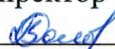


**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Новосокулакская средняя общеобразовательная школа имени
Героя Советского Союза Пономарёва Николая Тимофеевича»
Саракташского района Оренбургской области**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы:

 О.В.Гололобова
Приказ № 4 от 11.01. 2021



**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 «Новосокулакская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Пономарёва Николая Тимофеевича»	Издание: 1 Лист 2 из 2

СОДЕРЖАНИЕ

№ 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	6
5.	Программа предварительных мероприятий	8
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	15
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	19
8.	Ответственность и полномочия	19
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	20

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Новосокулакская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Пономарёва Николая Тимофеевича»	Издание: 1 Лист 2 из 2

1.Информация о предприятии

1.1 Краткая характеристика предприятия

1. Наименование предприятия	<u>Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Новосокулакская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Пономарёва Николая Тимофеевича»</u>	
Юридический адрес	462118, Оренбургская обл, Саракташский р-н, с. Новосокулак, пер. Школьный, д.6. д.6	
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	462118, Оренбургская обл, Саракташский р-н, с. Новосокулак, пер. Школьный, д.6	
Руководитель: ФИО, должность	Гололобова Ольга Васильевна, директор.	
телефоны	Тел. 8 (35333) 6 54 39	
e-mail	Тел. (353)33654 39 gololobova.olga2016@yandex.ru	
ОГРН, ИНН	ОГРН 1025602987739	ИНН 5643006456

1.2 Информация о производстве

Год ввода в эксплуатацию столовой 1986г. Столовая находится на втором этаже здания школы.

Обеденный зал на 40 п.мест. Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

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

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Новосокулакская средняя общеобразовательная школа имени
Героя Советского Союза Пономарёва Николая Тимофеевича»**

Издание: 1 Лист 2 из 2

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Зал	Посадочных мест -40
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 1 производственных столов – 1 раковина для мытья рук – 1 холодильников - 1
Овощной участок Оборудование	моечных ванн – 1 производственных столов – 1 подтоварник – имеются
Холодный участок для приготовления салатов Оборудование	производственный стол – 1 холодильник – 2 ванна моечная –1
Горячий цех Оборудование	электроплиты – 2 холодильник - 1 жарочный шкаф – 1 производственных столов – 2 раковина для мытья рук – 1
Линия раздачи	Мармит 1-х блюд -отсутствует Мармиты для горячих блюд -отсутствует
Моечная кухонной посуды Оборудование	моечные ванны- 2 стеллажей – 1
Моечная столовой посуды	моечных ванн для столовой посуды – 5 стеллажей – 1
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	стеллажей – 2 подтоварников – 2 морозильная камера-1
Склад	холодильники –3 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры- имеются
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Имеется. Установлены вешалки для раздельного хранения верхней и санитарной одежды
Душевая	отсутствует
Туалет с раковиной для мытья рук	Повар пользуется школьным туалетом (в здании школы) с раковинами для мытья рук, предварительно сменив одежду
Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом	Выделено место

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Новосокулакская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Пономарёва Николая Тимофеевича»	Издание: 1 Лист 2 из 2

1.3 Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется.

В столовой обработка продовольственного (пищевого) сырья: мясо, птица, рыба и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем

Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, временным регламентом.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода. Питьевой режим соблюдается, установлены фонтанчики. Ответственный дежурный учитель.

Горячее водоснабжение через водонагреватель, установленный в помещении столовой.

Канализация: выгребная яма.

Отопление газовое.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением, имеется в горячем цехе над тепловым оборудованием.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

Бактерицидная лампа имеется.

Отбор суточных проб осуществляет повар согласно инструкции, Выделено место для хранения проб в холодильнике. Ответственный повар.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Новосокулакская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Пономарёва Николая Тимофеевича» Саракташского района Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

Питание детей осуществляется 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 соответствии с осуществляемой деятельностью

№ 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»
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 2020 г. 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»
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» с 01.03.2021
4.7	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.8	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
4.9	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.10	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с 01 марта 2021 г.
4.11	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»
4.12	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.13	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.14	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.15	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.16	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.17	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.18	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.19	СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.20	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.21	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.22	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»
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 содержанию»
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»

5. Мероприятия, среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, запланированные с предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей 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	Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости)	Директор

		Чистка и вывоз снега Удаление растительности		Акты выполненных работ	
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Зам.директора по ГПВ Зам.директора по ГПВ
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	
		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Проводится визуальный контроль	Зам.директора по ГПВ
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой 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	Зам.директора по ГПВ
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Зам.директора по ГПВ
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ	Зам.директора по ГПВ
		Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией	Зам.директора по ГПВ

4.	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	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
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Зам.директора по ГПВ
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Профилактический осмотр и ремонт технологического и холодильного оборудования проводит Рабочий по зданиям сооружениям. В случае необходимости приглашается мастер по ремонту оборудования	Зам.директора по ГПВ
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Зам.директора по ГПВ
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Зам.директора по ГПВ
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 средств от производителя.	Фельдшер
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельном месте с отведенном месте с	Постоянно	Визуально, контроль наличия маркировки	Фельдшер

		нанесенной маркировкой			
		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	Мойщик посуды
		Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов	Повар
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Фельдшер
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Фельдшер
6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Фельдшер
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров	Директор

				Личная медицинская книжка	
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	Фельдшер
		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
		Организация стирка санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Директор
7. Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)		Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции Периодичность 1 раз в месяц . 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 Инструкция о контроле за вредителями	Зам директора по ГПВ
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	

8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Зам директора по ГПВ
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов контракт ТКО/21/853 ООО «Природа» Акты выполненных работ График вывоза отходов	
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно		
		Передача на утилизацию люминисцентных ламп	По мере накопления	Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации	Зам директора по ГПВ

9.	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования. Инструкция о входном контроле поступающего сырья, продуктов, материалов	Повар
----	--	------------------	---------------	--	-------

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. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов	Повар
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Требование в кладовую Накладная на отпуск товара Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов	Повар

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	Сырьё 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 входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Повар
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.	Повар

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)	Повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Бракер апжная комиссия приказ № 63 от 05.08.2020 Повар Фельдшер Зам. директора

Лабораторный и инструментальный контроль

6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год,	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией Директор
			Физико-химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	1 раз в год,	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией Директор
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 год	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией Директор

8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте Физические факторы: - Микроклимат - Освещенность	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений	1 раз в 3 года 1 раз в 3 года 1 раз в 3 года	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ	Договор с организацией, имеющей лицензию Директор Договор с ИЛ
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год 2 раза 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 аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	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	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	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 директор 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:

- 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.

8.2. 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.

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой школы назначен: зам.директора ГПВ Приказ №63 от 05.08.2020г

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 18 от 08.02. 2021г.

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

8.5. Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов: повар, помощник повара³, мойщик посуды - 2

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

Наименование журнала	Ответственный за ведение записей (должность)	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	Фельдшер	Столовая
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Фельдшер	Столовая
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Специалист по охране труда	Кабинет специалиста по охране труда
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Специалист по охране труда	Кабинет специалиста по охране труда
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Повар	Столовая
Журнал учета работы бактерицидных ламп	Помощник повара	Столовая
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Бракеражная комиссия	Столовая
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Зам директора по ГПВ	Столовая
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Директор	Столовая
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Повар	Столовая
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Повар	Столовая
Журнал С- витаминизации блюд	Фельдшер	Столовая
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Фельдшер	Столовая
Журнал учета дезинсекции и дератизации	Директор	Кабинет директора

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции.	Директор	Кабинет директора
--	----------	-------------------

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1	Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
2	Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов
3	Инструкция по предупреждению перекрестных загрязнений и обращению с аллергенами
4	Инструкция о контроле за вредителями
5	Инструкция о ежедневных осмотрах работников
6	Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
7	Инструкция по обработке уборочного инвентаря
8	Инструкция об удалении отходов
9	Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
10	Инструкция о правилах мытья рук
11	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
12	Инструкция по санитарной обработке оборудования
13	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
14	Инструкция о правилах мытья столовой посуды
15	Инструкция о правилах личной гигиены
16	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
17	Инструкция по уборке помещений
18	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
19	Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке