

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Красногвардейская средняя общеобразовательная школа имени Героя
Российской Федерации Марченко Антона Александровича»
Бузулукского района Оренбургской области**

 УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОБУ «Красногвардейская СОШ
имени Марченко А.А.»
О.В.Пачина
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 | |
| Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской Федерации Марченко Антона Александровича» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 2 из 23 |

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 | 16 |
| 7. | Готовность к возможным аварийным ситуациям | 20 |
| 8. | Ответственность и полномочия | 21 |
| 9. | Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля | 22 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

МОБУ "Крась
Красногвардейская СОШ им. Марченко А.А.

| | |
|---|------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской Федерации Марченко Антона Александровича» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 3 из 23 |

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

| | |
|---------------------------------|---|
| Наименование предприятия | Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской Федерации Марченко Антона Александровича» Бузулукского района Оренбургской области |
| Юридический адрес | 461035, Россия, Оренбургская область, Бузулукский район поселок. Красногвардеец, улица Советская, дом 9. |
| Адрес места нахождения столовой | 461035, Россия, Оренбургская область, Бузулукский район поселок Красногвардеец, улица Советская, дом 9 |
| Руководитель: ФИО, должность | Директор школы Пачина Ольга Васильевна |
| телефоны | 8(35 342) 62628 |
| e-mail | sch18@oobz.ru |
| ОГРН, ИНН | 1025602393080 /5625005160 |

1.2 Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

| Помещения, оборудование | Наличие, шт |
|--|--|
| Зал | Посадочных мест - 180 |
| Производственные помещения: | |
| Мясо-рыбный участок Оборудование | раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 электромясорубка – 1 холодильников - 3 |
| Овощной участок Оборудование | раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 овощерезка – 1 картофелеочистительная машина - 1 |
| Холодный участок для приготовления салатов – Оборудование | производственный стол – 1 холодильник – 1 бактерицидная лампа – 1 |
| Горячий цех Оборудование | электроплиты – 3 электросковорода – 2 жарочный шкаф – 1 производственных столов – 5 раковина для мытья рук – 1 |
| Мучной участок Оборудование | Тестомесильная машина – 1 |
| Линия раздачи | бактерицидная лампа – 1 стол производственный – 1 |

| | |
|--|------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской Федерации Марченко Антона Александровича» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 4 из 23 |

| | |
|---|---|
| Моечная кухонной посуды Оборудование | моечных ванн для кухонной посуды -2 стеллажей- 1 |
| Моечная столовой посуды | моечных ванн для столовой посуды – 4 посудомоечная машина – 2 стеллажей – 1 столов – 1 раковина для мытья рук – 1 |
| Складские помещения | |
| Склад сухих продуктов | стеллажей – 1 подтоварников – 1 |
| Склад | Холодильная низкотемпературная камера – 2 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры - 2 приборы для измерения относительной влажности воздуха гиг- рометры - |
| Бытовые помещения для персонала: | |
| Гардероб для персонала | Шкафы для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – 2 |
| Туалет с раковиной для мытья рук персонала столовой | Имеется |
| Душевая | Имеется |
| Комната приема пищи или выделено место при- ема пищи персоналом (где?) | Имеется |

| | |
|--|------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской Федерации Марченко Антона Александровича» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 5 из 23 |

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 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 питьевые фонтанчики.

Горячее водоснабжение водонагреватель, установленный в помещении столовой.

Канализация центральная.

Отопление водяное.

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

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

Бактерицидная лампа имеется, установлена на мясном и овощном участках

Рацион питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) разработаны согласно Приложений N 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-20 разработан. Ответственный завхоз, приказ №1046 от 11.01.2021

Суточные пробы отбираются в соответствии с «Инструкцией по отбору проб». Ответственные повар, завхоз, приказ №1046 от 11.01.2021.

Для контроля температуры блюд при раздаче и для измерения температуры в толще мясных изделий в столовой имеется шуп.

Для контроля температуры в холодильниках имеются термометры.

Технологические карты, составлены в соответствии с рекомендациями СП 2.3/2.4 3590-20. Ответственный завхоз, приказ № 272а от 24.08.2020.

Витаминизация блюд и напитков проводится поваром, завхозом. Записи о витаминизации блюд ведутся в журнале «С витаминизации блюд и напитков».

1. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

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

2. 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 производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской Федерации Марченко Антона Александровича» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 6 из 23 |

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 |

| | |
|--|------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской Федерации Марченко Антона Александровича» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 7 из 23 |

| | |
|---------------------------|--|
| | 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 |

| | |
|--|------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Красногвардейская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской Федерации Марченко Антона Александровича» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 8 из 23 |

| | |
|---|--|
| | 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» |

| | |
|---|------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 9 из 23 |

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 | Завхоз |
| | | Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности | Ежедневно По мере необходимости | Договор (при необходимости) Акты выполненных работ | Завхоз |
| 2. | Производственная среда | Обеспечение последовательности технологических процессов. | Постоянно | План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов. | Завхоз |

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 10 из 23

| | | | | | |
|----|---|---|---|--|--------------------|
| | | 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 | Директор Завхоз |
| 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 | 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 Акты выполненных работ | Завхоз |
| | | Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка сточных вод, очистка системы канализации и водоотведения. | Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий | Визуальный контроль Договор со специализированной организацией | Завхоз |
| 4. | Техническое обслуживание оборудования, пригод- | Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой | По мере необходимости | Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям | Завхоз |

| | |
|---|-------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 11 из 23 |

| | | | | | |
|----|--|--|---|---|--------------------|
| | ность инвентаря, посуды, тары | безопасности | | Акты списания | |
| | | 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 профилактический осмотр и ремонт технологического и холодильного оборудования | Завхоз |
| | | Осмотр оборудования перед эксплуатацией | Ежедневно | Визуальный контроль | Завхоз |
| | | Проведение поверки СИ | Согласно графика поверки | Паспорт на СИ Свидетельства о поверке | Завхоз |
| 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 | Визуально, контроль наличия маркировки | Завхоз |
| | | Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки | Постоянно | Маркировка на инвентаре | Завхоз |
| | | Контроль за хранением убороч- | Постоянно | Визуальный контроль | Завхоз |

| | |
|--|-------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 12 из 23 |

| | | | | | |
|----|----------------|--|--|--|--------------------|
| | | ного инвентаря в специально отведенном месте | | Инструкция по обработке уборочного инвентаря | |
| | | 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 | Завхоз |
| | | Контроль работы бактерицидной лампы | Ежедневно | Журнал учета работы бактерицидных ламп | Завхоз |
| | | Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств | Постоянно | Визуальный контроль | Завхоз |
| 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 | Директор Завхоз |
| | | Осмотр персонала перед допуском к работе | Ежедневно Каждую смену | Гигиенический журнал (сотрудники) | Завхоз |
| | | Профессиональная и гигиеническая подготовка | Не реже 1 раза в год | Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки | Директор Завхоз |
| | | Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и | 1 раз в год | Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви | Завхоз |

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 13 из 23

| | | | | | |
|----|--|--|---------------|--|----------|
| | | обувью | | | |
| | | Организация стирка санитарной и специальной одежды | Постоянно | Договор Должностная инструкция | Завхоз |
| 7. | Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами) | Организация работ по дератизации и дезинсекции | 1 раз в месяц | Дератизация проводится 1 раз в месяц по договору, договор № 286/3 от 08.02.2021. ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области». 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 | Завхоз |
| | | Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами | Постоянно | Визуальный контроль | 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 |
| | | Обеспечение своевременного вывоза отходов | Постоянно | Договор на вывоз отходов ООО «Природа» договор № ТКО/21/85. от | |

| | |
|---|-------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 14 из 23 |

| | | | | | |
|----|--|--|------------------------|---|---------------------------------------|
| | | Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО | Постоянно | 31.12.2020 г. Акты выполненных работ График вывоза отходов | |
| | | Передача на утилизацию люминисцентных ламп | По мере накопления | Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации | Завхоз |
| 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 | Завхоз. Приказ от №1046 от 11.01.2021 |
| | | Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку | Каждая партия | Визуальный контроль | Завхоз. Приказ от №1046 от 11.01.2021 |
| | | Оценка, выбор и одобрение поставщиков | До заключения договора | Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе | Директор |
| | | Контроль за соблюдением условий хранения (хранение про- | Постоянно | Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажно- | Завхоз |

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 15 из 23

| | | | | | |
|-----|--|--|---------------------|--|----------|
| 10. | Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции | дуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов). | | сти в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов | |
| | | 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 | Завхоз |
| | | 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. Инструкция по управлению несоответствующей продукцией | Завхоз |

| | |
|---|-------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 16 из 23 |

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 | Завхоз. Приказ от №1046 от 11.01.2021 |

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 17 из 23

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. Приказ от №1046 от 11.01.2021 |
| 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 |

| | |
|---|-------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 18 из 23 |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|---------------|--|--|
| 4. | Контроль (бракераж) выпускаемой продукции | Готовая продукция | Органолептическая оценка качества | Каждая партия | Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества) | Бракеражная комиссия Приказ от №1046 от 11.01.2021 Директор Завхоз Повар |
| Лабораторный и инструментальный контроль | | | | | | |
| 6. | Контроль показателей безопасности и качества | Готовая продукция | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 раза в год, | Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика | Договор с испытательной лабораторией Директор Завхоз |
| | | | Физико-химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным | 2 раз в год, | Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика | Договор с испытательной лабораторией Директор Завхоз |
| 7. | Санитарно-эпидемиологический режим на производстве | Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала | смывы на наличие санитарно-показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов | 2 раза в год | Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика | Договор с испытательной лабораторией Директор Завхоз |

| | |
|--|-------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 19 из 23 |

| | | | | | | |
|----|--|--|--|---|---|--|
| 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 год 1 раз в год 1 раз в год | 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 |

| | | |
|--|------------|---------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 | Лист 20 из 23 |

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, возник- | 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситу- |

| | |
|---|-------------------------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 Лист 21 из 23 |

| № п/п | Виды возможных аварийных ситуаций | Возможные последствия | Мероприятия |
|-------|-----------------------------------|--------------------------------|--|
| | | новение простудных заболеваний | ации. 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: директор школы приказ от 24.08.2020. № 272а

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 175 от 02.04.2021г.

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: директор, завхоз, повар -3

| | | |
|---|------------|---------------|
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | | |
| МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.» Бузулукского района Оренбургской области, столовая | Издание: 1 | Лист 22 из 23 |

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) | Завхоз | Кабинет завхоза |
| Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации | Завхоз | Кабинет завхоза |
| Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте | Директор | Кабинет директора |
| Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте | Директор | Кабинет директора |
| Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции | Завхоз | Кабинет завхоза |
| Журнал учета работы бактерицидных ламп | Завхоз | Кабинет завхоза |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Повар | Столовая |
| Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений | Завхоз | Кабинет завхоза |
| Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений | Завхоз | Кабинет завхоза |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Завхоз | Кабинет завхоза |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Завхоз | Кабинет завхоза |
| Журнал С- витаминизации блюд | Завхоз | Столовая |
| Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств | Завхоз | Кабинет завхоза |
| Журнал учета дезинсекции и дератизации | Директор | Кабинет директора |
| Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции. | Директор | Кабинет директора |

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

МОБУ «Красногвардейская СОШ имени Марченко А.А.»
Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 23 из 23

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 |