Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Горьковское»
Новоорского района Оренбургской области

УТВЕРЖДАЮ:
директор

_____ О.Н. Ширяева
_____ 2021
М.п.

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

в столовой школы

2021

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

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Горьковское» Новоорского района Оренбургской области
Юридический адрес и адрес места нахождения столовой	462806, РФ, Оренбургская область, Новоорский район, с.Горьковское, ул. Шушаева, д.2 462806, РФ, Оренбургская область, Новоорский район, с.Горьковское, ул. Шушаева, д.2,
	462810 Оренбургская область Новоорский район с.Добровольское, ул. Комсомольская, дом 21
Руководитель: ФИО, должность	Директор Ширяева Оксана Николаевна
телефоны	8(35363)77668
e-mail	Ou290007@mail.ru
ОГРН, ИНН	1025602517182, 5635007047

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы с 1976 года.
В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Зал	Посадочных мест - 70
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок в заготовочном цехе Оборудование	моечных ванн – 1 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 электромясорубка – 1 холодильников - 1
Овощной участок в заготовочном цехе Оборудование	моечных ванн – 1 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 овощерезка – 1 картофелеочистительная машина - 1
Участок для приготовления салатов Оборудование	производственный стол – 1 бактерицидная лампа – 1 ванна моечная –1
Горячий цех Оборудование	электроплиты – 1 жарочный шкаф – 1 производственных столов – 1 раковина для мытья рук – 1 холодильник -1

МБОУ «СОШ с.Горьковское» Новоорского района

Мучной участок Оборудование	Пекарский шкаф -1 производственных столов – 1 раковина для мытья рук – 1
Линия раздачи	Мармиты для горячих блюд -1 бактерицидная лампа – 1 стол производственный –1
Моечная кухонной посуды Оборудование	моечных ванн для кухонной посуды - 2 Стеллажей – 1 Столов – 1
Моечная столовой посуды	моечных ванн для столовой посуды – 3 Стеллажей – 1
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Имеется Стеллажей – 1 Подтоварников – 1
Склад	Холодильная низкотемпературная камера – 1 Холодильники –2
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Шкафы для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – 1
Туалет с раковиной для мытья рук	имеется
Душевая	имеется
Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом	Выделено место в раздевалке
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 водонагреватели.

Канализация центральная, подключённая к локальной сети.

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

Отопление водяное от газовой котельной.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением. Имеется местная локальная вытяжная вентиляция над электроплитой и в моечной посуды над моечными ваннами.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Горьковское» Новоорского района Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

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

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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»

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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»
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 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
4.10	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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	СП 3.1.7.2616-10 «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»
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»

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Горьковское» Новоорского района

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. Временной регламент обработки сырья.	Директор
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состояний 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 люков, 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

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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	Завхоз
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор Завхоз
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ	Директор Завхоз
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Специалист по оборудованию Завхоз
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Завхоз
		Осмотр столовой и кухонной посуды, производственного инвентаря на наличие сколов, трещин	Ежедневно	Визуальный контроль	Завхоз повар
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.	Завхоз
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Завхоз

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Визуальный контроль маркировки на инвентаре	Завхоз Уборщик
		Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Завхоз Уборщик
		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 обработке подносов, щеток для мытья посуды Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Завхоз Уборщик
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Завхоз
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Завхоз повар
6.	**Личная гигиена**	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Завхоз
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	Завхоз
		Осмотр персонала перед допуском к	Ежедневно	Журнал здоровья сотрудников	медработник

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

		работе	Каждую смену	(гигиенический журнал)	
		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
7.	**Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных**	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции 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	Завхоз
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Завхоз
8.	**Обращение с отходами производства**	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Завхоз уборщик
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ График вывоза отходов	Завхоз
		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	Завхоз

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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.	Завхоз повар
		Осмотр транспортных средств в момент начала разгрузки	Каждая партия	Визуальный контроль	Завхоз повар
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе Условия договора	Отдел образования директор
		Оценка и одобрение поставщиков	Постоянно	По результатам входного контроля сырья, продуктов, материалов. Журнал входного контроля сырья, продуктов и материалов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Журнал учета несоответствующей продукции.	Директор бухгалтер Завхоз 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.	Завхоз повар

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор Завхоз
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал передачи сырья и пищевых продуктов в производство.	Завхоз повара
		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.	Директор Завхоз

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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, 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 пище-вой продукции	Завхоз повар

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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 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)	Повар Назначенный ответственный
Лабораторный и инструментальный контроль						
6.	**Контроль показателей безопасности и качества**	**Готовая продукция**	Микробиологические исследования проб готовых блюд	3 раза в год (март, июнь, сентябрь) по 3 наим. блюд	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Завхоз Директор
			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 Директор

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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)	3 раза в год по 10 точек (март, июнь, сентябрь) 5 точек 5 точек	Протоколы ЛИ продукции согласно утвержденного графика	Завхоз Директор 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 5 лет	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	1 раз в год 2 раза в год (апрель, сентябрь)	Протоколы ЛИ	Договор с испытательной лабораторией Завхоз

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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.**83536371141** 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.

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского 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 информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой школы назначен: завхоз - Приказ № 10 от 01.09.2020.

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

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 31 от 11.01.2021.

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**:**

Директор
Завхоз
Повара
Уборщик помещений

МБОУ "СОШ с. Горьковское" Новоорского района

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)	медсестра	Гардероб персонала
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	медсестра	Кабинет медсестры
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	повар	Заготовочный цех
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	повар	склад
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Завхоз повар	склад
Журнал передачи сырья и пищевых продуктов в производство	завхоз	склад
Журнал учета несоответствующей продукции	завхоз	склад
Журнал размораживания мясного и рыбного сырья	повар	кухня
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Завхоз	кухня
Журнал С-витаминизации блюд и напитков	повар	кухня
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Завхоз	склад
Журнал замечаний по санитарному состояний помещений	завхоз	Кухня
Журнал учета работы бактерицидных ламп	повар	Кухня
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	завхоз	кухня
Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева	завхоз	кухня
Журнал учета аварийных ситуаций	завхоз	кухня
Журнал учета средств измерений и свидетельств о поверке	завхоз	Кабинет
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	завхоз	Обеденный зал
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	завхоз	Кабинет
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	завхоз	Кабинет

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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

ПЕРЕЧЕНЬ ПАПОК

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) Инструкции по работе оборудования и измерительных приборов.	П-04
Рецептуры,технологические карты и технико-технологические карты	П-05
Документы о подтверждении соответствия сырья требованиям НД	П-06
Поступление моющих и дезинфицирующих средств	П-07
Инструкции по охране труда и ТБ	П-08

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района

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

МБОУ «СОШ с. Горьковское» Новоорского района