



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосамарская основная общеобразовательная школа
Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

462223, Оренбургская область, Кувандыкский район, село Новосамарск, ул. Школьная, 23 тел:8(35361)63980

ПРИКАЗ

24.08.2023 № 59-од-3

с. Новосамарск

Об утверждении состава рабочей
группы по осуществлению
производственного контроля с
применением принципов ХАССП
в 2023-2024 учебном году

В соответствии ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить рабочую группу по осуществлению производственного контроля с применением принципов ХАССП в составе:

Координатор: Исмагилова Р. Ф., директор школы, ответственный за питание

Члены рабочей группы: Калашникова А. Л., завхоз
Аминова А. Х., повар

2. Рабочей группе ХАССП:

- 2.1. Обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП, проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
- 2.2. Проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

рабочий план с

Директор МБОУ
Новосамарская ООШ  /Р.Ф. Исмагилова/



анизации питания.

рганизации питания в

Директор МБОУ
Новосамарская ООШ  /Р.Ф. Исмагилова/



**Перечень мероприятий по осуществлению производственного контроля
организации питания в МБОУ «Новосамарская ООШ»**

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный	Учетно-отчетная документация
1	Контроль обеспечения нормативно-правового сопровождения процесса обеспечения организации питания учащихся в соответствии с действующим законодательством в сфере общественного питания	август	директор	Приказы, графики, акты, положения
2	Контроль обеспечения условий безопасности помещений пищеблока и обеденных залов столовой, готовности к производству пищевой продукции и питанию детей в соответствии с требованиями Роспотребнадзора и Пожнадзора.	август	Заведующий хозяйством, специалист по охране труда	Визуальный контроль
3	Контроль готовности к эксплуатации технологического оборудования	август	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
4	Контроль обеспеченности помещений пищеблока инвентарем, кухонной и столовой посудой	август	Заведующий хозяйством, повар	Акт
5	Формирование ассортиментного перечня продуктов	август	Заведующий хозяйством	10-дневное меню
6	Заключение договоров с поставщиками пищевого сырья и готовой пищевой продукции	август	Заведующий хозяйством	договора
7	Разработка примерного 10-дневного меню для уч-ся 7-11 лет, 12 лет и старше, уч-ся с ОВЗ	Август	Повар, ответственный за организацию питания	Примерное 10-дневное меню
8	Контроль соблюдения графиков проведения текущей и генеральной уборки помещений пищеблока и обеденного зала; требований к обработке посуды, инвентаря, кухонного и столового оборудования. Ветоши; проведения мероприятий по дезинфекции, дератизации помещений	ежедневно	Заведующий хозяйством, повар	График
Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
9	Контроль сопроводительной документации поставщика на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством, повар	Накладные, сертификаты, журнал бракеража сырой продукции
10	Контроль условий транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством, повар	Акт (при выявлении нарушений)

11	Контроль соответствия требованиям к условиям хранения продуктов	ежедневно	Заведующий хозяйством, повар	Журналы учета температурного режима складского помещения и холодильного оборудования
12	Контроль соблюдения технологии обработки и переработки пищевого сырья, термообработки	ежедневно	Заведующий хозяйством, повар	Акт (при выявлении нарушений)
Контроль качества и безопасность готовой продукции				
13	Контроль соответствия технологии приготовления блюд требованиям технологических карт	ежедневно	Бракеражная комиссия, повар	Технологические карты
14	Суточная проба	ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
15	Контроль качества готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований				
16	Содержание основных питательных веществ и калорийности суточного рациона	1 раз в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»	Акт
17	Содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах	3 раза в год		Акт
18	Общая микробная обсемененность пищевых продуктов	2 раза в год		Акт
19	Исследование воды из водопроводной системы	2 раза в год после промывки системы		Акт
20	Исследование смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов	4 раза в год		Акт
Административный контроль обеспечения условий безопасности производства и реализации пищевой продукции				
21	Контроль соблюдения работниками пищеблока правил личной гигиены	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал
22	Контроль наличия допуска работников пищеблока к осуществлению трудовых функций на основании мед. заключения	1 раз в год	Директор школы	Санитарная книжка
23	Контроль наличия санитарно-гигиенического обучения персонала	1 раз в 2 года	Директор школы	Сертификат
24	Контроль проведения инструктажей по охране труда	1 раз в квартал	Директор школы	Журнал по ОТ
25	Контроль за соблюдением гигиены приема пищи	ежедневно	Ответственный за организацию питания	Визуальный контроль
Общественный контроль обеспечения условий безопасности производства и реализации пищевой продукции				
26	Общественный контроль обеспечения условий безопасности производства и реализации	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания	Акт общественного контроля

	пищевой продукции с участием родительской общественности			
--	---	--	--	--