

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Зиянчуринская
СОШ

 И.А. Ворончихина



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗО-
ПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

В СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа
Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

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	5
3.	Общие положения	5
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	6
5.	Программа предварительных мероприятий	8
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	15
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	19
8.	Ответственность и полномочия	21
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	22

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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчури́нская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

Издание: 1

Лист 3 из 23

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчури́нская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области»
Юридический адрес	462202, Оренбургская область, Кувандыкский район, с.Зиянчурино, ул.Садовая, д.9
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	462202, Оренбургская область, Кувандыкский район, с.Зиянчурино, ул.Садовая, д.9
Руководитель: ФИО, должность	Ворончихина Ирина Александровна, директор
телефоны	8 (35361)61-1-31
e-mail	zsh-school@mail.ru
ОГРН, ИНН	1035602452214, 5605003126

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт.
Зал	Посадочных мест - 80
Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 2 производственных столов – 2 электромясорубка – 1 холодильников - 2
Овощной участок Оборудование	моечных ванн – 2 производственных столов – 2 овощерезка – 1 подтоварник – 1
Холодный участок для салатов Оборудование	производственный стол – 1 холодильник – 1 ванна моечная – 1
Горячий цех Оборудование	электроплиты – 1 электросковорода – 1 жарочный шкаф – 1 производственных столов – 4 раковина для мытья рук – 1 холодильник - 1

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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа
Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

Издание: 1

Лист 4 из 23

Мучной цех Оборудование	отсутствует
Линия раздачи Оборудование	Мармит 1-х блюд -1 Мармиты для горячих блюд -1 холодильная витрина для салатов - 1 стол производственный -1
Моечная кухонной посуды	моечных ванн для кухонной посуды -3 Стеллажей - 1 Стол - 1
Моечная столовой посуды	моечных ванн для столовой посуды - 3 Стеллажей - 1 Стол - 1
Моечная оборотной тары.	отсутствует
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Стеллажей - 2
Склад	Холодильная низкотемпературная камера - 1 Холодильная среднетемпературная камера - 1 Холодильники - 1 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры -2 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -2
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Имеется
Туалет с раковиной для мытья рук	отсутствует
Душевая	отсутствует
Комната приема пицци или выделено место приема пицци персоналом (где?)	Отсутствует, выделено место на пищеблоке

1.2. Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется. Поточность технологического процесса в основном обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов. Имеет место пересечение потоков (представлен временной регламент).

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение: установлены водонагреватели на пищеблоке.

Канализация локальная (выгребная яма).

Отопление централизованное водяное.

Приточно-вытяжная вентиляция в моечном отделении и складах. Локальная вытяжка расположена над плитой.

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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

Издание: 1 Лист 5 из 23

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа. Используются рециркуляторы для обеззараживания воздуха, которые находятся в обеденном зале. На пищеблоке используются бактерицидные лампы.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

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

3. Общие положения

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

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

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

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

4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей осуществляемой деятельности

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»

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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа
Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

Издание: 1

Лист 6 из 23

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 БАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР БАЭС 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 31.12.2020 N 2463 "Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации"
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 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»
3.5.	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.	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 общест-

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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчури́нская средняя общеобразовательная школа
Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

Издание: 1 Лист 7 из 23

	венного 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.6	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
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	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	
5.1	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.2	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 Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.11	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Программа производственного контроля безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Зиянчурина средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1 Лист 8 из 23

5. Мероприятия, предусматривающие обеспокоение 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 устанавливаемых требований	Должность ответственного лица		
1.	Инфраструктура	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием	Постоянно	План помещений	Директор		
		Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния.				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
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов. Визуальный контроль наличия маркировки помещений	Директор		
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением					

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевых продуктов
на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1 Лист 9 из 23

	Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе поврежденных внутренней отделки	Ежедневно	Проводится визуальный контроль	директор
3. Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение	завхоз
	Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Директор
	Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Директор
	Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ	Директор
4. Техническое обслуживание, пригодность инвентаря, посуды, тары	Контроль работы систем водоподведения, осмотр люков, откачка сточных вод, очистка системы канализации и водоподведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией	завхоз
	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Директор
	Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов HACCP

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Зиянчурина средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1

Лист 10 из 23

осуществления технологических операций				
	Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Осмотр и ТО кухонного оборудования - разовые договоры. Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляция-ной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений.	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 маркировок	завхоз
	Закрепление оборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	завхоз

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевых продуктов
на основе принципов HACCP

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчурина средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1 Лист 11 из 23

		<p>Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте</p> <p>Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.</p>	<p>Постоянно</p> <p>Согласно инструкциям</p>	<p>Визуальный контроль</p> <p>Инструкция по обработке уборочного инвентаря</p> <p>Инструкция по уборке помещений</p> <p>Инструкция по мытью столовой посуды</p> <p>Инструкция по санитарной обработке оборудования</p> <p>Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря</p> <p>Инструкция по обработке подносов, щеток для мытья посуды</p> <p>Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов</p>	<p>Завхоз</p> <p>завхоз</p>
	<p>Контроль работы бактерицидной лампы</p> <p>Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств</p> <p>Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Визуальный контроль</p> <p>Журнал учета работы бактерицидных ламп</p>	<p>Инструкция по личной гигиене персонала</p> <p>Договор на проведение медицинских осмотров</p> <p>Личная медицинская книжка</p> <p>Журнал прохождения медицинского обследования</p>	<p>повар</p> <p>завхоз</p> <p>директор</p> <p>завхоз</p>
<p>6.</p>	<p>Личная гигиена</p> <p>Организация периодических медицинских осмотров</p> <p>Осмотр персонала перед допуском к работе</p>	<p>Постоянно</p> <p>При поступлении, в последующем 1 раз в год</p> <p>Ежедневно Каждую смену</p>	<p>Инструкция по личной гигиене персонала</p> <p>Договор на проведение медицинских осмотров</p> <p>Личная медицинская книжка</p> <p>Журнал прохождения медицинского обследования</p> <p>Гигиенический журнал (сотрудники)</p>	<p>завхоз</p> <p>завхоз</p> <p>директор</p> <p>завхоз</p> <p>завхоз</p>	

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевых продуктов
на основе принципов ХАССП

Издание: 1 Лист 12 из 23

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

	<p>Профессиональная и гигиеническая подготовка</p> <p>Контроль за обеспечением санитарной и специальной одежды и обувью</p> <p>Организация стирки санитарной и специальной одежды</p>	<p>Не реже 1 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>Постоянно</p>	<p>Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки</p> <p>Личные медицинские книжки</p> <p>Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви</p> <p>Договор</p> <p>Должностная инструкция</p>	<p>директор</p> <p>Специалист по охране труда</p> <p>директор</p>
<p>7. Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)</p>	<p>Организация работ по дератизации и дезинсекции</p> <p>Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (заселение оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).</p> <p>Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p>	<p>Договор Сорочинский филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии Оренбургской области" №101 от 22.01.2021</p> <p>Акты выполненных работ</p> <p>Визуальный осмотр</p>	<p>завхоз</p> <p>завхоз</p> <p>завхоз</p>

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Издание: 1 Лист 13 из 23

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

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 ООО «Природа» по контракту №ТКО/21/2351 от 01.02.2021	директор
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	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 бракеража скоропортящейся пищевой продукции Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Зав.складом
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Зав.складом
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	завхоз

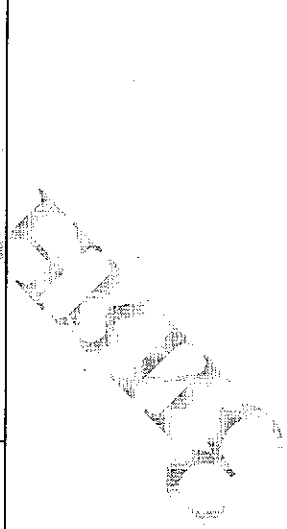
Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1

Лист 14 из 23

<p>10. Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции</p>	<p>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). Обеспечение холодильным оборудованием.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.</p>	<p>завхоз</p>
<p>Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции</p>	<p>Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции</p>	<p>Постоянно</p>	<p>План помещений Паспорта на оборудование Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Требование в кладовую Накладная на отпуск товара</p>	<p>директор Зав.складом</p>
<p>Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции</p>	<p>Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции</p>	<p>По мере образования</p>	<p>Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.</p>	<p>завхоз</p>



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1 Лист 15 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, сертификация о соответствии, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта; 6. Температурный режим доставки.	Каждая партия	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Зав. складом

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

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1

Лист 16 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.	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, социолог

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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1

Лист 17 из 23

4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества). Журнал С-витаминации блюд и напитков.	приказ от 25.08.2021 № 146 О создании бракеражной комиссии. Состав бракеражной комиссии – председатель комиссии, зам. по ВР; члены комиссии – председатель родительского комитета, повар
----	---	-------------------	-----------------------------------	---------------	---	--

Программа производственного контроля в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
 на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1

Лист 18 из 23

Лабораторный и инструментальный контроль					
Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	Граза в год	Протоколы ИЛ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией Сорочинский филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии Оренбургской области" №188/03-10/2021 от 26.03.2021
6.		Физико-химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	1 раз в год	Протоколы ИЛ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией Сорочинский филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии Оренбургской области" №188/03-10/2021 от 26.03.2021

на основе принципов ХАССП

Издание: 1

Лист 19 из 23

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	Смывы на наличие санитарно-показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов	1 раз в год	Протоколы ИЛ процедуры ИЛ утвержденного графика	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 Микроклимат	1 раз в 5 года	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ИЛ Заключение по результатам проверки	Договор с организацией, имеющей лицензию Специалист по охране труда Договор с ИЛ
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Освещенность	1 раз в год	Протоколы замеров	Договор с испытательной лабораторией директор

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение годичи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования	1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания

Программа производственного контроля безопасности
на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1

Лист 20 из 23

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
		ния, нарушение условий хранения продукции	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, несответствующую 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.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1 Лист 21 из 23

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа 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 назначена: завхоз.

Зам. по воспитательной работе 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 № 79 от 26.02.2021г.

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

8.5. Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов:

Завхоз – 1

Программа производственного контроля обеспеченности
на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчурина средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области», столовая

Издание: 1

Лист 22 из 23

поваров - 1 чел.,

Подсобный рабочий - 2 чел.

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)	Повар	столовая
Журнал прохождения медицинского обследования	Повар	столовая
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Преподаватель ОБЖ	кабинет
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Преподаватель ОБЖ	кабинет
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Повар	столовая
Журнал учета работы бактерицидных ламп	Повар	столовая
Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Повар	столовая
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Директор	кабинет
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Директор	кабинет
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	повар	столовая
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях или чек-листы	завскладом	столовая
Журнал С-витаминации блюд	Завхоз	столовая
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Завхоз	столовая
Журнал учета дезинсекции и дератизации	Завхоз	столовая
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции	директор	кабинет
Журнал учета аварийных ситуаций	Директор	Кабинет

Контроль обеспечения
на основе принципов ХАССП

Муниципальное учреждение
образовательная школа
Оренбургского округа Оренбургской области
ШКОЛА-СТОЛОВАЯ

Издание: 1

Лист 23 из 23

ОБЩЕСТВЕННАЯ ПЕЧАТЬ

и пронумеровано, пронумеровано и
скреплено
Мастичной печатью 23 листов.
Директор школы:

И.А.
Ворончихина И.А.
«22» 03 2021 г.

