами	120
2. Плов с курицей	75/200
3. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
4. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Ряженка / молоко кипяченое	200 / 100

5 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Каша геркулесовая	200
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
3. Чай с сахаром	200
4. Молоко кипяченое	100
Второй завтрак	
1. Яблоко	250
2. Сок	200
Обед	
1. Салат из морской капусты с яйцом	55 / 40
2. Щи из свежей капусты	300
3. Рыба, запеченная с сыром	75 / 11
4. Картофельное пюре	200
5. Компот из сухофруктов	200
6. Хлеб	150
Ужин	
1. Пирожок с капустой печеный	100
2. Поджарка из говядины	75/25
3. Макароны	200
4. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Кефир / молоко кипяченое	200 / 100

6 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Омлет натуральный	100
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
3. Чай с сахаром	200
4. Молоко кипяченное	100
Второй завтрак	
1. Апельсин (яблоко)	200
2. Сок	250
3. Творожок десертный	
Обед	
1. Салат витаминный	100

2. Суп харчо	300
3. Тефтели с рисом	75/50
4. Картофельное пюре	200
5. Капуста тушеная	150
6. Компот из шиповника	200
7. Хлеб	150
Ужин	
1. Пирожок с картошкой печеный	100
2. Поджарка рыбная	100
3. Гречка отварная	200
4. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Ряженка / молоко кипяченое	200 / 100

7 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Каша манная	200
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
3. Кофе на молоке	200
Второй завтрак	
1. Яблоко, вафли	250 / 30
2. Сок	200
Обед	
1. Салат из свежей капусты	100
2. Рассольник по Ленинградски	300
3. Котлета полтавская	75/50
4. Картофельное пюре	200
5. Компот из изюма	200
6. Хлеб	150
Ужин	
1. Салат из свеклы с черносливом	100
2. Рыба тушеная в молочном соусе	75/50
3. Пшено отварное	200
4. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Кефир / молоко кипяченое	200 / 100

8 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Запеканка творожная с молочным соусом	100 / 30
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
3. Чай с сахаром	200
4. Молоко кипяченое	100
Второй завтрак	
1. Яблоко	250
2. Сок, печенье, вафли	200 / 30/30
Обед	

1. Сельдь с луком	50 / 100
2. Суп картофельный с вермишелью	300
3. Жаркое по домашнему	75/200
4. Компот из кураги	200
5. Хлеб	150
Ужин	
1. Салат степной	100
2. Котлета рыбная	75/50
3. Капуста тушеная	200
4. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Ряженка / молоко кипяченое	200 / 100

9 ДЕНЬ

Завтрак

1. суп молочный с вермишелью	300
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
3. Кофе на молоке	200

Второй завтрак

1. Апельсин (яблоко), конфеты	250 / 30
2. Сок	200

Обед

1. Салат из морской капусты с яйцом	55 / 40
2. Суп картофельный с бобовыми	300
3. Рыба, тушеная с овощами	75/50
4. Гречка отварная	200
5. Компот из сухофруктов	200
6. Хлеб	150

Ужин

1. Икра из кабачков	100
2. Птица тушеная с овощами	75/50
3. Картофельное пюре	200
4. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
5. Хлеб	150

Второй ужин

1. Кефир / молоко кипяченое	200 / 100
-----------------------------	-----------

10 ДЕНЬ

Завтрак

1. Пудинг творожный с курагой	100
2. Соус молочный	30
3. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
4. Кофе на молоке	200

Второй завтрак

1. Сок	200
2. Вафли, печенье	30/30
3. Яблоко (апельсин)	250

Обед

1. Салат из соленого огурца и лука	100
2. Уха	300
3. Гуляш из говядины	75/50
4. Картофель отварной	200
5. Компот	200
6. Хлеб	150
Ужин	
1. Маринад из моркови	100
2. Поджарка рыбная	100
3. Гречка отварная	200
4. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Ряженка / молоко кипяченое	200 / 100

11 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Каша молочная ячневая	200
2. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
3. Батон/масло	100/10
4. Молоко кипяченое	100
Второй завтрак	
1. Горячий бутерброд (батон, колбаса, сыр)	100 / 16 / 12
2. Какао на молоке	200
3. Апельсин (яблоко)	250
Обед	
1. Овощи отварные	100
2. Борщ из свежей капусты	300
3. Котлеты из говядины	75/50
4. Картофельное пюре	200
5. Капуста тушеная	150
6. Компот из шиповника	200
7. Хлеб	150
Ужин	
1. Маринад из свеклы	200
2. Курица тушеная с соусом	75 / 50
3. Гречка отварная с маслом сливочным	200
4. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Кефир	200
2. Молоко кипяченое	100

12 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Каша молочная пшенная	200
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
4. Какао на молоке	200
5. Молоко кипяченое	100

Второй завтрак	
1. Сок	200
2. Творожок десертный	120
3. Апельсин	250
Обед	
1. Салат овощной	100
2. Солянка рыбная	300
3. Запеканка картофельная с говядиной	200
4. Компот из изюма	200
5. Хлеб	150
Ужин	
1. Манник со сладким молочным соусом	100 / 30
2. Плов с курицей	75 / 200
3. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Ряженка	200
2. Молоко кипяченое	100

13 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Запеканка творожная с повидлом	100 / 20
2. Кофе на молоке	200
3. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
Второй завтрак	
1. Сок	200
2. Яблоко (апельсин)	250
3. Печенье, вафли	30
Обед	
1. Маринад овощной	150
2. Суп гороховый	300
3. Бигус с курицей	75 / 200
4. Компот из кураги	200
5. Хлеб	150
Ужин	
1. Пирожок печеный с картофелем	100
2. Картофельное пюре	200
3. Рыба, припущенная с овощами	75 / 50
4. Чай с лимоном и сахаром	200 / 7
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Кисель	200
2. Молоко кипяченое	100

14 ДЕНЬ

Завтрак	
1. Омлет натуральный	100
2. Батон / сыр / масло	100 / 12 / 10
3. Какао на молоке	200

4. Молоко кипяченое	100
Второй завтрак	
1. Сок	200
2. Апельсин (яблоко)	250
3. Шарлотка с яблоками	100
Обед	
1. Салат витаминный	150
2. Рассольник Ленинградский	300
3. Тефтели с рисом	75/50
4. Картофель отварной, запеченный	200
5. Компот из шиповника	200
6. Хлеб	150
Ужин	
1. Блинчики со сгущенным молоком	100 / 20
2. Азу с курицей	75 / 200
3. Чай с сахаром	200
5. Хлеб	150
Второй ужин	
1. Кефир	200
2. Молоко кипяченое	100

ПАСПОРТ
санитарно-технического состояния
ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат»

Адрес: 650523, Кемеровская область, Кемеровский район, с. Елыкаево
 Директор: Сапего Анна Викторовна

Общие сведения

Основные показатели	Количество
Кол-во школьных зданий, сооружений	2
Контингент учащихся /чел/	
В том числе в 1 смену	180 чел.
2 смену	
Полезная площадь зданий на одно ученическое место	9,97м ²
Наличие оборудованного изолированного земельного участка	12га
- удаленность от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и др. предприятий, которые могут служить источником шума и загрязнения воздуха	30км
- площадь озеленения участка	100%
- наличие зонирования территории	имеется
- площадь пришкольного участка	0,2 га

Перечень основных помещений

Наименование	Количество	Площадь
Кабинет домоводства	1	42м ²
Кабинет ОБЖ	1	42м ²
Кабинет технологии	1	42м ²
Кабинет физики	1	42м ²
Кабинет биологии	1	42м ²
Кабинет химии	1	42м ²
Кабинет литературы	1	42м ²
Кабинет информатики	2	42м ²
Кабинет русского языка и литературы	2	42м ²
Кабинет математики	2	42м ²
Кабинет истории	1	42м ²
Кабинет обществознания	1	42м ²
Кабинет английского языка -	1	42м ²
Кабинет немецкого/французского языка	1	42м ²
Кабинет географии	1	42м ²
Библиотека	1	63м ²
Лаборантская физики	1	13м ²
Лаборантская химии	1	13м ²
Лаборантская биологии	1	13м ²
Лаборантская домоводства	1	15м ²
Хореографическая студия	1	27,5м ²
Студия ИЗО	1	27,5м ²
Студия звукозаписи	1	27,5м ²
Театральная студия	1	27,5м ²
Медпункт	1	109,7м ²

Перечень помещений столовой

Наименование	Площадь, м ²
а) обеденный зал	640
б) пищеблок	402
картофелехранилище	
овощехранилище	22,4
холодильные камеры	12
комната суточного запаса	16
санитарно бытовой блок для персонала (туалет, умывальник, душ)	12
моечный цех	14
цех холодных закусок	14
жарочный цех	14
вентиляционная камера	9
цех первичной обработки овощей	15
овощной цех	15
тепловой узел	
мясо-рыбный цех	39
комната персонала	10
комната зав. столовой	14
склад сыпучих и сухих продуктов	28
склад хлеба и хлебобрезки	12
склад соков, томатной пасты	12
товарный склад	12
варочный склад	100
коридор и переход	62,5
тамбур	4
переход в обеденный зал	81,25

Санитарно-техническая характеристика помещений гимназии

1.	Год постройки	1977-1985
2.	Учебные корпуса приспособленные	
3.	Год проведения последнего капитального ремонта:	
	1 учебный корпус	2003
	2 учебный корпус	2001
4.	Внутренняя отделка помещений соответствует действующим нормам/ не соответствует действующим нормам	да
	Инженерное обеспечение	
5.	Холодное водоснабжение	скважина
6.	Водоснабжение	да
7.	Горячее водоснабжение	да
8.	Отопление:	отдельная котельная
	централизованное	
9.	Канализация:	отдельная
	централизованная	
10.	Вентиляция:	
	естественная	да
11.	Электроснабжение	да
12.	Телефонная связь	есть
	Санитарно-техническое обеспечение зданий	
13.	Обеспечение санитарно-технических приборов и устройств /краны, раковины, унитазы и т.д./	

14.	- соответствуют нормативам - 1	да
	Обеспеченность твердым инвентарем - соответствует нормативам - 1 обеспеченность по нормативам	да

Гигиеническое содержание помещений

1.	Освещенность на рабочих местах /подтвердить данные лабораторными исследованиями/ соответствует нормативам/ не соответствует нормативам	соответствует "Естественной и искусственной освещенности"
2.	Микроклиматические условия данных лабораторных исследований: - температура, С - относительная влажность, %	соответствуют
3	Вентиляция: - естественная; - площадь фрамуг /форточек/ - механическая - воздухообмен /м3/час	1,24м3
4	Уровни излучения от существующей аппаратуры /в кабинете ИВТ/ электромагнитные поля статическое излучение ионизация воздуха	удовлетворяют нормам

Гигиеническое содержание территории

	Влияние деятельности учреждения на окружающую среду	
1	Сбор и хранение, твердых бытовых и пищевых отходов	контейнеры, вывозятся

Директор
ГБНОУ «Губернаторская
женская гимназия-интернат»



А.В. Сапего

Показатели и объем производственного контроля за санитарно-гигиенической и эпидемиологической безопасностью условий обучения детей и подростков в образовательном учреждении

Вид исследования	Краткость производственного контроля	Объем контроля место отбора	Проводит отбор
1. Вода водопроводная – микробиологический анализ	1 раз в год	На пищеблоке	ФГУЗ, центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области
2. Готовые блюда: – сан. Бак. анализы – содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона – эффективность термической обработки – содержание аскорбиновой кислоты – остаточное содержание ядохимикатов в пищевых продуктах – пищевые продукты (овощи): на определение нитратов – на иерсинеоз параллельно со смывами – паразитологический анализ (овощи, зелень)	4 раза в год 1 раз в год 2 раза в год 2 раза в год 1 раз в год 1 раз в год (перед закладкой) 2 раза в год (перед закладкой и в марте) 2 раза в год	По 3-5 проб со стола Со стола 2-3 пробы 1-3 пробы 1-3 пробы 1-3 пробы 1-3 пробы с мест хранения 3-5 проб со стола	ФГУЗ, центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области
3. Смывы: – санитарно-микробиологические исследования, – на гельминты	4 раза в год 2 раза в год	20-40 смывов с объектов внешней среды 30-40 смывов не менее 3 точек	ФГУЗ, центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области
4. Температура воздуха	1 раз в год	В каждом помещении, где пребывают дети	ФГУЗ, центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области
5. Влажность	1 раз в год	В каждом помещении, где пребывают дети	ФГУЗ, центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области
6. Воздух:	1 раз в год в производственных мастерских.	По числу рабочих мест в зоне дыхания	ФГУЗ, центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области

График производственного контроля
ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат»
на учебный год

Объект контроля	Периодичность контроля	ФИО ответственного	Должность	Отметка о выполнении
Санитарное требование к участку				
Санитарное состояние участка, спортплощадки, подходов к зданиям	Еженедельно	Прусикин С. С. Шатров С. А.	Зам. дир. по АХР Зам. дир. По БОП	
Санитарное состояние хозяйственных зон	Еженедельно	Прусикин С. С.	Зам. дир. по АХР	
Освещенность территории	Еженедельно	Прусикин С. С. Шатров С. А.	Зам. дир. по АХР Зам. дир. по БОП	
Утилизация отходов	Еженедельно	Прусикин С. С.	Зам. дир. по АХР	
Противоклещевая обработка и экспертиза территории	1 раз в год (весна)	Уфимцева О. Н.	Зав. мед. пунктом	
Санитарно-гигиенические требования к оборудованию помещений				
Соответствие учебной мебели требованиям, ее расстановка в учебных кабинетах, маркировка по ГОСТу	На начало учебного года	Скичко Г. В. Шатров С. А.	Зам. дир. по УВР Зам. дир. по БОП	
Состояние отделки стен, полов в классах, коридорах, санузлах	1 раз в четверть	Прусикин С. С. Шатров С. А.	Зам. дир. по АХР Зам. дир. по БОП	
Состояние осветительных приборов, компьютерной техники и др.	еженедельно	Прусикин С. С. Шатров С. А. Уфимцева О. Н.	Зам. дир. по АХР Зам. дир. по БОП Зав. мед. Пунктом	
Оборудование медицинского кабинета	2 раза в год	Сапего А. В. Уфимцева О. Н.	Директор Зав. мед. пунктом	
Санитарно-техническое состояние зданий				
Состояние и санитарное содержание застекленной поверхности окон	3 раза в год (осень, зима, весна)	Прусикин С. С.	Зам. дир. по АХР	
Соблюдение	постоянно	Прусикин С. С.	Зам. дир. по АХР	

воздушно-теплого режима (утепление окон, дверей, режим проветривания, температура воздуха, работа систем отопления, вентиляция)		Белокопытов А. С. Горшкова С. М. Засыпкин М. А. Чугин А. В. Денисенко М. А. Курагина С. В. Семесько С. А. Соколова Н. Ю. Седнева И. В. Яблокова О. Д. Якубенко Е. А. Стратович А. К.	Классные руководители	
Состояние системы водоснабжения, канализации, работы сантехприборов	постоянно	Прусикин С. С.	Зам. дир. по АХР	
Гигиенические требования к режиму образовательного процесса				
Расписание уроков, факультативов, кружков	1 раз в полугодие	Скичко Г. В. Липатова С. А.	Зам. дир. по УВР Зам. дир. по ВР	
Обеспечение двигательной активности учащихся	В соответствии с планом	Скичко Г. В.	Зам. дир. по УВР	
Режим работы с ТСО, компьютерной техникой		Скичко Г. В.	Зам. дир. по УВР	
Гигиенические требования к организации медицинского обслуживания				
График работы мед. кабинета	1 раз в четверть	Уфимцева О. Н.	Зав. мед.пунктом	
Укомплектованность кадрами	По необходимости	Уфимцева О. Н.	Зав. мед.пунктом	
График медосмотра учащихся	По плану поликлиники	Уфимцева О. Н.	Зав. мед.пунктом	
План профпрививок	На начало учебного года	Уфимцева О. Н.	Зав. мед.пунктом	
План оздоровления обучающихся	1 раз в год	Липатова С. А.	Зам. дир. по ВР	
Медосмотр работников	1 раз в год	Шатров С. А.	Зам. дир. по БОП врач	
Медосмотр работников столовой	1 раз в квартал	Шатров С. А. Уфимцева О. Н.	Зам. дир. по БОП Зав. мед.пунктом	
Контроль за периодичностью лабораторных исследований качества дезинфекции и стерилизации по мед. Кабинету	1 раз в квартал	Уфимцева О. Н.	Зав. мед.пунктом	

Санитарное состояние и содержание гимназии				
Режим ежедневных уборок помещений гимназии	постоянно	Прусикин С. С. Старовойтова Е. Е.	Зам. дир. по АХР Зав. столовой	
График проведения генеральных уборок	1 раз в четверть	Прусикин С. С. Старовойтова Е. Е.	Зам. дир. по АХР Зав. столовой	
Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами	постоянно	Прусикин С. С. Старовойтова Е. Е.	Зам. дир. по АХР Зав. столовой	
Дезинсекция и дератизация	1-2 раза в месяц	Прусикин С. С.	Зам. дир. по АХР	
Организация питания				
Работа технологического и холодильного оборудования	1 раз в четверть	Прусикин С. С. Старовойтова Е. Е.	Зам. дир. по АХР Зав. столовой	
Наличие согласованного меню	постоянно	Старовойтова Е. Е.	Зав. столовой	
Наличие согласованного ассортимента	постоянно	Старовойтова Е. Е.	Зав. столовой	
Бракераж готовых блюд	ежедневно	Уфимцева О. Н.	Зав. мед. пунктом Дежурные медработники Дежурные воспитатели Дежурный администратор	

Составил зам. директора по БОП С. А. Шатров