

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы



А.Н. Полубояров

27.01.2021

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		
МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1	Лист 2 из 22

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	4
3.	Общие положения	4
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	5
5.	Программа предварительных мероприятий	8
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	15
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	18
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	
МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 3 из 22

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области
Юридический адрес	461019, Оренбургская обл., Бузулукский р-он, п. Искра, ул. Школьная, д. 5
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	461019, Оренбургская обл., Бузулукский р-он, п. Искра, ул. Школьная, д. 5
Руководитель: ФИО, должность	Полубояров Александр Николаевич, директор
телефоны	8(35342) 63440, 89228687587
e-mail	sch13@oobz.ru
ИНН, ОГРН	5625005308, 1025602393970

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Зал	Посадочных мест - 60
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 1 производственных столов – 1 электромясорубка – 1
Овощной участок Оборудование	моечных ванн – 1 производственных столов – 1 подтоварник – 1
Участок для приготовления салатов Оборудование	производственный стол – 1 бактерицидная лампа – 1
Горячий цех Оборудование	электроплиты – 2 электросковорода – 1 жарочный шкаф – 1 производственных столов – 1 стол производственный для отпуска блюд – 1
Моечная кухонной посуды Оборудование	Имеется: моечных ванн для кухонной посуды - 2 Стеллажей – 1
Моечная столовой посуды	Имеется: моечных ванн для столовой посуды – 3 Водонагреватель - 1 Стеллажей – 1 Столов – 2

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 4 из 22

Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Имеется Стеллажей – 3 Подтоварников – 4 Холодильников – 1
Склад	Холодильная камера – 2 Холодильники – 2
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	имеется
Комната приема пищи	имеется
Кабинет	имеется

1.2. Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы столовой. Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение через водонагреватель.

Канализация центральная, подключённая к локальной сети.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений канализации – в выгребную яму.

Отопление водяное.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением.

Оборудована вытяжная вентиляция над тепловым оборудованием в горячем цехе и в моечной посуды.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского 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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 5 из 22

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, столовая		Издание: 1 Лист 6 из 22

	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»
4.7	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.8	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.9	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.10	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»
4.11	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.12	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.13	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.14	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.15	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.16	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.17	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, столовая		Издание: 1 Лист 7 из 22

4.18	СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.19	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.20	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.21	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 Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.7	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.8	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.9	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.10	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.11	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Исковская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 8 из 22

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, запла-нированные с учетом требований ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 56746-2015, представленные 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 устанавливаемых 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. Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	В соответствии с планом ППР Ежедневно По мере необходимости	Сметы Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ 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. Временной регламент обработки сырья.	Директор
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	Директор

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 9 из 22

	Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе поврежденных внутренней отделки	Ежедневно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Директор Завхоз
3. Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей Схема подводки воды	Директор
	Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
	Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
	Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры со специализированной организацией Акты выполненных работ	Директор
	Чистка, протирка систем вентиляции. Контроль воздухозаборников на предмет отсутствия повреждений.	По мере необходимости	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
	Контроль работы систем водоотведения, осмотр локов, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 10 из 22

4.	<p>Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары</p>	<p>Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности</p> <p>Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций</p> <p>Планирование и проведение обслуживания оборудования</p> <p>Осмотр оборудования перед эксплуатацией</p> <p>Проведение поверки СИ</p> <p>Осмотр столовой и кухонной посуды, производственного инвентаря на наличие сколов, трещин</p> <p>Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отведенном месте с нанесенной маркировкой</p> <p>Закрепление уборочного</p>	<p>По мере необходимости</p> <p>По мере необходимости</p> <p>В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования</p> <p>Ежедневно</p> <p>Согласно графика поверки</p> <p>Ежедневно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Паспорта на оборудование</p> <p>Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям</p> <p>Акты списания</p> <p>Схемы размещения оборудования</p> <p>Договор на техническое обслуживание оборудования</p> <p>Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования</p> <p>Акт выполненных работ</p> <p>Визуальный контроль</p> <p>Паспорт на СИ</p> <p>Свидетельства о поверке</p> <p>Визуальный контроль</p> <p>Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя.</p> <p>Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств</p> <p>Визуальный контроль маркировки на</p>	<p>Завхоз</p> <p>Директор Завхоз</p> <p>Директор Завхоз</p> <p>Электрик Завхоз Завхоз</p> <p>Завхоз повар</p> <p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p>
5.	<p>Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары</p>	<p>Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отведенном месте с нанесенной маркировкой</p> <p>Закрепление уборочного</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя.</p> <p>Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств</p> <p>Визуальный контроль маркировки на</p>	<p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p>

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 11 из 22

	инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	инвентаря за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	инвентаря за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	инвентаря	Уборщики
	Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Завхоз Уборщики
	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды	Завхоз Уборщики
	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, 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	
	Контроль работы бактерицидной лампы	Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Уборщик Завхоз
	Контроль работы бактерицидной лампы	Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Уборщик Завхоз
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Визуальный контроль	Завхоз повар
6. Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Инструкция по личной гигиене персонала	Завхоз
	Организация периодических медицинских осмотров	Организация периодических медицинских осмотров	Организация периодических медицинских осмотров	Договор на проведение медицинских осмотров	Завхоз
	Осмотр персонала перед допуском к работе	Осмотр персонала перед допуском к работе	Осмотр персонала перед допуском к работе	Личная медицинская книжка Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 12 из 22

	Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	Завхоз
	Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Завхоз
	Организация стирки санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Директор
	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции	Директор
	Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстие в вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолка и полах).	Постоянно	Акты выполненных работ Визуальный осмотр	Завхоз
	Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Завхоз
	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Завхоз уборщики
	Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ	
	Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов	Завхоз
	Передача на утилизацию люминисцентных ламп	По мере накопления	Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации	Завхоз
7.	Предотвращение в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных			
8.	Обращение с отходами производства			

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 13 из 22

9.	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования. Визуальный контроль	Завхоз		
		Осмотр транспортных средств в момент начала разгрузки				Каждая партия	Завхоз
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков Оценка и одобрение поставщиков				До заключения договора Постоянно	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе Условия договора По результатам входного контроля сырья, продуктов, материалов. Журнал входного контроля сырья, продуктов и материалов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Журнал учета несоответствующей продукции.
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.	Завхоз		
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор Завхоз		

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 14 из 22

	<p>Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража Журнал передачей пищевой продукции Журнал передачи сырья и пищевых продуктов в производство.</p>	<p>Завхоз повара</p>
<p>Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции</p>	<p>По мере образования</p>	<p>Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.</p>	<p>Директор Завхоз</p>	

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 15 из 22

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
		3	4	5	6	
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырьё и пищевая продукция	Входной контроль сырья и пищевых продуктов 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, 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	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 16 из 22

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.	Завхоз
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроль качества)	повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроль качества)	Повар Назначенный персонал
Лабораторный и инструментальный контроль						
6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год (апрель, октябрь)		Завхоз Зам. директора
			Физико-химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	2 раза в год 1 раз в год	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией Завхоз Зам. директора

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 17 из 22

7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, посуда, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, овощи)	смывы на БГКП, на яйца гельминтов смывы на наличие возбудителей иерсиниозов (с оборудования инвентаря в складах хранения овощей, на участке обработки овощей)	1 раз в год 10 точек 5 точек 5 точек	Протоколы ЛИ продукции согласно утвержденного графика	Завхоз Зам. директора Договор с испытательной лабораторией
8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	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	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ	Договор с организацией, имеющей лицензию Директор Договор с ИЛ Договор с испытательной лабораторией Завхоз
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год 2 раза в год	Протоколы ЛИ	Договор с ИЛ Договор с испытательной лабораторией Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 18 из 22

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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел.(35342) 242-60 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.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 19 из 22

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области 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 информационном стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой школы назначен: заместитель директора по УВР Полубоярова С.А. - Приказ № 32 от 24.10.2016.

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

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля

продукции на основе принципов ХАССП № 73 от 29.12.2020.

Отчет о проведении производственного контроля представляется 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:

Директор

Зам. директора по УВР

Завхоз

Повара

Помощник повара

Уборщик помещений

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 20 из 22

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

Наименование журналов	Ответственный за заполнение	Место хранения
Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	завхоз	Гардероб персонала
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Завхоз	склад
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	завхоз	склад
Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака	завхоз	склад
Журнал учета скорости проверки пищевой продукции		
Журнал учета передачи сырья и пищевых продуктов в производство.	завхоз	склад
Журнал учета несоответствующей продукции	завхоз	склад
Журнал размораживания мясного и рыбного сырья	повар	склад
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Назначенный дежурный	кухня
Журнал С-витаминации блгод и напитков		кухня
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	повар	кухня
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	завхоз	склад
Журнал учета работы бактерицидных ламп	завхоз	кухня
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	завхоз	кухня
Журнал учета аварийных ситуаций	завхоз	кухня
Журнал учета средств измерений и свидетельств о поверке	завхоз	Кабинет директора
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	завхоз	Кабинет директора
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	завхоз	Кабинет директора
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	директор	Кабинет директора
	директор	Кабинет директора

Примечание: Журналы можно вести на бумажном носителе и/или в электронном виде (на электронном носителе).

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 21 из 22

ПЕРЕЧЕНЬ ПАПОВ

Наименование папок	Номер
Протоколы лабораторных исследований выпускаемой продукции, воды, смывов, акты отбора.	П-01
Протоколы инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте.	П-02
Медицинские книжки работников	П-03
Документы на оборудование (технические паспорта, документы подтверждающие разрешение использования оборудования для контакта с пищевыми продуктами)	П-04
Инструкции по работе оборудования и измерительных приборов.	П-05
Рецептуры, технологические карты и технико-технологические карты	П-06
Документы о подтверждении соответствия сырья требованиям НД	П-07
Поступление моющих и дезинфицирующих средств	П-08
Инструкции по охране труда и ТБ	

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Искровская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 22 из 22

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

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