



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 11.08.2022

город Белореченск

№ 919

Об организации и проведении мониторинга
производственного контроля за организацией горячего питания
в общеобразовательных организациях
муниципального образования Белореченский район
в 2022-2023 учебном году

На основании письма министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 13.08.2021 года № 47-01-13-17294\4 «О разработке программы производственного контроля», приказа управления образованием от 29.07.2022 года № 895 «О разработке программы производственного контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район», **п р и к а з ы в а ю:**

1.Руководителям образовательных организаций:

1.1.Обеспечить контроль реализации программы производственного контроля организации питания, в соответствии с **обязательными мероприятиями**, с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», основанную на принципах ХАССП, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

1.2. Предоставлять информацию в 3-дневный срок после получения результатов исследования (обследования), по форме (Приложение 1) в формате сканкопии с реквизитами и подписью руководителя на электронный адрес oam66@mail.ru. При отсутствии исследований (обследований) в течение учебной четверти, предоставлять информацию об отсутствии исследований.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник управления образованием
администрации муниципального
образования Белореченский район



Г.В. Домский

Приложение 1

Информация о проведении производственного контроля организации питания в ОО 2022-2023 учебном году

Наименование ОО	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства 1 раз в квартал				Контроль проводимой витаминизации блюд		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	
	1 исследование № протокола и дата	2 исследование № протокола и дата	3 исследование № протокола и дата	4 исследование № протокола и дата	1 исследование № протокола и дата	2 исследование № протокола и дата					1 исследование № протокола и дата	2 исследование № протокола и дата

Предоставляются документы:

1. Копия результатов исследований (обследования), заверенная руководителем ОО.
2. План устранения указанных нарушений
3. Предоставлять информацию в 3-дневный срок после получения результатов исследования (обследования), в

формате сканкопии с рекевизитами и подписью руководителя на электронный адрес oab66@mail.ru. При отсутствии исследований (обследований) в течение учебной четверти, предоставлять информацию об отсутствии исследований в течение учебной четверти.