

Справка по выполнению дошкольными образовательными учреждениями
приказа управления образования от 22.12.2020 № 329

Согласно приказа управления образования от 22.12.2020 № 329 «Об утверждении программы производственного контроля с применением принципов ХАССП в ДОУ, в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан-ПиН 2.3/2.3.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных учреждений и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в соответствии с п. 4.1.4. стандарта ГОСТ 3 51705.1-2001 «Системы качества Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» во всех дошкольных образовательных учреждениях разработаны и утверждены следующие локальные акты:

- приказ об утверждении «Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП»;
- приказ «О создании группы ХАССП»;
- программы производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- политика ДОУ в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

Во всех ДОУ назначены ответственные лица за разработку и выполнение программы «Производственного контроля с применением принципов ХАССП».

Во всех ДОУ имеются:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюда кулинарных изделий);
- журнал учета лабораторного контроля;
- журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи);
- журнал осмотра гнойничковых заболеваний работников пищеблока;
- журнал здоровья персонала;
- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- журнал учета температуры в холодильниках;

- журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
- журнал учета дератизации и дезинсекции;
- журнал учета санитарного состояния пищеблока и кладовой;
- журнал мониторинга по принципам ХАССП;
- журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции;
- журнал регистрации результатов производственного контроля;
- журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников ДОУ;
- журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования;
- журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля;
- журнал по уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения коронавирусной инфекции;
- журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции;
- журнал дезинфекции посуды на пищеблоке;
- журнал по уборке и обработке помещений и поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции;
- журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции;
- журнал обработки поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции.

Заместитель начальника
управления образования



С.В. Демидова