



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 20.08.2024

№ 119

город Белореченск

**О системе общественной оценки школьного питания в
общеобразовательных организациях
муниципального образования Белореченский район
посредством размещения на сайте образовательной организации
специального файла index**

На основании письма министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 21.06.2023 г. № 47-01-13-11544\23 «О рейтинге общественной оценки школьного питания», информации федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения Российской Федерации о рейтинге общественной оценки школьного питания посредством размещения на сайте образовательной организации специального файла index, п р и к а з ы в а ю:

1.Руководителям образовательных организаций:

1.1.Провести оперативный контроль и обеспечить наличие информации, размещенной на сайте образовательной организации, по следующим критериям:

1) положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей на 2024-2025 учебный год (разместить до 1.09.2024);

2) формы интерактивного взаимодействия с родителями в 2024-2025 учебном году (ссылки);

3) наличие лечебных/диетических меню (обязательное размещение во всех школах, независимо от наличия детей данной категории);

4) проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию (обязательное размещение результатов входящего анкетирования, проведенного на презентации-дегустации блюд меню на летне-осенний период 2024-2025 учебного года);

5) наличие информации для родителей о здоровом питании (приложение 1 возможные варианты размещения информации);

6) информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей (до 1.09.2024 размещается итоговая справка по результатам родительского контроля, 6.09.2024 размещаются результаты родительского контроля по итогам первой учебной недели);

7) оценка количества пищевых отходов или объема не съеденных блюд (до 1.09.2024 размещается итоговая справка по результатам родительского контроля по данному критерию, 6.09.2024 размещаются результаты родительского контроля по итогам первой учебной недели).

1.3. Обеспечить в максимально короткие сроки размещение всей необходимой информации на сайтах образовательных организаций, используя Инструкцию по заполнению findex (Приложение 1), findex - пример заполнения (Приложение 2), findex-БЛАНК (Приложение 3).

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский район



А.В. Стрижов

**Инструкция по заполнению сведений для формирования рейтинга
общественной оценки школьного питания**

Сведения заполняются на приложенном бланке (файл **findex.xlsx**).

Заполненный файл размещается на сайте школы в подкаталоге **food**, используемом для публикации файлов меню фактического питания.

Поясняющий пример заполнения прилагается в файле **«findex - пример заполнения.xlsx»**.

Указания по заполнению:

- В бланке данные вводят в ячейки, выделенные желтым цветом. Ячейки, не предназначенные для ввода, защищены от изменения
- Название школы и дату следует заполнить для различения информации в массиве данных всех школ. Дата вводится в формате ДД.ММ.ГГГГ
- При отсутствии того или иного документа (или файла) соответствующую ячейку не заполняют (не нужно вводить прочерк или фразу типа «отсутствует») – незаполненная ячейка означает «данные отсутствуют» или «документ/ресурс отсутствует».
- В тех разделах перечня, где предусмотрена возможность ввода нескольких ответов, следует заполнить позиции, использованные для данной школы. Например, если (по п.2) школа имеет как чат, так и форум, заполняют обе строки.
- В большинстве ячеек вводимые сведения указываются в виде интернет-ссылки (url), указывающей на соответствующий документ/ресурс на сайте школы. Лишь в некоторых предусмотрен текстовый ввод – в ячейках заголовка, телефона в п.2, вида меню в п.3, отметки в п.7. Не следует вводить вместо адресов реальных ресурсов поясняющие фразы («в разработке», «да», «нет», «отсутствует», «ведется в бумажном виде» и пр.)
- Следует вводить реальные данные о фактически доступных ресурсах («предоставляющий сведения несет ответственность за достоверность предоставляемых данных»). Получатель данных осуществляет проверку наличия сведения, отсутствующие или недоступные ресурсы будут трактоваться как их отсутствие. Наиболее простым способом ввода реальных/достоверных данных является копирование адреса ресурса из адресной строки браузера или с использованием «Копировать ссылку» в контекстном меню гиперссылки с сайта школы.

Примечания:

- При наличии на сайте нескольких файлов/ресурсов они могут быть указаны в нескольких строках соответствующей ячейки бланка. В файле

примера заполнения подобные случаи приведены в строках 20 и 26. В Excel для перевода строки в ячейке используют Alt+Enter

- При вводе интернет-ссылки (url) Excel выполняет ее формальную проверку и в случае, если введенная фраза соответствует правилам написания гиперссылок, выделяет ее цветом и подчеркиванием как гиперссылку. В примере заполнения подобные случаи приведены в строках 4, 7, 13, 22, 25. При многострочном вводе подобное преобразование не выполняется – что не является признаком ошибки ввода.
- Предоставленные (путем опубликования на сайте школы) данные могут со временем изменяться. Такие изменения школа может вводить по мере необходимости (указывая дату актуальности данных). ФЦМПО будет периодически считывать файлы findex.xlsx с сайтов школ и учитывать обновленные сведения.

По вопросам технической поддержки (в период опытной эксплуатации) следует обращаться:

- В чат <https://t.me/+Tj9VZDX8Z8hjNigy>
- По емейл detsoft@mail.ru

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский район



А.В. Стрижов

ПИРАМИДА ПИТАНИЯ

ОГРАНИЧИТЬ:

- жирное мясо ■
- сливочное масло ■
- хлебобулочные изделия ■
- сахаросодержащие напитки ■
- конфеты ■
- сладкое ■

ИСТОЧНИКИ ВИТАМИНОВ



- молоко ■
- кефир ■
- творог ■
- йогурты ■
- сыр ■

- орехи ■
- зерновые ■
- бобовые ■
- рыба ■
- птица ■
- яйца ■

- овощи и фрукты ■
- растительные масла ■
- цельнозерновые ■
- (хлеб зерновой, овёс)
- неочищенный рис ■
- макаронные изделия ■
- (грубого помола)



правила поведения в СТОЛОВОЙ:

моем руки



убираем за собой,
задвигаем стулья



берем столько,
сколько можем съесть



ходим, а не бегаем



говорим "Спасибо!"
поварам



не разговариваем,
когда едим



моем руки правильно: инструкция



1. смочи руки водой



2. нанеси мыло
и вспень его



3. обработай мыльной пе-
ной каждый участок кожи



4. продолжай
процедуру 30 секунд



5. смой пену



6. высуши руки
одноразовым полотенцем



Инструкция по заполнению сведений для формирования рейтинга общественной оценки школьного питания

Сведения заполняются на приложенном бланке (файл **findex.xlsx**).

Заполненный файл размещается на сайте школы в подкаталоге **food**, используемом для публикации файлов меню фактического питания.

Поясняющий пример заполнения прилагается в файле «**findex - пример заполнения.xlsx**».

Указания по заполнению:

- В бланке данные вводят в ячейки, выделенные желтым цветом. Ячейки, не предназначенные для ввода, защищены от изменения
- Название школы и дату следует заполнить для различения информации в массиве данных всех школ. Дата вводится в формате ДД.ММ.ГГГГ
- При отсутствии того или иного документа (или файла) соответствующую ячейку не заполняют (не нужно вводить прочерк или фразу типа «отсутствует») – незаполненная ячейка означает «данные отсутствуют» или «документ/ресурс отсутствует».
- В тех разделах перечня, где предусмотрена возможность ввода нескольких ответов, следует заполнить позиции, использованные для данной школы. Например, если (по п.2) школа имеет как чат, так и форум, заполняют обе строки.
- В большинстве ячеек вводимые сведения указываются в виде интернет-ссылки (url), указывающей на соответствующий документ/ресурс на сайте школы. Лишь в некоторых предусмотрен текстовый ввод – в ячейках заголовка, телефона в п.2, вида меню в п.3, отметки в п.7. Не следует вводить вместо адресов реальных ресурсов поясняющие фразы («в разработке», «да», «нет», «отсутствует», «ведется в бумажном виде» и пр.)
- Следует вводить реальные данные о фактически доступных ресурсах («предоставляющий сведения несет ответственность за достоверность предоставляемых данных»). Получатель данных осуществляет проверку наличия сведения, отсутствующие или недоступные ресурсы будут трактоваться как их отсутствие. Наиболее простым способом ввода реальных/достоверных данных является копирование адреса ресурса из адресной строки браузера или с использованием «Копировать ссылку» в контекстном меню гиперссылки с сайта школы.

Примечания:

- При наличии на сайте нескольких файлов/ресурсов они могут быть указаны в нескольких строках соответствующей ячейки бланка. В файле примера заполнения подобные случаи приведены в строках 20 и 26. В Excel для перевода строки в ячейке используют Alt+Enter
- При вводе интернет-ссылки (url) Excel выполняет ее формальную проверку и в случае, если введенная фраза соответствует правилам написания гиперссылок, выделяет ее цветом и подчеркиванием как гиперссылку. В примере заполнения подобные случаи приведены в строках 4, 7, 13, 22, 25. При многострочном вводе подобное преобразование не выполняется – что не является признаком ошибки ввода.
- Предоставленные (путем опубликования на сайте школы) данные могут со временем изменяться. Такие изменения школа может вводить по мере необходимости (указывая дату актуальности данных). ФЦМПО будет периодически считывать файлы findex.xlsx с сайтов школ и учитывать обновленные сведения.

По вопросам технической поддержки (в период опытной эксплуатации) следует обращаться:

- В чат <https://t.me/+Ti9VZDX8Z8hiNjgy>
- По емай detsoft@mail.ru

27 мая 2022 года Руководитель разработки Портнов Николай Михайлович

Перечень ресурсов раздела Питание

№	Наименование	Адрес на сайте школы	Примечание
1	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей	http://sch123.ru/food/pkkip.pdf	Интернет-ссылка на файл на сайте школы
2	Формы интерактивного взаимодействия с родителями		
	"Горячая линия"	(499)123-45-67	Телефон, e-мэйл и т.п.
	Чат	https://t.me/+4zdUFO4mbDAXNjli	Интернет-ссылка
	Форум		Интернет-ссылка
3	Наличие лечебных/диетических меню		
	вид	ОВЗ	Например: антиаллергенное, диабетическое, безлактозное и т.п.
	ссылка на файл меню	http://sch123.ru/food/tm-ovz.xlsx	Интернет-ссылка
	вид	аллергенное	
	ссылка на файл меню	http://sch123.ru/tipovie-menu/2021-2022/lechebnie/nii-pitanija/food/tm-allerg.pdf	Интернет-ссылка
	вид		
	ссылка на файл меню		Интернет-ссылка
	вид		
	ссылка на файл меню		Интернет-ссылка
4	Проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию		
	Ссылка на форму анкеты		Интернет-ссылка
	Файл с результатами	http://www.1cp.ru/m/sm/index.php http://www.1cp.ru/m/mosov/opros_po_blyudam/index.php	Ссылка на файл на сайте
5	Наличие информации для родителей о здоровом питании, размещенной на сайте образовательной организации		
	Ссылка на страницу мероприятия на сайте	http://sch123.ru/prav-pit/parents/materials	Интернет-ссылка
	Файл с информационными материалами		(буклет, брошюра, листовка и т.п.)
6	Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей.		
	Файл с результатами (актами) проверок	http://sch123.ru/food/pkkip.pdf	Акты/протоколы проверок (не реже раза в месяц). Допустимы документы об участии родителей в регулярном бракераже блюд и сырья
	Файл(ы) фото членов комиссии при проверке	http://sch123.ru/images/IMG_20220518_153823.jpg http://sch123.ru/images/IMG_20220518_153824.jpg http://sch123.ru/images/IMG_20220518_153825.jpg	Фото членов комиссии в школьной столовой при проверке (jpeg, png)
7	Оценка количества пищевых отходов или объема несъеденных блюд		
	20 % и менее	*	Отметить "*" наиболее подходящий ответ (звездочкой или любым другим символом)
	30%		
	40%		
	50 % и более		
	Не ведется		

Школа _____ дд.мм.гггг

Перечень ресурсов раздела Питание

№	Наименование	Адрес на сайте школы	Примечание
1	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей		Интернет-ссылка на файл на сайте школы
2	Формы интерактивного взаимодействия с родителями		
	"Горячая линия"		Телефон, е-мэйл и т.п.
	Чат		Интернет-ссылка
	Форум		Интернет-ссылка
3	Наличие лечебных/диетических меню		
	вид		Например: антиаллергенное, диабетическое, безлактозное и т.п.
	ссылка на файл меню		Интернет-ссылка
	вид		
	ссылка на файл меню		Интернет-ссылка
	вид		
	ссылка на файл меню		Интернет-ссылка
	вид		
	ссылка на файл меню		Интернет-ссылка
4	Проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию		
	Ссылка на форму анкеты		Интернет-ссылка
	Файл с результатами		Ссылка на файл на сайте
5	Наличие информации для родителей о здоровом питании, размещенной на сайте образовательной организации		
	Ссылка на страницу мероприятия на сайте		Интернет-ссылка
	Файл с информационными материалами		(буклет, брошюра, листовка и т.п.)
6	Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей.		
	Файл с результатами (актами) проверок		Акты/протоколы проверок (не реже раза в месяц). Допустимы документы об участии родителей в регулярном бракераже блюд и сырья
	Файл(ы) фото членов комиссии при проверке		Фото членов комиссии в школьной столовой при проверке (jpeg, png)
7	Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд		
	20 % и менее		Отметить "+" наиболее подходящий ответ
	30%		
	40%		
	50 % и более		
	Не ведется		

Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

- а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
- д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – **таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
--------------	------------------------------------

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – <i>Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»</i>
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	<i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25</i>
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – <i>Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»</i>
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	<i>Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств</i>
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки»

Приложения к разделу № 6.6.:

Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;

Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»

Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»

Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»

Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»

Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

- а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- б) за микроклиматом производственных помещений;
- в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.	Учредителем ... на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

Приложения к разделу № 6.7.:

Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;

б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;

в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;

г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМКконтроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	Дополнительные мероприятия: тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. <i>Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021</i>

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Приложения к разделу № 6.8.:

Приложение № 27 «Гигиенический журнал».

Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

- документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

Приложения к разделу № 7:

Приложение № 27 «Гигиенический журнал»

Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»

Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»

Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»

Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

Приложения к разделу № 8:

Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»

Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

Приложения к разделу № 9:

Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;

Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;

Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;

Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский район

А.В. Стрижов