



МУ «Отдел образования Шалинского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №10 Г. ШАЛИ
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБОУ «СОШ №10 г. Шали»)

МУ «Шелан муниципальни кюштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетан йукъардешаран хъукмат
«ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ШЕЛАРА №10 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ИШКОЛ»
(МБЙуХъ «Шелара №10 йолу ЙуЙуИ»)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

28 августа 2026 г.

№ 153a

г. Шали

Об утверждении программы производственного контроля и программы безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП.

По результатам работы рабочей группы ХАССП, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в целях введения в действие разработанных процедур контроля качества питания в 2026/2027 учебном году п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Программу производственного контроля (ППК) МБОУ «СОШ № 10 г. Шали» на 2026/2027 учебный год (Приложение № 1).
2. Утвердить Программу обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП (НАССР) МБОУ «СОШ № 10 г. Шали» (Приложение № 2).
3. Ввести в действие утвержденные программы с 01 сентября 2026 года.
4. Назначить ответственным за организацию, проведение и координацию мероприятий производственного контроля заместителя директора по УВР Ахмадову К.С.
5. Назначить ответственным за соблюдение требований ХАССП на пищеблоке, ведение учетно-отчетной документации и проведение бракеража повара школьной столовой Усманову И.А.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008ED5800933B3BDEDF1B33CB528250588
Владелец: Таймусханов Ибрагим Хамзатович
Действителен: с 20.08.2026 до 13.11.2027

И.Х. Таймусханов

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (ПК)
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических мероприятий в МБОУ «СОШ № 10 г. Шали»

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии со ст. 32 ФЗ № 52-ФЗ и СП 2.1.3678-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производственный контроль включает контроль за качеством питьевой воды, состоянием микроклимата, освещенности, качеством поступающего сырья, готовых блюд и условиями обучения детей.

2. Перечень должностных лиц, на которых возложен контроль

- Ахмадова К.С.— зам. директора по УВР (общий контроль, вентиляция, водоснабжение, обращение с отходами).
- Усманова И.А. — повар (контроль работы пищеблока, температурные режимы оборудования, ведение журналов).
- Школьная медицинская сестра (контроль за прохождением медосмотров, санитарным состоянием помещений) – Эдилсултанова З.М.

3. График и объем лабораторно-инструментальных исследований

Исследования проводятся аккредитованной лабораторией на договорной основе:

Объект контроля / показатель	Периодичность контроля	Методы контроля
Качество питьевой воды (микробиология, ОМЧ, БГКП)	2 раза в год (перед началом уч. года и весной)	Лабораторный (отбор проб)
Смывы с поверхностей пищеблока, посуды, спецодежды	1 раз в квартал (не менее 10 смывов)	Микробиологическое исследование
Параметры микроклимата (температура, влажность)	2 раза в год (в отопительный период)	Инструментальные замеры
Готовая продукция (калорийность, качество термической обработки)	1 раз в тримест	Лабораторный анализ, органолептика

4. Мероприятия по прохождению медицинских осмотров и гигиенического обучения

Все сотрудники школы и пищеблока обязаны проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические (1 раз в год) медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (1 раз в 2 года). Допуск к работе лиц, не прошедших осмотры или аттестацию, категорически запрещен.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ХАССП (НАССР)
обеспечения безопасности пищевой продукции
в МБОУ «СОШ № 10 г. Шали»**

1. Назначение рабочей группы ХАССП

Председатель рабочей группы: зам. директора по УВР Ахмадова К.С.
Члены группы: повар Усманова И.А., школьная медсестра Эдилсултанова З.М.

2. Перечень Критических Контрольных Точек (ККТ)

На основании анализа рисков технологических процессов приготовления блюд для школьников установлены следующие ККТ:

№ ККТ / Этап процесса	Контролируемый параметр	Предельные значения	Мониторинг и исправительные действия
ККТ-1. Приемка сырья и продуктов питания	Срок годности, маркировка, сопроводительные документы, температура	Наличие дефектов упаковки, просрочка — не допускается. t охладж. мяса $\leq 4^{\circ}\text{C}$.	Визуально. При отклонении — возврат поставщику. Запись в Журнал входного контроля.
ККТ-2. Хранение скоропортящейся продукции	Температура и влажность в холодильных и морозильных камерах	Холодильники: $0...+6^{\circ}\text{C}$. Морозильники: -18°C . Относит. влажность согласно виду продукта.	Дважды в день. Показания термометров в Журнал учета температурного режима.
ККТ-3. Тепловая кулинарная обработка блюд	Температура в толще продукта, время обработки	Температура внутри готового изделия (котлеты, запеканки и др.) не менее $+85^{\circ}\text{C}$.	Щуповой термометр. При недостижении — продление термообработки. Органолептический бракераж.

3. Перечень обязательной документации ХАССП на пищеблоке

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (входного контроля).
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Гигиенический журнал (сотрудников пищеблока).