

116095

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КАЛИНИНГРАД»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА  
ГИМНАЗИЯ № 32

Работа группы по контролю ХАССП  
за качеством и безопасностью питания по новым СанПиН,  
Определение контрольных точек опасных факторов (корпус А)

В соответствии со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации», с п.6 ч.3 ст.28 и ч.3 ст.12.1 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», на основании Устава гимназии, с целью соблюдения новых СанПиН по питанию (Постановление Главного санитарного врача от 27.10.2020 №32)

1. Создана рабочая группа по контролю за качеством и безопасностью питания (ХАССП) в здании МАОУ гимназии №32 корпуса А:

<b>Корпус А</b> (ул. п-ка Иванникова, 6)	<b>Корпус Б</b> (ул. С. Тюленина, 2)
<b>Ответственный:</b> Виноградова Г.В. <b>Члены:</b> Азарова Т.А., Бодрых О.Р., Воробьева И.В., Рукосуева О.А..	<b>Ответственный:</b> Павликова Г.Н. <b>Члены:</b> Каргина З.И., Шмелев Ю.Д., Терехина А.Н., Нагирная Т.Н.
<b>Кооптивный член:</b> Гайдай О.Я. (фельдшер ГПД №6)	<b>Кооптивный член:</b> Чернышева Т.Г. (фельдшер ГПД № 6)
<b>Общий координатор по двум корпусам:</b> Павликова Г.Н.	
<b>Технический секретарь:</b> Рукосуева О.А.	<b>Технический секретарь:</b> Каргина З.И.

2. Рабочая группа гимназии:
  - проанализировала опасные факторы, возникающие на этапах приготовления пищи;
  - определила критические контрольные точки -опасных факторов и мониторинг их контроля;
  - проконтролировала соблюдение новых требований (при выявлении нарушений будет составляться план корректирующих мероприятий).
3. Утвердила порядок проведения контроля – не менее 1 раза в месяц.
4. Членами комиссии и ответственными:

**Акт от 20.11.2024**  
**комиссии ХАССП МАОУ гимназии № 32 г. Калининграда (корпус А)**  
**по адресу: ул. Иванникова,6**

С целью реализации требований 47 ФЗ от 01.03.2020 года, решений, принятых на заседании оперативного штаба Министерства просвещения РФ по организации горячего питания (протокол № ГД-243/1пр) по реализации производственного контроля, основанного на принципах анализа рисков и критических точек, обозначающих систему контроля за качеством питания.


На основании приказа 94/6-ос от 30.08.2024 «О создании рабочей группы по контролю за качеством питания и безопасностью питания по новым СанПиН» заместителем директора по ВР работе Г.Н. Павликовой, директором В.Н. Беляковой в августе-сентябре проведено обучение членов комиссии ХАССП.


Контроль организован 20.11.2024 комиссией с приглашением владельца ООО «Гарант-питание» Н.В. Савенковой.


Определены точки риска, проблемные зоны, возможные внешние негативные факторы, представлены в таблицах:

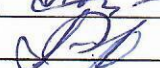
- №1. Изменения в контроле качества и безопасности питания МАОУ гимназии № 32;
- №2. Отчет группы ХАССП. Перечень возможных опасностей при приготовлении пищи;
- №3. Отчет группы ХАССП. Оценка опасных факторов и критические точки контроля;
- №4. Рабочий лист ХАССП МАОУ гимназии № 32 от 20.11.2024.
- №5. Какие разделы изменены в программе производственного контроля;
- №6. Учетные документы по контролю качества питания в МАОУ гимназии № 32;
- №7. Фрагмент плана корректирующих мероприятий


Подпись членов комиссии  
МАОУ гимназии № 32  
(корпус А по адресу:  
ул. Иванникова, д.6)


Воробьева И.В. 

Самойлова О.А. 

Виноградова Т.В. 

Рукосуева 

Азарова Е.А. 

Ведунга О.С. 

- использованы нормативные и технологические документы по питанию;
  - использовано приложение Б к ГОСТ Р 51705.1-2001 для определения опасных факторов и определения вероятности их возникновения. При выявлении уровня опасности указывать наименование и предельное значение критической контрольной точки (п. п. 4.4.3 п.4.4 ГОСТ Р 51.705-2001), см. приложения.
5. Координатор групп ХАССП Павликова Г.Н.:
- непрерывно повышает уровень и знания членов рабочей группы через ознакомление всех членов комиссии;
  - комиссия определила систему мониторинга для каждой контрольной точки. Отразила сведения в рабочем листе ХАССП (под п. 4.7.5 п. 4.7 ГОСТ Р 51705.1-2001).
- При выявлении нарушений даны инструкции незамедлительно уведомить организатора питания и принимать меры, чтобы их устранить и не допускать впоследствии.
6. Выявленные опасные факторы, критические контрольные точки представлены в таблицах. Составлен акт от 20.11.2024 года по контролю комиссии ХАССП за качеством и безопасностью питания по новым СанПиН.

Акт прилагается.

**Таблица №1. Изменения в контроле качества и безопасности питания  
МАОУ гимназии № 32**

<b>Показатель</b>	<b>Как было (СанПиН 2.4.5.2409-08)</b>	<b>Как стало (СанПин 2.3/2.43590-20)</b>
Контрольные мероприятия	Брали из нормативных актов. Проводить контроль на принципах ХАССП СанПиН питания не требовал. Но такое требование содержали другие акты	Гимназии надо определить и проводить контрольные мероприятия на основе принципов ХАССП (п.2.1)
Порядок и периодичность проведения мероприятий, исследований	Брали из нормативных актов	Гимназия должна установить самостоятельно (п.2.1)
Бракераж	Проводили для продукции, которую закупили, и блюд, которые приготовили. Результаты фиксировали в унифицированных формах	Требований к бракеражу и учетным формам нет. При этом использовать продукцию можно, если есть документы о ее качестве и безопасности (п. 2.2). А блюда - если они соответствуют требованиям технических регламентов, (п.2.3)
Учетные документы	Оформляли журнал здоровья	Надо вести гигиенический журнал (п.2.22)
	Не вели	Необходимо заполнять график смены кипяченой воды, если питьевой режим организован таким способом (п. 8.4.5)
	Не вели	Понадобится оформить журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (п.3.8)

**Мониторинг контрольных точек – 1 раз в месяц.**

**Таблица №2. Отчет группы ХАССП. Перечень возможных опасностей при приготовлении пищи**

**Наименование технологического процесса:** приготовление первого блюда.  
(рассольник «ленинградский» на курином бульоне)

<b>Технологическая операция</b>	<b>Источник опасности</b>	<b>Вид опасности</b>	<b>Опасный фактор</b>
Приемка на пищеблок	Продукты, у которых нарушена упаковка	Химический, физический	Попадание в продукт вредных веществ и инородных предметов: стекла, металла, пластмассы
Хранение	Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции	Химический	Загрязнение пищевой продукции токсичными химическими веществами
Приготовление	Тепловая обработка мяса	Биологический	Выживание патогенных микроорганизмов из-за неправильного режима тепловой обработки
Раздача готовой продукции	Готовые блюда на раздаче	Организационный	Не соблюдаются требования техники безопасности

**Мониторинг контрольных точек – 1 раз в месяц.**

**Таблица №3. Отчет группы ХАССП. Оценка опасных факторов и критические точки контроля**

<b>Опасный фактор</b>	<b>Оценка опасности</b>	<b>Номер критической контрольной точки</b>	<b>Предельные значения критической контрольной точки</b>
<b>1. Хранение продукции</b>			
Хранение продукции на стеллажах, расположенных на уровне пола	Высокий	ККТ 01	Хранить на высоте не ниже 20 см от уровня пола
Хранение быстрозамороженных блюд	Высокий	ККТ 02	Соблюдать температурный режим, установленный производителем от момента замораживания блюд до их разогрева
Хранение готовой продукции	Средний	ККТ 01	Соблюдать режим хранения в соответствии с гигиеническими нормами
Хранение продуктов в морозильной камере	Средний	ККТ 02	Соблюдать необходимую температуру хранения, сроков хранения. Соблюдать принципы раздельного хранения

**Мониторинг контрольных точек – 1 раз в месяц.**

**Таблица №4. Рабочий лист ХАССП МАОУ гимназии № 32 от 25.12.2023.**

Наименование технологического процесса: приготовление второго блюда.

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Частота проведения мониторинга	Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Наименование продукта: котлета рыбная запеченная в белом соусе</b>							
Тепловая обработка	Выживание патогенных микроорганизмов из-за неправильного режима тепловой обработки	ККТ 5	Температура готовности изделия 250-280°C, в толщине изделия – не ниже 90°C	Органолептическая оценка	Каждая партия	Настройка терморегуляторов	Отчет
<b>Наименование продукта: картофельное пюре</b>							
Тепловая обработка	-	-	Температура готовности изделия 250°C,	Органолептическая оценка	Каждая партия	Настройка терморегуляторов	Отчет

**Мониторинг контрольных точек – 1 раз в месяц.**

**Таблица №5.** Какие разделы изменены в программе производственного контроля

Что изменено	На что опирались	Обязательность корректировки
<b>Раздел «Объекты лабораторных исследований»</b>		
Скорректировать перечень испытаний в сфере питания – теперь гимназия сама вправе самостоятельно определять порядок и периодичность их проведения	Можно использовать рекомендуемую номенклатуру исследований из приложения 5 к МР 2.4.0179-20	Оставлен неизменным
<b>Раздел «Мероприятия по безопасности и их методы контроля»</b>		
Прописать контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на стадиях ее изготовления (п.2.1 и сноска 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Этапы определяет группа ХАССП	Порядок и периодичность контрольных мероприятий можно определить самостоятельно	Это единственная процедура по принципам ХАССП, которую обязательно нужно внести в программу (ч.2, п. 3 ч.3 ст.10 ТРСТ 021/2011). Раздел внесен
Добавить новое мероприятие – контролировать содержание действующих веществ дезсредств в рабочих растворах (п.4.6 СанПиН 2.3/2.4 3590-20)		Надо установить, чтобы выполнить требования СанПиН
<b>Раздел «Формы учета и отчетности»</b>		
Актуализировать названия некоторых учетных документов. Например, заменить журнал здоровья на гигиенический журнал. Также надо добавить к документам учета новые. Это должны быть документы по системе мониторинга ХАССП, которые определила рабочая группа. Например, отчеты, журналы	Новые названия форм нужно брать из СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Чтобы описать документы по ХАССП, нужно использовать ГОСТР 51705.1-2001	Скорректировать названия документов, чтобы они соответствовали новым СанПин. Журналы заменены

**Мониторинг контрольных точек – 1 раз в месяц.**



**Таблица №6. Учетные документы по контролю качества питания в МАОУ гимназии № 32**

<b>Какой документ</b>	<b>Кто ведёт</b>	<b>На каком основании</b>	
Гигиенический журнал	Медицинским работником, согласно договору на медицинское обслуживание с организатором питания ООО «ГАРАНТ-ПИТАНИЕ».	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Бракеражный журнал		Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Ведомость контроля за рационом питания		Подпункт 8.1.2 п.8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Организатор питания ООО «ГАРАНТ-ПИТАНИЕ».	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
Журнал учета проведения генеральной уборки в пищеблоке			
Журнал регистрации аварийных ситуаций		Программа производственного контроля	
Журнал учета инструментальных и лабораторных испытаний			
Протоколы лабораторных испытаний			Пищевая лаборатория

**Мониторинг контрольных точек – 1 раз в месяц.**

**Таблица №7. Фрагмент плана корректирующих мероприятий**

<b>Вид опасности</b>	<b>Финансирование</b>	<b>Срок</b>	<b>Корректирующие мероприятия</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
Ремонт полов в кухонном помещении (замена плиточного покрытия)	При наличии средств	До 2026 года	Письмо в КО	Заместитель директора по АХР Коленко Е.С.	Включен в план ремонтных работ

**Мониторинг контрольных точек – 1 раз в месяц.**