

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Ивашкинская средняя школа»

МБОУ «Ивашкинская СШ»

688713 Камчатский край, Карагинский район, село Ивашка, ул. Левченко, д. 29

Тел/факс 8-415-45-42-301 ИНН 8203001861 р/с 03234643308240003800 в Северо-Восточный банк Сбербанка России

Эл. Адрес [shkolaivashka@mail.ru](mailto:shkolaivashka@mail.ru), официальный сайт <http://school-ivashka.ucoz.ru>



Wavebreakmedia / Depositphotos.com

### [Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ](#)

внесены изменения сразу в два закона – в Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "[Об образовании в Российской Федерации](#)" (далее – Закон об образовании) и в Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "[О качестве и безопасности пищевых продуктов](#)" (далее – Закон о качестве продуктов).

В [ст. 37 Закона об образовании](#) внесены поправки об обеспечении учащихся начальной школы не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием,

предусматривающим наличие горячего блюда (не считая горячего напитка) за счет бюджетов федерального, регионального и местного уровней, а также за счет иных источников финансирования, установленных законом.

В [Закон о качестве пищевых продуктов](#) внесены изменения, закрепляющие положения в сфере качества и безопасности пищевой продукции.

Устанавливаются требования к достоверности, предоставляемой органами и ИП информации о качестве и безопасности продуктов питания, о ее соответствии нормативам. Обновлен понятийный аппарат: уточняются понятия качества пищевой продукции, ее характеристик, включающих определения безопасности, потребительских свойств, энергетической и пищевой ценности, аутентичности и др. Введено понятие "здоровое питание", его принципов, в том числе особенностей питания отдельных групп населения (например, пациентов лечебных организаций, лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями, детей с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей, работников с вредными или опасными условиями труда).

В рамках выполнения Федерального закона МБОУ «Ивашкинская средняя школа» выполнены следующие мероприятия:

1) проведена корректировка примерного десятидневного меню с учетом требований МР 2.4.0179-20 «Рекомендации питания обучающихся общеобразовательных организаций» утвержденные руководителем, согласовано с Роспотребнадзором;

2) разработаны следующие документы на поддержание процедуры, основанных на принципах ХАССП при изготовлении кулинарной продукции:

-приказ о назначении ответственных лиц за соблюдением  
производственного контроля (бракеражная комиссия).

-журналы входного контроля основного и вспомогательного сырья,  
материалов, инвентаря;

-документация, подтверждающая качество и безопасность используемого  
сырья, инвентаря, материалов, в т. ч. смазочных материалов (ветеринарные  
свидетельства, декларации о соответствии, удостоверения качества,  
проверяемые через ЕИС Меркурий).

3) Программа производственного контроля согласована в  
Роспотребнадзоре Карагинского и Пенжинского районов в нее  
внесены:

-график контроля санитарно-гигиенического состояния производства;

-график микробиологического контроля;

-график физико-химического контроля;

-программа контроля предельно допустимых выбросов в окружающую среду;

-протоколы лабораторного контроля, подтверждающие соблюдение графиков  
и программ.

4) Технологические процессы.

-Технологические инструкции по производству каждой группы  
продукции.

-Рабочие инструкции для каждого рабочего места.

5) Медицинский осмотр персонала:

-Журнал контроля заболеваний работников школы;

-Журнал допуска к работе работников школы;

-Медицинские книжки работников с отметками о пройденном медосмотре,  
флюорографическом обследовании и курсах гигиенического обучения;

Договор на медицинское обследование работников;

-График проведения медицинских осмотров.

6) Прием посетителей:

-Процедура по приему посетителей в производственных помещениях  
(родительский контроль).

#### 7) Соблюдение правил личной гигиены:

- Правила личной и профессиональной гигиены.

#### 8) Мойка и дезинфекция:

План чистки и дезинфекции производственных цехов с указанием периодичности обработки производственных конструкций (в том числе светильников, остекленных световых проемов, участков возможного скопления загрязнений).

- график контроля санитарно-гигиенического состояния производства.

- график микробиологического контроля.

- график физико-химического контроля.

- программа контроля предельно допустимых выбросов в окружающую среду.

- протоколы лабораторного контроля, подтверждающие соблюдение графиков и программ.

#### 4) Технологические процессы:

- Технологические инструкции по производству каждой группы продукции.

- Рабочие инструкции для каждого рабочего места.

#### 5) Медицинский осмотр персонала:

- Журнал контроля заболеваний работников школы;

- Журнал допуска к работе работников школы;

- Медицинские книжки работников с отметками о пройденном медосмотре, флюорографическом обследовании и курсах гигиенического обучения;

- Договор на медицинское обследование работников;

- График проведения медицинских осмотров.

#### 6) Прием посетителей

- Процедура по приему посетителей в производственных помещениях.

#### 7) Соблюдение правил личной гигиены

- Правила личной и профессиональной гигиены.

## 8) Мойка и дезинфекция:

-План чистки и дезинфекции производственных цехов с указанием периодичности обработки производственных конструкций (в том числе светильников, остекленных световых проемов, участков возможного скопления загрязнений).

-Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря.

-График проведения санитарных дней и генеральных уборок помещений.

-Перечень используемых моющих и дезинфицирующих средств (инструкции по применению, документация, подтверждающая их качество и безопасность).

-Журнал приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств, контроля качества дезинфекции, инструкции по приготовлению рабочих растворов.

-Журнал контроля используемых процентных концентраций моющих и дезинфицирующих средств.

-Журнал учета работы специализированного оборудования для дезинфекции (стерилизаторы, бактерицидные лампы и др.).

-Договор на проведение работ по дезинфекции с ООО «Гарант ДВ».

## 9) Кондиционирование, вентиляция, отопление:

-Естественная вентиляция школы, вытяжной шкаф кухни;

-Журналы контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений, холодильных камер.

## 10) Водоснабжение и канализация:

Наличие протоколов лабораторного контроля воды.

Схемы водоснабжения и канализации предприятия.

## 11) Техническое обслуживание оборудования:

-Наличие паспорта на каждую единицу оборудования.

-График планово-предупредительного ремонта оборудования.

Записи, подтверждающие произведенный ремонт оборудования по графику.

-Договор на проведение ремонтных работ сложно-технического оборудования.

12) Производственные, складские и вспомогательные помещения:

Технический паспорт школы;

13) Метрологическое обеспечение:

-Паспорт на каждую единицу контрольно-измерительного оборудования (весы, термометры и т. д.).

14) Профессиональная подготовка и осведомленность:

-Должностные инструкции.

15) Дератизация и дезинсекция:

-Договор на проведение работ дератизации и дезинсекции с ООО «Гарант ДВ».

-Документация, подтверждающая проведение работ (акты);

16) Автотранспорт

-Журнал регистрации мойки и дезинфекции кузова автотранспорта.

17) Управление отходами:

-Договор на вывоз мусора с территории школы.

18) Контроль качества готовой продукции

-Процедура контроля качества готовой продукции.

-Нормативно-техническая документация, используемая для изготовления продукции (ГОСТ, ту, ТИ).

19) Лабораторный контроль:

-Протоколы лабораторных испытаний воды, основного и вспомогательного сырья и материалов, готовой продукции, смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды, контроля воздуха.

-Процедура отбора образцов по видам испытаний и обращения с ними, акты отбора образцов.

## 20) Управление несоответствующей продукцией:

-Процедура отзыва продукции с рынка при выявлении несоответствий, порядок обращения с несоответствующей продукцией.

-Процедура оперативного реагирования в случае критической ситуации (несоответствующие протоколы лабораторных испытаний и др.).

-Процедура оперативного реагирования в случае непредвиденной аварийной ситуации (поломка оборудования, прорыв канализации и др.).

## 21) Управление опасными факторами:

-Программа работы со стеклянными предметами и пластиком — при их использовании в производстве.

-Программа работы с деревянными предметами — при их использовании в производстве.

-разработана карточка управления опасными факторами.

Наименование технологического процесса \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Корректирующее действие	Регистрационноучетный документ
	2	3	4	5	6	7

## 22) Закреплены формы учета в приложении к программе производственного контроля:

-журнал здоровья;

-журнал регистрации аварийных ситуаций;

-ведомость контроля за рационом питания;

-журнал регистрации результатов производственного контроля;

-журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния помещений, оборудования.