



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«ЧУКОТСКИЙ ОКРУЖНОЙ ПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»**

П Р И К А З

31 августа 2023 года

г. Анадырь

№ 01-06/ 539

**Об утверждении Программы производственного
контроля с применением принципов ХАССП**

В соответствие с Федеральным законом Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации питания в общеобразовательных учреждениях», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП на 2023-2024 учебный год.
2. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор лицея

В.В. Самыгина

С приказом ознакомлены:

Байтлеуова Б.С._____

Халджиева Е.Н._____

Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учётно- отчётная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, первые, вторые блюда, сладкие блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год 14.11.2023г- заявка от 02.11.20223г	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	1	1 раз в год 14.11.2023г- заявка от 02.11.20223г	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год 23.11.2023г- заявка от 10.11.20223г	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год 23.11.2023г- заявка от 10.11.20223г	Акт проверки
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складе хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год 13.12.2023г- заявка от 01.12.20223г	Акт проверки
6	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год 22.01.2024 г- заявка от 10.01.20224г	Акт проверки
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям – 1 раз в год	Акт проверки
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений-самоконтроль	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях-самоконтроль	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток 30.11.2023г	Акт проверки