

## Справка

### О проверке реализации ХАССП на пищеблоках образовательных организаций Ординского муниципального округа

На основании приказа управления образования Ординского муниципального округа от 03.10.2023 № 281 «О проверке реализации системы ХАССП на пищеблоках» с 10.10.2023 г. по 24.10.2023 г. проводилась проверка реализации системы ХАССП на пищеблоках в общеобразовательных организациях Ординского муниципального округа

**Цель:** обеспечение качества и безопасности пищевой продукции школьного питания.

В ходе проверки выяснилось, что:

1. наличие и оформление документов по реализации ХАССП не соответствует в МБОУ «Красноясыльская ООШ», МБОУ «Медянская ООШ», МКОУ «Ашапская ОШИ»;
2. нет основных журналов производственного контроля (согласно СанПиНу от 01.01.2021 года) в МБОУ «Медянская ООШ», МБОУ «Красноясыльская ООШ», МБОУ «Карьевская СОШ», МКОУ «Ашапская ОШИ», филиал МБОУ «Ашапская СОШ» «Малоашапская ООШ»;
3. нарушено товарное соседство при хранении продуктов питания в МБОУ «Медянская ООШ», МКОУ «Ашапская ОШИ», МБОУ «Карьевская СОШ»;
4. нет инструктажей по санитарным нормам в МБОУ «Красноясыльская ООШ», МБОУ «Карьевская СОШ», МКОУ «Ашапская ОШИ», МБОУ «Медянская ООШ»;
5. личная гигиена не соблюдается на пищеблоке МБОУ «Карьевская СОШ»;
6. не соблюдается сезонное меню с 01.10.2023 года в МБОУ «Карьевская СОШ», МБОУ «Медянская ООШ»;
7. посуда для приготовления блюд не из нержавеющей стали в МКОУ «Ашапская ОШИ».

Рекомендации руководителям образовательных организаций по устранению нарушений:

1. в срок до 01.12.2023 года:
  - разработать документацию по ХАССП и внедрить систему ХАССП в организацию школьного питания;
  - ввести в работу журналы производственного контроля (согласно СанПиНу от 01.01.2021 г.);

- размещать продукты питания для хранения согласно СанПиНу от 01.01.2021 г.;
- разместить инструктажи по санитарным нормам над мойкой;
- перейти на сезонное меню;
- ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря;
- обеспечить школьные столовые дезинфицирующими средствами, профилактировать инфекции (ОРВИ, ГРИПП, РОТОВИРУС, НОРОВИРУС и др.);

2. директору МКОУ «Ашапская ОШИ» Брюхановой А.В. в срок до 01.11.2023 года приобрести посуду для приготовления блюд из нержавеющей стали;

3. с целью улучшения качества горячего питания обучающихся управлению образования постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания; проверить устранение вышеназванных нарушений на пищеблоках школ в ноябре 2023 года.

Ведущий специалист  
управления образования



Н.И. Тележникова