

Управление дошкольного образования администрации
МО ГО «Сыктывкар»

«Сыктывкар» кар кытшлӧн муниципальной юкӧнса администрация
школаӧдз велӧдмӧн веськӧдланін

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ,
ПОДВЕДОМСТВЕННЫХ УПРАВЛЕНИЮ
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МО ГО «СЫКТЫВКАР»**

СЫКТЫВКАР - 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Примерное Положение об организации питания в образовательных организациях, подведомственных Управлению дошкольного образования администрации МО ГО «Сыктывкар».
2. Примерная Программа производственного контроля над соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в образовательных организациях, подведомственных Управлению дошкольного образования администрации МО ГО «Сыктывкар».
3. Примерный Порядок проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) обучающихся в контроле над организацией питания обучающихся в образовательных организациях, подведомственных Управлению дошкольного образования администрации МО ГО «Сыктывкар».
4. Примерное положение о бракеражной комиссии в образовательных организациях, подведомственных Управлению дошкольного образования администрации МО ГО «Сыктывкар».

Методические рекомендации определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся и предназначены для использования образовательными организациями, подведомственными Управлению дошкольного образования администрации МО ГО «Сыктывкар».

Настоящие методические рекомендации разработаны на основе материалов МАДОУ «Детский сад №4 общеразвивающего вида» г. Сыктывкара, МБДОУ «Детский сад №23 общеразвивающего вида» г. Сыктывкара, МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №108» г. Сыктывкара, МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №110» г. Сыктывкара, МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №114» г. Сыктывкара.

Разработчик: Управление дошкольного образования администрации МО ГО «Сыктывкар». – Сыктывкар, 2023. – 49 с.

Примерное Положение об организации питания в Организации

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом Организации.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, определяет основные цели и задачи организации питания, регламентирует требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов питания, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, определяет обязанности, ответственность и контроль за организацией питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.3. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками Организации.

1.4. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя Организации и действует до его отмены и (или) до утверждения нового положения.

1.5. Все изменения и дополнения к настоящему Положению вносятся с учетом мнения коллегиальных органов управления Организацией и утверждаются приказом руководителя Организации.

1.6. Контроль соблюдения настоящего Положения возлагается на руководителя Организации.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля за необходимыми условиями для организации питания, а также соблюдением условий поставки и хранения продуктов в Организации.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников Организации инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольной образовательной организации.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Организация самостоятельно предоставляет сбалансированное питание воспитанникам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Организации согласно требованиям, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.3. В Организации создаются следующие условия для организации питания в соответствии с действующими санитарными правилами:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью;
- наличие буфетной-раздаточной, соответствующей санитарным требованиям.

3.3. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Организации, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию в соответствии с национальным календарем, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.4. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные руководителем Организации ответственные работники.

3.5. По вопросам организации питания Организация взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Учредителем, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.6. Питание предоставляется в дни работы Организации пять раз в неделю: с понедельника по пятницу включительно.

3.7. В Организации организовано пятиразовое/четырёхразовое питание посредством реализации основного (организованного) *двухнедельного* меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, согласно меню-раскладкам, содержащим количественные данные о рецептуре блюд. На основании утвержденного *двухнедельного* меню составляется ежедневное меню-требование, которое утверждается руководителем Организации не позднее 16.00 часов дня.

3.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания сотрудником Организации составляется объяснительная записка с указанием причины. В ежедневное меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя Организации.

3.9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, на основании письменного заявления родителя (законного представителя) организуется

индивидуальное меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

3.10. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома.

3.11. При выборе родителями (законными представителями) детей второго варианта, в Организации создаются особые условия в специально отведённом помещении или месте, оборудованном столами и стульями. Принесенные готовые блюда и пищевая продукция временно хранятся в холодильнике на пищеблоке. Для разогрева блюд используется микроволновая печь.

3.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) детей информируют об ассортименте питания ребенка. На раздаче, а также в приемных групп (холле, групповой ячейке) вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.13. Выдача готовой пищи разрешается только после контроля бракеражной комиссией, которая создается в соответствии с Положением о бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (согласно приложению №4 СанПин 2.3/2.4.1.3590-20).

3.14. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, которая храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2С до +6С. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока.

3.16. Режим питания в Организации определяется распорядительным актом (приказом) руководителя Организации на учебный год в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года.

3.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному руководителем Организации графику. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями.

3.18. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

3.19. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется младшим воспитателем под руководством воспитателя.

3.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.21. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется младшим воспитателем в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливается третье блюдо;
- подается салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления блюда младший воспитатель убирает со столов посуду;
- подается второе блюдо, дети приступают к приему второго блюда;
- по окончании приема пищи младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.22. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.23. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Порядок учета питания воспитанников

4.1. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей.

4.2. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

4.3. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Организации, снимаются с питания автоматически, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.5. Не производится возврат следующих продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, птица, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет осуществлять их дальнейшее хранение.

4.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

5. Организация питьевого режима воспитанников

5.1. В Организации, в том числе при проведении массовых мероприятий с участием детей, организуется питьевой режим с использованием воды, отвечающей обязательным требованиям действующего законодательства.

5.2. Питьевой режим организуется посредством упакованной, расфасованной (бутилированной) воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

5.3. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды Организация обеспечивает посудой из расчета количества детей в группе (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения (при использовании одноразовой посуды).

5.4. Упакованная (бутилированная) вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям действующего законодательства.

5.5. Кулеры (бутыли с водой) размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

5.6. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулеров с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5.7. При использовании питьевой бутилированной воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

5.8. Организация питьевого режима с использованием кипяченой воды допускается при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее пяти минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме, утвержденной руководителем Организации.

5.9. При проведении массовых мероприятий длительностью более двух часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литров на одного ребенка.

6. Порядок поставки продуктов питания на пищеблок, требования к условиям их хранения и приготовления

6.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Организацией.

6.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Организации, с момента подписания контракта.

6.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Организации.

6.4. Товар передается в соответствии с заявкой Организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

6.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

6.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

6.7. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется кладовщиком при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

6.8. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

6.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

6.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Организации.

6.11. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем кладовщика.

6.12. Кладовщик соблюдает сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

6.13. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

6.14. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля

температуры блюд на линии раздачи используются термометры.

7. Контроль за организацией питания воспитанников, обязанности и ответственность участников образовательных отношений при организации питания

7.1. Руководитель Организации создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Организации.

7.2. К началу учебного года руководитель Организации издает приказ об организации питания, назначает ответственных за организацию и качество питания лиц, утверждает состав бракеражной комиссии, определяет их функциональные обязанности, обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников с коллегиальными органами управления Организацией, создает условия для участия родителей (законных представителей) детей в контроле за организацией питания обучающихся в Организации.

7.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, работниками пищеблока, кладовщиком в Организации и отражаются в должностных инструкциях.

7.4. Контроль организации питания в Организации осуществляют руководитель, члены бракеражной комиссии, а также ответственный за организацию питания сотрудник, назначенный руководителем Организации.

7.5. Руководитель обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока Организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

7.6. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режимом отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

7.7. Лицо, ответственное за организацию питания воспитанников, ежедневно ведет учет питающихся детей.

7.8. Все работники Организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.9. Работники Организации, виновные в нарушении требований к организации питания привлекаются к дисциплинарной, а также к материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

7.10. Руководитель создает условия для участия родителей (законных представителей) детей в контроле за организацией питания обучающихся в образовательной организации.

8. Требования к перевозке готовых пищевых продуктов

8.1. Транспортировка готовых пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка готовых пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

8.2. Транспортное средство для перевозки готовых пищевых продуктов должно содержаться в чистоте, а его использование должно обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов, должно подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

8.3. Лица, сопровождающие готовые пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, используют специальную одежду (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных исследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

8.4. Тара, в которой перевозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратная тара после употребления очищается, промывается с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривается кипятком, высушивается и хранится в местах, недоступных загрязнению.

8.5. Пищеблок дошкольной образовательной организации обеспечивает поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов.

8.6. Доставка готовых продуктов питания осуществляется согласно утвержденного руководителем дошкольной образовательной организации графика и сопровождается сотрудником пищеблока.

9. Документация по вопросам организации питания

В Организации должны быть следующие документы по вопросам организации питания воспитанников:

- Положение об организации питания;
- Положение о бракеражной комиссии;
- примерное *двухнедельное* меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- меню-раскладка;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- накопительная ведомость;
- график выдачи пищи с пищеблока;
- режим питания воспитанников;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета времени работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- ведомость контроля за рационом питания;
- акт готовности пищеблока к новому учебному году;
- должностные инструкции персонала пищеблока;
- программа производственного контроля на основе принципов ХАССП;
- требования к информации по питанию, размещаемой на сайте;
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания;
- приказ об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- приказ об утверждении бракеражной комиссии;
- приказ о введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- приказ об организации питания;
- приказ об организации лечебного и диетического питания детей;
- приказ об утверждении режима питания, графика выдачи пищи с пищеблока;
- технический паспорт пищеблока.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Организации, утверждается приказом руководителя Организации и принимается с учетом мнения коллегиальных органов управления Организацией, в компетенцию которых входит решение данного вопроса.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации и согласуются с коллегиальными органами управления Организацией.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1

настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**Примечание: данный локальный акт утверждается приказом руководителя образовательной организации и принимается с учетом мнения коллегиальных органов управления Организацией, в компетенцию которых входит решение данного вопроса.*

ПРИМЕРНЫЙ ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО СОЗДАНИЮ УСЛОВИЙ ДЛЯ УЧАСТИЯ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ДЕТЕЙ В КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Общие положения

В соответствии со ст. 41 Федерального закона №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

1.1. Настоящий Порядок проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) детей в контроле за организацией питания обучающихся в образовательной организации (далее - Порядок) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020, Методических рекомендаций (Порядка) от 26 ноября 2021 года №АБ-2133/10 «Создание условий для участия родителей (законных представителей) детей в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», уставом Организации (полное наименование, краткое наименование Организации).

1.2. Порядок определяет требования к организации мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) детей в контроле за организацией питания воспитанников в Организации, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) детей в помещения для приема пищи.

1.3. Задачи родительского контроля за организацией питания детей:

1.3.1. повышение качества и эффективности организации питания воспитанников в дошкольной образовательной организации путем привлечения внимания родителей (законных представителей);

1.3.2. выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у воспитанников навыков здорового питания;

1.3.3. подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в дошкольной образовательной организации;

1.3.4. выявление степени удовлетворенности воспитанников и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

2. Формирование состава комиссии по контролю за качеством организации питания в дошкольной образовательной организации

2.1. Для участия родителей (законных представителей) детей в контроле за организацией питания обучающихся в образовательной организации формируется комиссия по контролю за качеством организации питания при совете родителей на

основании и в соответствии с локально-нормативными актами дошкольной образовательной организации.

2.2. Состав комиссии формируется по рекомендациям совета родителей, воспитателей.

2.3. В состав комиссии могут входить представители образовательной организации.

2.4. Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обучить членов комиссии их общественным компетенциям, основным направлениям родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18.05.2020 года и сформировать у них новые компетенции в области управления взаимодействия с общественными органами дошкольной образовательной организации.

2.5. Члены комиссии, изъявившие желание участвовать в мероприятии по контролю за организацией питания воспитанников в дошкольной образовательной организации с участием родителей (законных представителей) детей вне утвержденного графика, заблаговременно уведомляют об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя дошкольной образовательной организации.

3.4. Члены комиссии в ходе проведения мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников в дошкольной образовательной организации с участием родителей (законных представителей) детей могут:

- задавать ответственному представителю дошкольной образовательной организации вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду, которая предоставляется образовательной организацией;

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

3.5. Организация родительского контроля может осуществляться и в форме анкетирования родителей (законных представителей) детей.

3.6. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

3.7. Члены комиссии должны соблюдать правила, установленные Уставом и Организации данным локальным актом.

3.8. Члены комиссии в ходе проведения мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников в дошкольной образовательной организации с участием родителей (законных представителей) детей не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

- отвлекать воспитанников во время приема пищи;

- находиться в Организации вне графика, утвержденного руководителем

дошкольной образовательной организации;

- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. №152-ФЗ "О персональных данных" как "персональные данные". Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

3. Проведение мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в дошкольной образовательной организации

3.1. Проведение мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников в Организации с участием родителей (законных представителей) детей осуществляется в соответствии и на основании Методическими рекомендациями 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя дошкольной образовательной организации.

3.2. Организация утверждает график работы и формы оценочных листов по контролю за организацией питания воспитанников в Организации.

3.3. При проведении мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников в дошкольной образовательной организации могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены воспитанников;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- органолептические показатели пищевой продукции;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2.4. В ходе проведения мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников в Организации с участием родителей (законных представителей) детей, члены комиссии заполняют оценочные листы (приложение №2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.) и составляют акт проверки по результату мониторинга.

2.5 По результатам мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников в Организации с участием родителей (законных представителей) детей члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес дошкольной образовательной организации, докладывают о результатах на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют отчет в адрес администрации Организации.

2.6. Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников в дошкольной

образовательной организации с участием родителей (законных представителей) детей.

2.7. Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

4. Порядок допуска членов комиссии дошкольные образовательные организации для проведения в мероприятии по контролю за организацией питания воспитанников в дошкольной образовательной организации с участием родителей (законных представителей) детей

4.1. Члену комиссии, участвующему в мероприятии по контролю за организацией питания воспитанников в дошкольной образовательной организации, необходимо:

- в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период;

- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

**Примечание: данный локальный акт утверждается приказом руководителя образовательной организации и принимается с учетом мнения коллегиальных органов управления Организацией, в компетенции которых входит решение данного вопроса.*

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
(наименование образовательной организации)
с использованием методов ХАССП

г. Сыктывкар
2023

Содержание:

1. Паспорт Программы (плана) производственного контроля.
2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
6. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля.
8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций.
10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
11. Внедрение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) в систему питания воспитанников.

Пояснительная записка

Настоящая Программа производственного контроля в (наименование образовательной организации) (далее – Организация), регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания, ухода и присмотра, отдыха детей в Организации.

Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных Постановлением Главного санитарного врача РФ от 13.07.2001 №18, с учетом внесенных изменений и дополнений, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью производственного контроля в Организации является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников Организации, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должностного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников Организации;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

1. Паспорт Программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	
Тип объекта	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	- дошкольное образование; - дополнительное образование детей и взрослых; - присмотр и уход за детьми
Юридический адрес	
Фактический адрес	
Характеристика здания	
Тип строения	Здание 1: отдельно стоящее двухэтажное (одноэтажное, трехэтажное) здание с подвальным этажом (без подвального этажа). Здание 2
Площадь	Здание 1: _____ кв.м здание 2: _____ кв.м
Оборудование	(описать)
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	централизованное, горячая и холодная вода
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения;

- МР 3.1/2.4.0239-21 по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году;

- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;

- МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях;

- МР 2.1.0246-21. 2.1. Коммунальная гигиена. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

3. Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Директор	<ul style="list-style-type: none">- общий контроль за изучением и соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;- организация плановых медицинских осмотров работников;- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;- разработка мероприятий, направленных на устранение	<i>указать наименование и исходящие данные распорядительного акта о возложении функций</i>

		выявленных нарушений.	
2.	Заместитель директора по АХР	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - исправность освещения, вентиляции, канализации, сантехнического оборудования, электрооборудования; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль за своевременным проведением профилактических прививок работниками - контроль охраны окружающей среды; - ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	<i>указать наименование и исходящие данные распорядительного акта о возложении функций</i>
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - проведение и качество оздоровительных мероприятий; - наличие и соответствие маркировки возрасту детей; - правильное проведение физкультурных занятий, гимнастик, прогулок; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	<i>указать наименование и исходящие данные распорядительного акта о возложении функций</i>
4.	Ответственный по питанию (шеф-повар)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - выполнение профилактических и противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке; - обеспечение функционирования системы ХАССП; - организация лабораторно- 	<i>указать наименование и исходящие данные распорядительного акта о возложении функций</i>

		инструментальных исследований; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации.	
5.	Кладовщик	- обеспечение качества и ассортимента поступающих продуктов; - соблюдение норм и сроков хранения продуктов; - обеспечение санитарно-гигиенического состояния складских и подсобных помещений; - ведение учетной документации;	<i>указать наименование и исходящие данные распорядительного акта о возложении функций</i>
6.	Медицинский работник (по согласованию)	- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - обеспечение организации оздоровительных мероприятий. соблюдения режима дня; - ведение учетной документации; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - контролирует питьевой режим, санитарное состояние помещений и территории, утренний прием детей, проводимый воспитателем, соблюдение личной гигиены и обучение работников.	<i>указать наименование и исходящие данные распорядительного акта о возложении функций</i>

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1.	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный, музыкальный залы (не менее 10% помещений -	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

			<p>результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)</p> <p>1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)</p>	<p>по 1 точке).</p> <p>Рабочие места в помещениях пищеблока.</p> <p>Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) - по 2 точки.</p>	<p>СП 2.2.3670-20</p>	
2.	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	<p>1 раз в год и при наличии жалоб в темное время суток</p> <p>(при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)</p>	<p>Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений - по 1 точке).</p> <p>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21</p> <p>СП 52.13330.2016</p> <p>СП 2.4.3648-20</p>	Протокол

				(по 2 точки).		
3.	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
			1 раз в год и внепланово - после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 2 точки).		
4.	Оценка состояния воздушной среды	Содержание вредных веществ (фенол,	1 раз в год и внепланово после ремонтных	Помещения для занятий, кабинеты, помещения	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

	помещений (аэроионный состав воздуха)	<p>формальдегид, бензол и т.п.)</p> <p>Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)</p>	<p>работ, установки новой мебели, покупки книг</p> <p>(при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)</p>	<p>для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)</p>		
			<p>1 раз в год (при получении положит. заключения срок проведения исследований устанавливается 1 раз в 3 года, при получении отрицательного результата исследования проводятся до момента получения положит. заключения)</p>	<p>Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)</p>		
5.	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	<p>Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспори</p>	1 раз в год	<p>Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм каждая)</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21</p>	<p>Протокол</p>

		дий), микробиологический и санитарно-химический контроль				
6.	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год и внеплановый период карантинов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) По 10 смывов: - в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; - туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков. По 20 смывов:	СанПиН 3.3686-21 МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол
		Паразитологические исследования				

				<p>- в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;</p> <p>- в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов	1 раз в 3 года при проверке Роспотребнадзора	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)		
7.	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям - 1 раз в год, по микробиологическим показателям - 4 раза в год, внепланово после ремонта систем водоснабжен	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочно	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.3.6.023 3-21.2.3.6	Протокол

			ия	М (выборочно по 2 пробы)		
8.	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011 МР 2.3.6.023 3-21 2.3.6.	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9.	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Директор		1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заместитель директора по АХР		1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Старший воспитатель		1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Воспитатели		1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Музыкальный работник		1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Педагог-психолог		1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Учитель-логопед		1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Младший воспитатель		1 раз в год	1 раз в год
9.	Работники пищеблока (шеф- повар, повар, подсобный рабочий, кладовщик)		1 раз в год	1 раз в год
10.	Обслуживающий пер- сонал (дворник, уборщик служебных помещений, рабочий по комплексному обслуживанию и		1 раз в год	1 раз в 2 года

	ремонт зданий, оператор стиральных машин, кастелянша)			
11.	Учебно- вспомогательный персонал (специалист по управлению персоналом, документовед, делопроизводитель)		1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1.	Микроклимат	Повар детского питания	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.10.2020
2.	Микроклимат	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.10.2020
3.	Тяжесть трудового процесса	Воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.12.2017, от 16.10.2020

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Реализация основной образовательной программы дошкольного образования	Лицензия от « ____ » _____ 20____ № _____
2.	Реализация дополнительной общеразвивающей образовательной программы	Лицензия от « ____ » _____ 20____ № _____

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории:	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	
Санитарное состояние помещений	Кратность и качество текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Ежедневно	
	Кратность и качество генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. еженедельно	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	
Освещенность территории и помещений	- наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	
	- наличие, целостность и тип ламп	СанПиН 1.2.3685-21		
Микроклимат помещений	- температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня по графику)	
	- кратность проветривания;			
	- обеззараживание			

	воздуха			
	- влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648- 20	Ежемесячно	
	- условия работы оборудования	План техническ ого обслужив ания	По плану техобслуживан ия	
Песок в песочницах	- состояние песка	СП 2.4.3648- 20	После каждой прогулки	
	- наличие крышки или покрытия на песочнице			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки стен, полов, потолков в помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648- 20	Ежеквартально	
Входной контроль поступающе й продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта			

	с дезсредствами и т. д.)			
Контроль охраны окружающей среды				
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже - 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше - ежедневно	
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже - 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше - 1 раз в 5 дней	
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	По мере необходимости	
Дезинфекция	Профилактика отдельных инфекционных болезней, работы по полному или частичному уничтожению микроорганизмов-возбудителей инфекционных болезней	СанПиН 3.3686-21	По мере необходимости	
Дезинсекция	Проведение профилактических, санитарно-технических и истребительных мероприятий	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год и по мере необходимости	

Дератизация	Проведение профилактических, санитарно-технических и истребительных мероприятий	СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц и по необходимости	
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально 2 раза в год	
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждая партия	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	
	- время выдачи бутылкированной воды		Ежедневно	
	- температура и влажность на складе		Ежедневно	
	- температура			

	холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	- соответствие рациона питания меню, соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждый технологический цикл	
	- поточность технологических процессов			
	- температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	- суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно от каждой партии	
	- органолептическая оценка; - дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	
Обработка оборудования, посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	
	- состояние оборудования, инвентаря и посуды		Еженедельно	
	- обработка инвентаря для сырой и готовой продукции		Ежедневно	
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	

	помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	
Показатели организации образовательного процесса	Соблюдение режима использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	
	Продолжительность прогулок		Постоянно	
	Режим дня и занятий		1 раз в неделю и при составлении расписания	
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	
	Осмотр воспитанников на педикулез и чесотку	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных - 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями - 2 раза в год	
	Плановые осмотры	СП 2.4.3648-	По графику	

		20		
	Вакцинация	ФЗ от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	
Улучшение здоровья детей	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий при карантине	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.359-8-20	По программе мероприятий	
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.359-8-20	Ежедневно до 01.01.2024 года	
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.359-0-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359-0-20, приказ Минздрав а от 28.01.2021 № 29н, приказ	Предварительный - при трудоустройстве; периодический - ежегодно	

		Минздрав а, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420 н		
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрав а от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача - по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	
Журнал бракеража готовой кулинарной	Ежедневно	

продукции		
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	
Отчеты группы ХАССП	По графику	
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	
Журнал осмотра воспитанников на педикулез и чесотку	Ежемесячно	
Журнал регистрации детей, находящихся в изоляторе	По факту	
Диспансерный журнал	Постоянно	
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	
Личные медицинские книжки работников	По факту	
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	

9. 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.

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей; - обеспечение запаса бутилированной

		питьевой воды или приостановка деятельности.
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. - 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
3.	Возникновение эпидемии ОКИ - 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. - 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> - введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний - реализация противоэпидемиологических мероприятий.
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб.
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов; - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня.
6.	Пожар, террористический акт	<ul style="list-style-type: none"> - вызов специализированных служб; - эвакуация; - приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
-------	-------------	------	---------------

1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	
7.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	

9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	

11. Внедрение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) в систему питания воспитанников

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель образовательной организации.

Руководитель образовательной организации:

- определяет область применения ХАССП;
- приказом назначает лиц, ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (далее постоянно действующая группа ХАССП);
- утверждает программу проверки;
- контролирует исполнение программы проверки;
- утверждает отчет об исполнении программы проверки.

Постоянно действующая группа ХАССП:

- разрабатывает программу проверки;
- проводит проверки;
- заполняет рабочие листы ХАССП;
- готовит отчет об исполнении программы проверок и предоставляет его руководителю.

Документация программы ХАССП должна включать:

- приказ о создании и составе группы ХАССП (приложение №1);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на пищеблоке);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определению критических пределов (приложение №2);
- рабочие листы ХАССП (Приложение №3);
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий.

(Наименование образовательной организации)

П Р И К А З

от «___» _____ 20__ года

№ _____

О создании постоянно действующей группы ХАССП

В соответствии с пунктом 2.12 СанПиН 3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях поддержания процедур, основанных на системе анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП (наименование образовательной организации) в следующем составе:

Координатор - ответственный за организацию питания (ФИО);

Секретарь - (должность, ФИО);

Члены: (должность ФИО).

2. Постоянно действующей группе ХАССП:

2.1. проводить плановые внутренние проверки функционирования системы ХАССП не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков при приготовлении блюд;

2.2. установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если результаты проверки показывают, что критические контрольные точки не находятся под контролем;

2.3. вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;

2.4. руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.

3. Координатору постоянно действующей комиссии ХАССП обеспечить:

3.1. общее руководство деятельностью постоянно действующей комиссии ХАССП;

3.2. разработку формы рабочей документации группы;

3.3. отчетность о работе постоянно действующей комиссии ХАССП руководителю образовательной организации.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

(ФИО)

С приказом ознакомлены:

Отчет
о проверке эффективности работы системы ХАССП
и соблюдения санитарных норм на пищеблоке
(наименование образовательной организации)

Дата проверки: _____

Контролируемый процесс	Ответственный	Отметка
Прием продуктов	<i>Ответственный по питанию</i>	На каждую партию пищевой продукции есть товаросопроводительные документы, сведения о соответствии. Товары качественные, не просроченные, упаковка не повреждена
Хранение продуктов	<i>Ответственный по питанию</i>	Условия и сроки хранения продукции соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590–20 и изготовителя продуктов
Готовка блюд	<i>Ответственный по питанию</i>	Требования технологических документов соблюдены
Качество блюд	<i>Ответственный по питанию</i>	Готовые блюда реализуются вовремя. Суточная проба – с каждой партии готовых блюд
Обработка посуды, уборка помещений	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	Ведро и тряпка для мытья пола находились в овощном цехе. Нарушение устранено. <u>Дополнительных мер контроля не требует</u>
Гигиена и здоровье работников	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	Работники здоровы. Об этом есть записи в гигиеническом журнале. Все работники обеспечены СИЗ

Приложение № 3.1 к
Производственному контролю

Рабочие листы ХАССП

ГОСТ 33182-2014. Приложение Г. Типовая форма Рабочего листа ХАССП

Опасности	Контролируемые показатели	Критические пределы	Процедура мониторинга				Корректирующие действия	Регистрационно-учетные документы для корректирующих действий	Ответственные лица для корректирующих действий
			Методы и устройства	Периодичность и объем	Регистрационно-учетные документы	Ответственное лицо			

Приложение № 3.2 к
Производственному контролю

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Контролирующие мероприятия	Регистрационно-учетный документ

Типовая форма приведена в приложении к ГОСТ Р 51705.1-2001. Возможно использование другого формата, разработанного самостоятельно.

Однако, рабочий лист ХАССП **должен содержать следующую основную информацию:**

- критические пределы по каждой критической контрольной точке (пункт 4.5.4. ГОСТ);
- систему мониторинга за данной точкой (пункт 4.6.3 ГОСТ);
- корректирующие действия (пункт 4.7.5. ГОСТ).

Приложение № 3.3 к
Производственному контролю

Форма перечня регистрационно-учетной документации

Номер п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4

ПРИМЕРНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

в " _____ "
(наименование образовательной организации)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок работы, компетенцию бракеражной комиссии _____ (далее - образовательная организация).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.3. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками образовательной организации.

1.4. Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя образовательной организации и действует до утверждения нового Положения.

1.5. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом руководителя образовательной организации.

2. Порядок работы бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом образовательной организации.

2.2. Комиссия состоит из _____ членов. Состав Комиссии назначается руководителем образовательной организации.

2.3. Члены Комиссии не вправе передоверять свою работу в Комиссии другим лицам.

2.4. В состав Комиссии входит председатель Комиссии, заместитель председателя Комиссии, секретарь Комиссии и члены Комиссии.

2.5. Председатель Комиссии руководит деятельностью Комиссии и осуществляет общий контроль за выполнением ее решений. В его отсутствие обязанности председателя Комиссии исполняет заместитель председателя.

2.6. Секретарь Комиссии:

1) подготавливает необходимые материалы для заседания Комиссии;
2) извещает членов Комиссии о предстоящем заседании Комиссии и предоставляет им материалы для изучения;

3) осуществляет иные организационно-технические мероприятия в пределах своей компетенции.

2.7. В своей деятельности Комиссия руководствуется:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32;

- иным действующим законодательством Российской Федерации;
- Уставом образовательной организации;
- настоящим Положением.

3. Деятельность Комиссии

3.1. Основной целью Комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в образовательной организации.

3.2. Задачи Комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной продукции;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке.

3.3. Комиссия осуществляет следующие виды деятельности:

- проводит бракераж готовой продукции;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проверяет санитарное состояние транспорта при доставке продуктов;
- следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- проводит совещательные заседания.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца "Журнал бракеража готовой продукции".

3.5. План работы Комиссии составляется руководителем образовательной организации на учебный год. В плане работы указываются основные виды деятельности Комиссии и график их проведения.

**Примечание: данный локальный акт утверждается приказом руководителя образовательной организации и принимается с учетом мнения коллегиальных органов управления Организацией, в компетенцию которых входит решение данного вопроса.*