

**Перечень сведений и документов, необходимых для оформления программы
производственного контроля, основанной на принципах ХАССП
(в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)
в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Данные юридического лица, карточка предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Могутовская основная общеобразовательная школа»
Юридический адрес	461002 Оренбургская область Бузулукский район с Могутово ул Молодежная.22
Адрес места нахождения столовой (пищеблока)(предприятия общественного питания)	461002 Оренбургская область Бузулукский район с Могутово ул Молодежная.22
Руководитель: ФИО, должность	Карпунина Наталья Дмитриевна-директор
телефоны	(35342)61323
e-mail	Sch23@oobz.ru
ОГРН, ИНН	1025602394058, 5625005121

Таблица 1

1	Год ввода в эксплуатацию столовой	1974
2	<p>Организации производства продукции общественного питания: Предприятие (объект), работающий на сырье (с полным технологическим циклом), на полуфабрикатах (догоотовочные), или комбинированные:</p> <p>1) Продукция общественного питания готовится на месте, работа организована с использованием сырья (мясо, рыба, птица, овощи)</p> <p>2) Продукция общественного питания готовится на месте, работа организована с использованием сырья и полуфабрикатов (указать какие полуфабрикаты – мясные, овощные, рыбные, из птицы)</p> <p>3) Продукция общественного питания готовится на месте, работа организована с использованием полуфабрикатов (указать какие полуфабрикаты - мясные, овощные, рыбные, из птицы)</p> <p>4) Готовая продукция общественного питания доставляется (указать из какого предприятия основание, условия доставки описать, перечень блюд и изделий)</p> <p>При доставке готовых блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов из других предприятий общественного питания имеются ли документы, подтверждающие прослеживаемость и безопасность: факт приобретения, наименование предприятия, место изготовления, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию, дату, время изготовления, дату и время доставки.</p>	Продукция общественного питания готовится на месте, работа организована с использованием мяса, рыбы, овощи.
3	Указать группы	
4	Описание столовой - Где находится: (в здании , или в каком то корпусе, на	В здании на первом этаже

	каком этаже)	
5	Холодное водоснабжение централизованное (или другое)	централизованное
6	Горячее водоснабжение централизованное или через водонагреватели где установлены водонагреватели и сколько их или имеется бойлер	водонагреватели
7	Канализация центральная, подключённая к существующим сетям. Или другая (выгребная яма)?	Выгребная яма
8	Отопление водяное или газовое ?	газовое
9	Где имеется локальная вытяжная вентиляция над каким тепловым оборудованием? в моечной посуды ?	Вентиляция над электрической плитой, вентиляция в форточке
10	Имеется ли приточно-вытяжная вентиляция, в каких помещениях?	нет
11	Освещение естественное и искусственное (в каких искусственное освещение) Светильники закрытого типа? Имеются ли люминесцентные лампы?	Светильники закрытого типа
12	Наличие бактерицидных ламп (где находятся ?)	Бактерицидная лампа на стене

УТВЕРЖДАЮ:

Карпунина Н Д
Ф.И.О.

« _____ » _____ 2021 г.
М.п.

УТВЕРЖДАЮ:

Карпунина Н Д
Ф.И.О.

« _____ » _____ 2021 г.
М.п.



**Ассортиментный перечень производимой продукции
в столовой (пищеблоке) МОБУ «Могутовская ООШ»**

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА:

- бутерброды
- салаты

СУПЫ:

- борщи, щи
- рассольники
- супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями
- супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
- супы молочные
- супы-пюре

ГОРЯЧИЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

- отварные картофель и овощи
- картофель, овощи припущенные
- картофель, овощи запеченные
- картофель, овощи жареные

БЛЮДА ИЗ КРУП:

- каши молочные

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- рыба отварная
- рыба припущенная
- рыба тушеная
- рыба жареная, запеченная
- блюда из котлетной массы

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

- жареное мясо, субпродукты
- тушеное мясо, субпродукты
- блюда из рубленого мяса

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

- отварные
- жареные
- тушеные
- из рубленого мяса птицы

ГАРНИРЫ (овощные, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых)

СОУСЫ

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Свежие фрукты

НАПИТКИ

- *Горячие напитки:* чай, кофейный напиток, какао
- *Холодные напитки:* компоты, кисели

Таблица 2

1	Представить образец недельного или двухнедельного меню и ежедневного меню, диетического питания.	нет
2	Приготовление продукции общественного питания: завтрак, обед, ужин или другие варианты	нет
3	Помещение для приема готовой пищевой продукции в случае использования готовых блюд из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания	нет
4	Как в организации стационарного социального обслуживания организовано питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов -не менее 3-х раз в день, ? в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям ? какие диеты	нет
3	- кто Ответственный за Разработку рациона питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) согласно Приложений N 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-20 (указать должность, согл. приказа № от __ или должностной инструкции)	Ответственный за Разработку рациона питания повар. Приказ от 28.08.2020 №108/2
4	- Как организовано питание , нуждающихся в лечебном и диетическом питании, Имеются ли микроволновая печь и холодильник?	Нет детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании
5	Отбор и хранение суточных проб. Кто ответственный? (указать должность, согл. Приказа № от __, или в соответствии с должностной инструкцией)	Ответственный повар. Приказ от 28.08.2020 №108/2
6	Как соблюдается питьевой режим ? Ответственный (указать должность, согл. Приказа № от __, или в соответствии с должностной инструкции)	Кулер, уборщик служебных помещений Приказ от 28.08.2020 №108/2
7	Наличие дежурных на кухне? Указать должности (указать должность, согл. Приказа № от __, или в соответствии с должностной инструкции)	Дежурных нет
8.	Имеются ли буфетные отделения Если да , то : - Наличие термосов или плотно закрывающиеся посуды для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения медицинской организации	нет
9.	Имеется ли такой вид обслуживания? При организации индивидуально-порционной системы питания пациентов и персонала ("таблет-питание"), при которой на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента (сотрудника) комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд, доставка питания в отделения должна осуществляться в специальных термоконтейнерах-тележках.	нет

Использованная посуда должна помещаться в отдельные отсеки этих же тележек и доставляться на пищеблок. Кто ответственный ?	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов:

производственный персонал, чел:

Директор –1

Зав. производством -

Повар-1

Таблица 3

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Зал	Посадочных мест -25
Буфет	нет
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный цех (или участок) Оборудование	Имеется цех или участок (нужное подчеркнуть) моечных ванн – 1 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 электромясорубка – 1 холодильников - 1
Овощной цех (или участок) Оборудование	Имеется цех или участок (нужное подчеркнуть) моечных ванн –31 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 овощерезка – 1 картофелеочистительная машина - 0 подтоварник – 0
Холодный цех (или участок) для приготовления салатов – что имеется оставить Оборудование	Имеется цех или участок (нужное подчеркнуть) производственный стол – 1 холодильник – 1 бактерицидная лампа –1 ванна моечная –1
Горячий цех Оборудование	Имеется: электроплиты – 1 электросковорода – 0 жарочный шкаф – 1 Пекарский шкаф -0 пароконвектомат – 0 производственных столов – 2 раковина для мытья рук – 1 холодильник -1
Мучной цех или участок Оборудование	Имеется цех или участок (нужное подчеркнуть) или <u>отсутствует</u> : Пекарский шкаф - производственных столов – раковина для мытья рук – Тестомесильная машина – Просеиватель –

Линия раздачи	Мармит 1-х блюд -1 Мармиты для горячих блюд -1 холодильная витрина для салатов - 0 холодильная витрина для напитков - 0 бактерицидная лампа – 1 стол производственный –1 Холодильник - 1
Моечная кухонной посуды Оборудование	Имеется: моечных ванн для кухонной посуды Стеллажей – 1 Столов – 1 шкафов -1
Моечная столовой посуды	Имеется: моечных ванн для столовой посуды – 3 Посудомоечная машина – 0 Стеллажей – 1 Столов – 1 раковина для мытья рук – 1 шкафов -1
<i>Моечное отделение оборотной тары</i>	моечных ванн - 1 Стеллажей – 1 Столов – 1
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Имеется Стеллажей – 2 Подтоварников – 0 Холодильников – 1
Склад	Холодильная низкотемпературная камера – 0 Холодильная среднетемпературная камера – 0 Холодильники – 0 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры-1 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -11
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Имеется Шкафы (или вешалки) для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – 1
Туалет с раковиной для мытья рук персонала столовой	нет
Душевая	нет
Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом (где?)	нет
Кабинет	нет

Таблица 4

1	Кто проводит профилактический осмотр и ремонт технологического и холодильного оборудования? (указать должность, согл. Приказа № от __, или должностной инструкции)	нет
2	Имеется ли щуп для определения температуры блюд при раздаче и для измерения температуры в толще	нет

	мясных изделий? Где хранится шуп?	
3	Установлены ли термометры (термопары) на тепловом оборудовании – в жарочных и пекарских шкафах? Имеются ли термометры в холодильниках? (какие, электронные или другие?)	В холодильнике имеется
4	Указать место хранения уборочного инвентаря. Имеется ли маркировка? Ответственный за нанесение маркировки(указать должность,)	Маркировка имеется, ответственный повар
5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств: перечислить средства	Септолит Тетра
6	Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару и помещают в специально выделенное для этой цели место (где?). (Напишите как у ВАС	Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару и вывозятся
7	Кто ответственный за входной контроль сырья и материалов (указать должность, согл. Приказа № от __, или в соответствии с должностной инструкцией)	повар Приказ от 28.08.2020 №108/2
8	Кто проводит бракераж готовой продукции? (указать должность, согл. Приказа № от __, или в соответствии с должностной инструкцией)	Бракеражная комиссия Приказ от 28.08.2020 №108/2
9	Кто готовит дез. растворы? (указать должность, согл. Приказа № от __, или в соответствии с должностной инструкцией) Имеются ли выписка из инструкции по приготовлению?	повар Приказ от 28.08.2020 №108/2
10	Кто проводит дератизацию и дезинсекцию (от грызунов и насекомых)? (организация по договору или кто проводит? Напишите номер договора, название организации. Периодичность обработки?	Раз в месяц Федеральное государственное унитарное предприятие «Центр дезинфекции в Оренбургской области. Г Оренбург договор от 08.02.2021 №272/3-21/4-21
11	Договор на проведение лабораторных испытаний выпускаемой продукции Напишите номер договора, название организации	Федеральное государственное унитарное предприятие «Центр дезинфекции в Оренбургской области. Г Оренбург договор от 08.02.2021 №272/3-21/4-21
12	Периодичность проведения испытаний блюд и изделий в лаборатории (в какие месяцы?)	Сентябрь, февраль, май
	Количество исследуемых блюд в год?	12
	Периодичность исследования смывов (1 раз в квартал или др? (в какие месяцы?)	Сентябрь май
	Периодичность исследования воды водопроводной (2 раза в год или др? (в какие месяцы?)	Сентябрь май
13	Ответственным за организацию и осуществление производственного контроля в столовой назначена: (указать должность, согл. Приказа № от __,)	Повар Приказ от 28.08.2020 №108/2
14	Имеется ли свой автомобильный транспорт для перевозки пищевой продукции? Какой транспорт? С термобудкой или нет	Не имеем
15	Имеется ли договор на вывоз мусора Напишите номер договора, название организации.	имеется
16	Соблюдение правила техники безопасности. Кто ответственный (указать должность, согл. Приказа № от __, или в соответствии с должностной инструкцией)	Богданов А И, учитель физической культуры, приказ от 27.08. №104

17	Наличие одноразовых перчаток для порционирования блюд, приготовления холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	имеется
18	Проведение в соответствии с инструкций «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно- профилактических учреждениях» утвержденные Министерством здравоохранения РФ от 18.02.2004 Кто ответственные? Наличие журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.	Журнал имеется, ответственный Фомина Ю Н
19	Наличие на предприятии нормативно-технологической документации: (сборников технологических нормативов для школьников: год издания, название сборников). Наличие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2021
20	Наличие технологических карт, составлены в соответствии с рекомендациями СП 2.3/2.4 3590-20. Ответственный за составление? Имеется ли описание блюд в ТТК? (указать должность, согл. Приказа № от __, или в соответствии с должностной инструкцией)	2021
21	Какие документы составляются на недоброкачественную продукцию? (указать должность, согл. Приказа № от __, или в соответствии с должностной инструкцией)	Акт на списание повар Приказ от 28.08.2020 №108/2
23	Перечень средств измерения (весы, термометры, манометры и т.д.)	Весы, термометры

Какое сырье и продукты используется у Вас при организации питания?

Номер спецификации	Наименование	НД
1	Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	ГОСТ 31807-2018, ТР ТС 021/2011
2	Хлеб и изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки	ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018, ТС 021/2011
3	Горох	ГОСТ 28674-2019, ТР ТС 021/2011
	Крупа гречневая	ГОСТ Р 55290-2012, ГОСТ 5550-74, ТР ТС 021/2011
	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019, ТР ТС 021/2011
	Крупа ячменная (перловая, ячневая)	ГОСТ 5784-60, ТР ТС 021/2011
	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-60, ТР ТС 021/2011
	Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93, или документу, в соответствии с которым изготовлена продукция ТР ТС 021/2011
	Хлопья овсяные.	ГОСТ 21149-93, ТР ТС 021/2011
	Крупа Пшеничная	ГОСТ 276-60 , ТР ТС 021/2011
4	Изделия макаронные	ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011
5	Масло растительное (подсолнечное)	ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011
6	Молоко питьевое пастеризованное	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
7	Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
8	Сыры	ГОСТ Р 52686-2006, полутвердые ГОСТ 32260-2013,

		плавленные по ГОСТ 31690-2013 или документу, в соответствии с которым изготовлены ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
9	Овощи свежие:	
	Морковь столовая свежая	ГОСТ 1721-85, ГОСТ 32284-2013, ТР ТС 021/2011
	Свекла столовая свежая	ГОСТ 1722-85, ГОСТ 32285-2013, ТР ТС 021/2011
	Картофель свежий продовольственный	ГОСТ 7176-85, ТР ТС 021/2011
	Капуста белокочанная свежая	ГОСТ 1724-85, ГОСТ Р 51809-2001, ТР ТС 021/2011
	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017 ТР ТС 021/2011
	Томаты свежие	ГОСТ 1725-85, ГОСТ 34298-2017, ТР ТС 021/2011
	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016, ТР ТС 021/2011
10	Фрукты сушеные (в том числе курага, чернослив)	ГОСТ 32896-2014, ТР ТС 021/2011
11	Фрукты свежие:	
	Яблоки свежие	ГОСТ 16270-70, ГОСТ 27572-2017, ТР ТС 021/2011.
	Мандарины, апельсины	ГОСТ 34307-2017, ТР ТС 021/2011
	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000 , ТР ТС 021/2011
	Лимоны	ГОСТ 4429-82, ТР ТС 021/2011
	Груша	ГОСТ 21714-76, ТР ТС 021/2011
12	Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Пряники	ГОСТ 15810-2014, ТР ТС 021/2011.
13	Зелень свежая:	
	Лук зеленый свежий	ГОСТ 34214-2017, ТР ТС 021/2011
	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014, ТР ТС 021/2011
	Петрушка свежая	ГОСТ 34212-2017, ТР ТС 021/2011
14	Сухари панировочные.	ГОСТ 28402-89, ТР ТС 021/2011
15	Лавровый лист сухой	ГОСТ 17594-81, ТР ТС 021/2011
16	Консервы овощные :	
	Икра кабачковая	ГОСТ 2654-2017 ТР ТС 021/2011
	Кукуруза сахарная.	ГОСТ 34114-2017 , ТР ТС 021/2011
	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017 , ТР ТС 021/2011
17	Вафли	ГОСТ 14031-2014, ТР ТС 021/2011
18	Напиток из плодов шиповника	По НД изготовителя , ТР ТС 021/2011
	Напиток лимонный	
19	Сахар кристаллический, кусковой	ГОСТ 33222-2015, ТР ТС 021/2011
20	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Сок яблочный, сок грушевый, сок персиковый	ГОСТ 32103-2013 , ТР ТС 021/2011
21	Соль пищевая	ГОСТ Р 51574-2000, ТР ТС 021/2011
	Соль пищевая йодированная	
22	Кислота лимонная моногидрат пищевая.	ГОСТ 908-2004 , ТР ТС 029/2012
23	Мясо говядина бескостная замороженное Субпродукты охлажденные для детского питания.	ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011,
		ГОСТ 32752-2014 , ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011,
24	Мясо птицы	Мясо птицы (кур, цыплят-бройлеров и их части) ГОСТ 31962-2013, - полуфабрикаты из мяса птицы, ГОСТ 31936-2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011
25	Продукты томатные	ГОСТ 3343-2017, ТР ТС 021/2011

	концентрированные: Томатная паста Томатное пюре	
26	Рыба мороженая (минтай) Филе рыбы мороженое	ГОСТ 32366-2013, ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 3948-2016
27	Какао порошок	ГОСТ 108-2014, ТР ТС 021/2011
	Напиток кофейный	ГОСТ Р 50364-92 ТР ТС 021/2011
28	Чай черный	ГОСТ 32573-2013, ТУ9191-001-39420178-97 или др. НД изготовителя, ТР ТС 021/2011
29	Овощи соленые и квашеные, Огурцы соленые	ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011
30	Вода питьевая (негазированная)	ГОСТ 32220-2013, ТР ТС 021/2011
31	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное.	ГОСТ 34253-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
32	Печенье	ГОСТ 24901-2014, ТР ТС 021/2011
33	Изделия кондитерские пастильные. Зефир	ГОСТ 6441-2014, ТР ТС 021/2011
34	Джемы.	ГОСТ 31712-2012, ТР ТС 021/2011
35	Повидло	ГОСТ 32099-2013, ТР ТС 021/2011
36	Упаковочные материалы:	
	1. Пакеты из полимерных пленок, комбинированных материалов	ГОСТ 12302-2013
	2. Мешки из полимерных пленок	ГОСТ 32521-2013
	3. Пакеты, мешки из пленочных полимерных материалов	ГОСТ 10354-73