

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы *Шанс*
Шансцова Т.В.
Приказ №3/111.01.2021 г.
М.П.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ
ПРИНЦИПОВ ХАССП
В СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ**

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича»	Издание: 1 Лист 2 из 24

СОДЕРЖАНИЕ

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая	Издание: 1 Лист 3 из 24

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	5
3.	Общие положения	5
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	5
5.	Программа предварительных мероприятий	9
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	16
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	19
8.	Ответственность и полномочия	20
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	22

1. Информация о предприятии

Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича»
Юридический адрес	462123, Оренбургская область, Саракташский район, с. Федоровка Первая, ул. Советская,1
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	462123, Оренбургская область, Саракташский район, с. Федоровка Первая, ул. Советская,1
Руководитель: ФИО, должность	Директор Шанскова Татьяна Валентиновна
телефоны	8(35333)26943
e-mail	fedorovka.08@mail.ru
ИНН,ОГРН	ОГРН 1025602987233, ИНН 5643006382

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт.
Зал	Посадочных мест 40 мест
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок Оборудование	раковина для мытья рук 1 производственных столов– 2 (1для мяса, 1для рыбы)электромясорубка – 1 холодильников - 1
Овощной цех Оборудование	моечных ванн 1 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 2 (1 для вареных, 1 для сырых овощей)овощерезка – 1
Холодный цех Оборудование	производственный стол 1 холодильник – 2 бактерицидная лампа – 0 ванна моечная –1
Горячий цех Оборудование	электроплиты 1 жарочный шкаф –1 производственных столов – 4 раковина для мытья рук– 1 холодильник -1
Мучной участок Оборудование	отсутствует

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая	Издание: 1 Лист 4 из 24

Линия раздачи (Участок в обеденном зале) Оборудование	Мармит 1-х блюд - отсутствует Мармиты для горячих блюд-отсутствует холодильная витрина для салатов - отсутствует холодильная витрина для напитков - отсутствует стол производственный – 3 шт.
Моечная кухонной посуды Оборудование	моечных ванн для кухонной посуд 3 Стеллажей –1 Столов – 1 шкафов -2
Моечная столовой посуды	отсутствует
Моечная оборотной тары	отсутствует
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Стеллажей 2 Морозильная камера – 2 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры-1 приборы для измерения относительной влажности воздуха гиг-рометры -1 весы-2
Склад	Холодильники 1 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры - 1 приборы для измерения относительной влажности воздуха гиг-рометры -1
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Шкафы (или вешалки) для раздельного хранения верхней и санитарной одежды
Туалет с раковиной для мытья рук	Повар пользуется школьным туалетом (в здании школы) с раковинами для мытья рук, предварительно сменив одежду.
Душевая	отсутствует
Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом (где?)	Выделенная зона на пищеблоке

Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется. Поточность технологического процесса в основном обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов. Имеет место пересечение потоков (представлен временной регламент).

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение через водонагреватели: 2 водонагревателя: 1 в фойе возле раковин для мытья рук, 1 в моечной (над раковинами для мытья посуды).

Канализация- выгребная яма.

Отопление газовое.

Приточно-вытяжная вентиляция расположена над электрической плитой на пищеблоке
Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа. Имеются бактерицидные лампы для обеззараживания воздуха.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая	Издание: 1 Лист 5 из 24

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича» производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

Питание детей осуществляться посредством реализации основного меню, утвержденным директором школы.

3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа сформирована с учетом требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в столовой школы с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии.

4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей деятельности

п/п	Наименование документа
Федеральные законы	
1.1.	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52–ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3.	Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая	Издание: 1 Лист 6 из 24

2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»

Постановления, приказы, решения

3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3.3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3.4.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
3.5.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
3.7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3.8.	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3.9.	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями

Санитарные правила

4.1.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая	Издание: 1 Лист 7 из 24

4.3.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.4.	СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.7	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.8	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
4.9	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.10	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.11	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.12	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.13	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.14	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.15	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.16	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.17	СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.18	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.19	СПЗ.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.20	СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	
5.1.	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»
5.2.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.3	Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТы	
6.1.	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6.2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6.3.	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

6.4.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
------	---

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая	Издание: 1 Лист 8 из 24

6.5.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6.	ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
6.7	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг
6.8	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.9	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и со-держанию»
6.10	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.11	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.12	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 9 из 24

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, запланированные с учетом требований ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 56746-2015, представлены в программе предварительных мероприятий (ППМ) ниже:

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

№ п/п	Наименование программы	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований	Должность ответственного лица
1.	Инфраструктура	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием	Постоянно	План помещений	Директор
		Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния.	В соответствии с планом ППР	Сметы Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Директор
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	Организатор питания

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 10 из 24

		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Проводится визуальный контроль	Организатор питания
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия итвевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение	Директор
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Директор
		Контроль работы и состояния от - пительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Директор
		Контроль работы и состояния в - тилационной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ	Директор
		Контроль работы систем водоотв дения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведения.	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией	Директор
4.	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря,	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	директор

	посуды, тары	Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор
--	---------------------	---	-----------------------	-------------------------------	----------

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 11 из 24

		операций			
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	По разовым договорам с РОО. Акт выполненных работ Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений.	Директор
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Директор
		Проведение поверки СИ а	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Директор
5.	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя.	повар
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Визуально, контроль наличия маркировки	повар
		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	повар
		Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	повар

	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений,	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды	повар
--	--	----------------------	---	-------

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 12 из 24

		оборудования, инвентаря, тары и посуды.		Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по обработке подносов, щеток для мытья посуды Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов	
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	уборщица
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль повар	
6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Директор
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка Журнал прохождения медицинского обследования	Директор
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	директор
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	Директор

	Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Директор
--	--	-------------	--	----------

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 13 из 24

		Организация стирка санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор	повар
7.	Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Должностная инструкция ООО «Дездело» п. Саракташ. Договор №139 от 01.04.2021г. Акты выполненных работ	Директор
		Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр	Директор
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	Директор
8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Директор
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор с ТКО №ТКО/21/802 от 15 декабря 2020 г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами	
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	Акты выполненных работ График вывоза отходов	

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 14 из 24

9.	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Повар
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль повар	
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	директор
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Повар
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор
		Обеспечение прослеживаемости	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. повар	

E

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 15 из 24

		пищевой продукции		Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Требование в кладовую Накладная на отпуск товара	
		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.	Повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 16 из 24

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и(или) точки контроля (ККТ)	Виды исследования контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	1. Вид и целостность упаковки; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта; 6. Температурный режим доставки.	Каждая партия	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 17 из 24

Контроль на этапах технологического процесса

2	Хранение сырья	ККТ 1	Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1	2 раза в день утром и вечером	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Ответственный за питание
3	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Члены бракеражной комиссии Приказ № 31 от 11.08.2020г 1. Директор школы 2. Ответственный за питание 3. Председатель родительского комитета
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества). Журнал С-витаминизации блюд и напитков.	Комиссия ответственный за питание

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 18 из 24

Лабораторный и инструментальный контроль

6	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз квартал	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Отв. За питание
			Физико-химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	2 раз в год	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией (в работе) Отв. По питанию
7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	смывы на наличие санитарно-показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов	1 раз в од	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 19 из 24

8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013	1 раз в 5 лет	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ Заключение по результатам проверки	Договор с организацией, имеющей лицензию Директор
			Проведение инструментальных исследований и измерений Микроклимат	1 раз в год		
			Освещенность	1 раза в год		
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год	Протоколы ЛИ	Договор с испытательной лабораторией директор

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся ава-

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 20 из 24

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
			рийной ситуации.
3	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. _____ 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 21 из 24

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

Свидетельством принятых обязательств является политика по обеспечению безопасности пищевой продукции **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в столовой.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала столовой возлагается на директора.

Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой школы назначен: директор школы
Приказ № 135 от 31.08.2020г.

Директор несет ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществления производственного контроля.

Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 64 от 22 декабря 2020г.

Отчет о проведении производственного контроля предоставляется директором по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

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

1. Повар
2. Организатор питания

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая	Издание: 1 Лист 22 из 24

9. Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля

Наименование журнала	Ответственный за ведение записей (должность)	Место хранения
Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	<i>Повар пищеблок</i>	
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	<i>Директор</i>	<i>Кабинет директора</i>
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>повар пищеблок</i>	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>Повар</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>Повар Пищеблок</i>	
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>Повар Мед. кабинет</i>	
Журнал С-витаминации блюд и напитков	<i>Повар Мед. кабинет</i>	
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	<i>Директор</i>	<i>Кабинет директора</i>
Журнал учета дезинсекции и дератизации	<i>Директор</i>	<i>Кабинет директора</i>
Журнал учета работы бактерицидных ламп	<i>Уборщик служебных помещений</i>	<i>Методический кабинет</i>
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	<i>Директор</i>	<i>Кабинет директора</i>
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	<i>Директор</i>	<i>Кабинет директора</i>
Журнал учета аварийных ситуаций	<i>Повар Пищеблок</i>	
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	<i>Директор</i>	<i>Кабинет директора</i>
Журнал обучения персонала	<i>Директор</i>	<i>Кабинет директора</i>

Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	<i>Ответственный за охрану труда</i>	<i>Методический кабинет</i>
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	<i>Ответственный за охрану труда</i>	<i>Методический кабинет</i>

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 23 из 24

Журнал- график проведения генеральных уборок	<i>Повар пищеблок</i>	
Журнал учета измерения температуры сотрудников	<i>Уборщик служебных помещений</i>	<i>Методический кабинет</i>
Журнал выдачи защитных средств (СИЗ)	<i>Уборщик служебных помещений</i>	<i>Методический кабинет</i>
Журнал результатов лабораторного контроля	<i>Директор</i>	<i>Кабинет директора</i>
Журнал корректирующих действий	<i>Ответственный за питание</i>	<i>Методический кабинет</i>

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «1-Федоровская основная общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы Лазарева Ильи Семеновича», столовая

Издание: 1 Лист 24 из 24

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1	Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов
2	Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
3	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
4	Инструкция по санитарной обработке оборудования
5	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
6	Инструкция о правилах мытья столовой посуды
7	Инструкция о правилах личной гигиены
8	Инструкция о контроле за вредителями
9	Инструкция по уборке помещений
10	Инструкция об удалении отходов
11	Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда
12	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
13	Инструкция по отбору суточной пробы в столовой