

**П Р И К А З**

№ 591

от 29.08.2024г.

«Об утверждении состава рабочей группы  
по осуществлению производственного контроля  
с применением принципов ХАССП»

В соответствии с 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), п р и к а з ы в а ю:

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

Координатор – Ивочкина И.В.- ответственная за организацию питания в МАОУ «Гимназия №1»

Члены рабочей группы:

Член рабочей группы ХАССП - Фирсова Л.А., ведущий повар

Член рабочей группы ХАССП - Романенко С.А., зам. директора по АХР.

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.

3. Координатору:

3.1. Определить функциональные обязанности рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

3.2. Сформировать состав рабочей группы в соответствии с областью разработки.

3.3. Вносить изменения в состав рабочей группы в случае необходимости.

3.4. Разработать план контроля организации питания.

3.5. Обеспечить проведение внутренней проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

4. Утвердить «Перечень мероприятий по осуществлению производственного контроля организации питания в МАОУ «Гимназия №1», приложение №1

5. Приказ довести до сведения работников.

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «Гимназия №1»

Г.З. Иликаева

С приказом ознакомлены:

  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Гимназия № 1»

Г.З. Иликаева

Приказ № 597 от « 29 » 08 2024 г.

**Перечень мероприятий по осуществлению производственного контроля организации питания в МАОУ «Гимназия №1»**

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственный	Учётно-отчётная документация
1	Контроль обеспечения нормативно-правового сопровождения процесса организации питания уч-ся 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	Зам. директора по АХЧ специалист по охране труда	Визуальный контроль
3	Контроль готовности к эксплуатации технологического оборудования	август	Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль
4	Контроль обеспеченности помещений пищеблока инвентарём, кухонной и столовой посудой	август	Зам. директора по АХЧ, повар	Акт
5	Формирование ассортиментного перечня продукции	август	Повар, калькулятор	
6	Заключение договоров с поставщиками пищевого сырья и готовой пищевой продукции	август	Повар, калькулятор	Договора
7	Разработка основного 10-дневного меню завтраков для уч-ся 7-11 лет и 11 лет и старше, а также для уч-ся с ОВЗ	август	Повар, ответственный за организацию питания	Основное 10-дневное меню завтраков
8	Контроль соблюдения графиков проведения текущей и генеральной уборки помещений пищеблока и обеденных залов; требований к обработке посуды, инвентаря,	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, повар	График

	кухонного и столового оборудования, ветоши; проведения мероприятий по дезинфекции, дератизации помещений			
Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
9	Контроль сопроводительной документации поставщика на пищевые продукты	каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ, повар, калькулятор	Накладные, сертификаты, журнал бракеража сырой продукции
10	Контроль условий транспортировки	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ, повар	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
11	Контроль соответствия требованиям к условиям хранения продуктов	Ежедневно	Повар, медработник	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
12	Контроль соблюдения технологии обработки и переработки пищевого сырья, термообработки	Ежедневно	Повар, медработник	Акт (при выявлении нарушения технологии)
Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
13	Контроль соответствия технологии приготовления блюд требованиям технологических карт	ежедневно	Бракеражная комиссия, повар, медработник	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	Фидиал ФБУЗ «Цент гигиены и эпидемиологии в	Акт

17	Содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах	3 раза в год	Оренбургской области»	Акт
18	Общая микробная обсемененность пищевых продуктов	2 раза в год		Акт
19	Вода из водопроводной системы (физические, химические и бактериологические показатели)	2 раза до и 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	Заместитель директора по АХЧ, медработник	Журнал
22	Контроль наличия допуска работников пищеблока к осуществлению трудовых функций на основании мед. заключения	1 раз в год	Медработник	Санитарная книжка
23	Контроль наличия санитарно-гигиенического обучения персонала	1 раз в 2 года	Директор	Сертификат
24	Контроль проведения лицом, ответственным за охрану труда, инструктажей персонала по охране труда (вводных, на рабочем месте, плановых, внеплановых)	1 раз в квартал	Директор	Журнал по ОТ
25	Контроль за соблюдением гигиены приёма пищи	ежедневно	Медработник, 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 пищевой продукции с участием родительской общественности	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания	Акт общественного контроля