

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Юбилейная средняя общеобразовательная школа»
Адамовского района Оренбургской области
столовая**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы

_____ К.М. Жалиев
_____ 2022
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**

**МБОУ «Юбилейная СОШ»
Адамовского 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	19
8.	Ответственность и полномочия	20
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	21

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 3 из 23

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Юбилейная средняя общеобразовательная школа»
Сокращенное наименование школы	МБОУ «Юбилейная СОШ»
Юридический адрес и адрес места нахождения столовой	462841 Оренбургская область, Адамовский район, п. Юбилейный ул. Школьная 1А
Руководитель: ФИО, должность	Жалиев Куандык Мустафинович, директор
телефоны	8(35365) 2-76-47
e-mail	School15@adamroo.info
ОГРН, ИНН	1025602490165 / 5619004137

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы с 1982 года. Столовая находится в здании школы на первом этаже.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Зал	Посадочных мест - 40
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 2 раковина для мытья рук – 1 производственный стол – 1 холодильников - 1 электромясорубка - 1
Овощной цех Оборудование	моечных ванн – 1 раковина для мытья рук – 1 производственный стол – 2 картофелеочистительная машина - 1
Участок для приготовления салатов Оборудование	производственный стол – 1 холодильник – 1 бактерицидная лампа – 1 ванна моечная – 1
Горячий цех Оборудование	электроплита – 1 жарочный шкаф – 1 пекарский шкаф - 1 производственных столов – 1
Мучной участок Оборудование	Пекарский шкаф - 1 производственный стол – 1 раковина для мытья рук –
Линия раздачи	Мармит 1-х блюд - 1 Мармиты для горячих блюд - 1 бактерицидная лампа – 1

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 4 из 23

Моечная столовой и кухонной посуды Оборудование	моечных ванн -5 Полки для вертикальной сушки тарелок – 6 Столов – 3 водонагреватель -1
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Стеллажей – 2 Ларь - 1
Склад	Холодильники –3 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры 7 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -1
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Вешалки для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – 2
Туалет с раковиной для мытья рук	имеется
Душевая	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 обработки сырья и мытья посуды.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение через водонагреватель.

Канализация центральная, подключенная к существующим сетям.

Отопление водяное от газовой котельной.

Имеется местная локальная вытяжная вентиляция над тепловым оборудованием и в моечной посуды над моечными ваннами.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой МБОУ «Юбилейная средняя общеобразовательная школа» Адамовского района Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

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

3. Общие положения

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 5 из 23

(профилактических) мероприятий».

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

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

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

4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

п/п	Наименование документа
Федеральные законы	
1.1.	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3.	Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 –ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
Постановления, приказы, решения	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 6 из 23

	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 Минздрава России от 28.01.2021 N 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ»
3.5.	Совместный приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры »
3.6.	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.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4.2.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.3.	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»
4.4.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.5.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.6.	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
4.7.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
4.8.	Сан ПиН 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции(COVID-19)
4.9.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	
5.1.	МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации.
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»
5.4.	Руководство Р.3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»

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

**МБОУ «Юбилейная СОШ»
Адамовского района Оренбургской области, столовая**

Издание: 1 Лист 7 из 23

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 Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.10.	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

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 8 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	Объект контроля/ Этап контроля	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 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. Временной регламент обработки сырья и мытья посуды.	Завхоз Повар
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБОУ «Юбилейная СОШ»
Адамовского района Оренбургской области, столовая**

Издание: 1 Лист 9 из 23

		Контроль за состоянием внутренней отделки помещений: состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	ежедневно перед началом работы	Визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Директор Завхоз Повар
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей Схема подводки воды	Директор Завхоз
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль исправности и эффективности 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 исправности и эффективности работы	Завхоз
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль исправности и эффективности работы Договоры со специализированной организацией Акты выполненных работ	Директор Завхоз
		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 системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль исправности и эффективности работы Договор со специализированной организацией	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 10 из 23

				Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	
4.	Производственное оборудование, 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 исправности оборудования, в том числе контроль исправности термометров, термопар, регуляторов температуры	повар
			После ремонта	Договор на техническое обслуживание оборудования Визуальный контроль	Специалист по оборудованию
		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 перед началом работы	Визуальный контроль и оценка состояния, пригодности	Завхоз Повар Помощник повара

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 11 из 23

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
		Контроль качества проводимой мойки и дезинфекции	Постоянно	Оценка качества мойки и достаточности смывания моющих средств с использованием тест-систем, лакмусовой бумаги в соответствии с инструкциями.	Завхоз Помощник повара
		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Визуальный контроль маркировки на инвентаре	Завхоз
		Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Завхоз
		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 дезин-	Завхоз повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 12 из 23

				фицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	
		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	Оценка состояния санитарной и специальной одежды и обуви. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом. Визуальный контроль за качеством обработки рук.	Ежедневно до начала работы и в течение смены постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Завхоз
		Организация периодических медицинских осмотров Оценка полноты проведения предварительных и периодических мед.осмотров	При поступлении на работу, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	Директор Медработник
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	Медработник Дежурный учитель
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	Медработник
		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	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции Акты выполненных работ	Директор Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 13 из 23

	помещения грызунов, насекомых, птиц и животных	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
		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
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.	повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 14 из 23

		Осмотр транспортных средств в момент начала разгрузки	Каждая партия	Визуальный контроль	повар
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе Условия договора	Директор повар
		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 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.	Повар Завхоз
		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.	повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБОУ «Юбилейная СОШ»
Адамовского района Оренбургской области, столовая**

Издание: 1 Лист 15 из 23

		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.	Повар
--	--	---	---------------------	--	-------

МБОУ «Юбилейная СОШ», столовая

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 16 из 23

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля/этап	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	<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации - наличие декларации соответствия или свидетельства о государственной регистрации - наличие маркировки - оценка состояния упаковки (целостность) - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторный исследований, предоставляемых поставщиком – при наличии в соответствии с договором поставки) 	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 17 из 23

Контроль на этапах технологического процесса

2.	Хранение сырья и пищевой продукции	ККТ 1	Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1 Оценка маркировки и сроков годности	2 раза в день утром и вечером	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	повар
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар, Назначенный ответственный. директор

Лабораторный и инструментальный контроль

6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год (июнь, сентябрь) по 3 наим. блюд	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Директор Повар
			Физико- химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	2 раза в год 1 раз в год июнь		
			Достаточность термообработки блюд из мяса, птицы и рыбы	2 раза в год (июнь, сентябрь) по 1 наим. блюд		

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 18 из 23

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 сальмонеллы	2 раза в год по 10 смывов (июнь, сентябрь) по 10 смывов 2 раза в год (июнь, сентябрь) 5 смывов (июнь)	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции согласно утвержденного графика	Директор Повар
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	Договор с организацией, имеющей лицензию Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ	Директор
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Микробиологические показатели	2 раза в год (июнь, сентябрь)	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ	Завхоз повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МБОУ «Юбилейная СОШ»

Адамовского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 19 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. 89328508601 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4.	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор МБОУ «Юбилейная средняя общеобразовательная школа» Адамовского 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** 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: заведующий по хозяйственной части - Приказ № 49 от 30.08.2020 г.

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 № 63.1 от 05.09.2022 г.

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 - 1
- Завхоз - 1
- Повар - 1
- Помощник повара - 1
- Уборщик - 1

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП**МБОУ «Юбилейная СОШ»
Адамовского района Оренбургской области, столовая****Издание: 1 Лист 21 из 23****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	Кабинет завхоза
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	секретарь	Кабинет секретаря
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	завхоз	Кабинет завхоза
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	завхоз	Кабинет завхоза
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	завхоз	Кабинет завхоза
Журнал учета несоответствующей продукции	завхоз	Кабинет завхоза
Журнал размораживания мясного и рыбного сырья	повар	Кухня
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	повар, дежурный учитель	Кухня
Журнал С-витаминизации блюд и напитков	повар	Кухня
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	завхоз	Кабинет завхоза
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	директор, завхоз	Кабинет завхоза
Журнал учета работы бактерицидных ламп	повар, завхоз	кухня
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	завхоз	Кабинет завхоза
Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева	завхоз	Кабинет завхоза
Журнал учета аварийных ситуаций	завхоз	Кабинет завхоза
Журнал учета средств измерений и свидетельств о поверке	завхоз	Кабинет завхоза
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	дежурный учитель	Обеденный зал
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	директор	Кабинет директора
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	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**МБОУ «Юбилейная СОШ»****Адамовского района Оренбургской области, столовая****Издание: 1 Лист 22 из 23****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) 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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

**МБОУ «Юбилейная СОШ»
Адамовского района Оренбургской области, столовая**

Издание: 1 Лист 23 из 23

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

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