

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 438
Приморского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа №438 Приморского района Санкт-Петербурга)**

197755, Санкт-Петербург, поселок Лисий Нос, улица Новоцентральная, дом 21/7, литер А, тел./факс: (812)434-97-06, m@438school.spb.ru
ОКПО 48978117, ОГРН 1027807587301, ИНН 7814104749, КПП 781401001

ПРИКАЗ

от 03.08.2026 года

№ 193-О

**«Об утверждении членов рабочей группы
по внедрению системы ХАССП на 2026/2027
учебный год по ГБОУ школе № 438
Приморского района Санкт-Петербурга»**

В связи с началом нового 2026/2027 учебного года в соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях поддержания в рабочем состоянии системы безопасности пищевой продукции, в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 438 Приморского района Санкт-Петербурга, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП), приказа от 03.08.2026 № 192-О «О создании комиссии и Совета по питанию в 2026/2027 учебном году

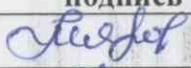
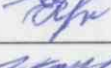
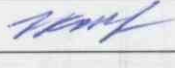
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП на 2026/2027 учебный год в ГБОУ школе № 438 Приморского района Санкт-Петербурга для поддержания в рабочем состоянии системы ХАССП в составе:
Координатор: Боякова И.И. (директор)
Технический секретарь: Аннушкина Т.В. (заведующий хозяйством)
Члены рабочей группы:
Член рабочей группы ХАССП: Яковлева М.В. (ответственный по питанию)
Член рабочей группы ХАССП: Калиничева Е.Н. (специалист по ОТ)
Член рабочей группы ХАССП: Конева Э.И. (старший воспитатель)
2. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (приложение 1).
4. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

И.И. Боякова

Ознакомление:

Ф.И.О.	дата	подпись
Яковлева М.В.	24.08.2026	
Аннушкина Т.В.	03.08.2026	
Калиничева Е.С.	03.08.2026	
Конева Э.И.	12.08.2026	

План контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Врач	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное меню	Проверка 10-дневного меню
		Ответственный по питанию	Ежедневно		Анализ 10-дневки
2	Бракераж готовой продукции	Врач	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
		Бракеражная комиссия	Ежедневно		
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Врач, ответственный по питанию	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции	Анализ, проверка Запись в журнале
		Комиссия по контролю качества питания	1 раз в мес.	Акт	Анализ документации
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Врач	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Врач, ответственный по питанию	При поступлении и продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Комиссия по контролю качества питания	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение
7	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Врач, ответственный по питанию	Ежедневно	-	Наблюдение
8	Закладка блюд	Врач	Ежедневно По графику	-	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Комиссия по контролю качества питания	1 раз в месяц	Акт	

9	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Врач, ответственный по питанию	Ежедневно	-	Наблюдение
10	Контроль сроков реализации продуктов	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Справка	Ревизия
11	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Ответственный по питанию	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение, анализ документации
		Комиссия по контролю работы пищеблока	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт проверки 1 раз в месяц	
12	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	Врач	Ежедневно	«Журнал санитарного состояния пищеблока»	Наблюдение
		Ответственный по питанию	Периодически	Совещание	Наблюдение, анализ документации
		Комиссия по контролю работы пищеблока	1 раз в месяц	Журнал контроля	Анализ документации, наблюдение
13	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой	Врач	Ежедневно, по графику	Журнал «Генеральных уборок пищеблока»	Заполнение журнала
14	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Врач	Ежедневно	-	Наблюдение
15	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Врач, ответственный по питанию	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья», Журнал «Здоровья персонала», «Журнал учета результатов медицинских осмотров работников»	Осмотр, запись в журналах
		Комиссия по контролю работы пищеблока	1 раз в месяц	Журналы Санитарные книжки	Анализ документации
16	Соблюдение графика режима питания	Врач, ответственный по питанию	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Члены рабочей группы	1 раз в месяц	Акт при наличии нарушений	

17	Организация питьевого режима	Врач, ответственный по питанию	Ежедневно	Журнал смены воды	Проверка Запись в журнале
		Члены рабочей группы	1 раз в месяц	Акт при наличии нарушений	Оперативный контроль
18	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Врач, члены рабочей группы	При поступлении и продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Комиссия по контролю качества питания	1 раз в месяц		
19	Выполнение нормативно правовой базы по организации питания	Члены рабочей группы	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка документации, приказы, памятки
20	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Ответственный по питанию	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Члены рабочей группы	1 раз в месяц	Акт при наличии нарушений	Оперативный контроль
21	Витаминация блюд	Врач	Ежедневно	Журнал «Витаминация и блюд»	Закладка и запись в журнале
22	Заявка продуктов питания	Заведующий производством	По графику	-	Анализ
23	Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Врач, члены рабочей группы	1 раз в неделю	Режимные процессы	Наблюдение, анализ результатов
24	Технология мытья посуды	Врач	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос

25	Своевременность смены спец. одежды	Ответственный по питанию	Ежедневно	Акт при нарушении	Визуальный контроль
		Комиссия по контролю работы пищеблока	1 раз в месяц	Акт при нарушении	
26	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Члены рабочей группы	Постоянно	-	Визуальный контроль
27	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Заведующий производством, Комиссия по контролю работы пищеблока	Постоянно	Журнал состояния оборудования	Визуальный контроль
28	Приобретение спецодежды для поваров	Организатор питания	В течении года	-	Визуальный контроль
29	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	Ответственный по питанию	Ежедневно	-	Наличие меню на сайте школы
30	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через стенд на первом этаже учреждения	Ответственный по питанию	В течении года	-	Наличие информации на сайте школы, стендах на первом этаже учреждения