

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка»
Новоорского района Оренбургской области

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы

_____ С.И. Полянская
_____ 2021 г.
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 бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 2 из 22

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	5
3.	Общие положения	5
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	5
5.	Программа предварительных мероприятий	9
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

Основная общеобразовательная школа

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 3 из 22

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
Юридический адрес	Оренбургская область, Новоорский район, с. Чапаевка, ул. Школьная, 6
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	462807, Оренбургская область, Новоорский район, с. Чапаевка, ул. Школьная, 6
Руководитель: ФИО, должность	Директор школы Полянская Светлана Ивановна
телефоны	8(35363) 7-65-24, 89228678630
e-mail	ou290021@yandex.ru
ОГРН, ИНН	1025602617028 5635007057

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт.
Зал	Посадочных мест - 40
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный цех Оборудование	моечных ванн – 2 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 2 электромясорубка – 1 холодильников - 2
Овощной участок Оборудование	моечных ванн – 1 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 овощерезка – 1 картофелеочистительная машина - 1 подтоварник – 1
Холодный участок Оборудование	производственный стол – 1 холодильник – 1 бактерицидная лампа – 1 ванна моечная – 1
Горячий цех Оборудование	Электроплиты – 2 электросковорода – 1 жарочный шкаф – 1 Пароконвектомат – 2 производственных столов – 3 раковина для мытья рук – 1

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 4 из 22

Мучной цех Оборудование	Пекарский шкаф - производственных столов –2 раковина для мытья рук – 1 Тестомесильная машина – 1 Просеиватель – 1
Линия раздачи Оборудование	Мармит 1-х блюд -1 Мармиты для горячих блюд -1 холодильная витрина для салатов - холодильная витрина для напитков - бактерицидная лампа – 1 стол производственный –1 Холодильник - 1
Моечная кухонной посуды Оборудование	моечных ванн для кухонной посуды-2 Стеллажей – 4 Столов – 2 шкафов -2
Моечная столовой посуды	моечных ванн для столовой посуды – 3 Посудомоечная машина – Стеллажей – 3 Столов – 2 раковина для мытья рук – 1 шкафов -2
Моечная оборотной тары	моечных ванн – 1 Стеллажей – 1 Столов – 1
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Имеется Стеллажей – 6 Подтоварников – 1 Холодильников – 1
Склад	Холодильная низкотемпературная камера – Холодильная среднетемпературная камера – Холодильники –2 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры-2 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -1
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Имеется Шкафы (или вешалки) для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – имеются , 1
Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом	В помещении столовой

1.2. Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется.

Планировка производственных помещений не исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

Столовая находится в здании школы, на первом этаже. Здание введено в эксплуатацию в 1943 году. Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение подается через водонагреватели. Водонагреватели установлены в моечном цехе.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 5 из 22

Канализация – выгребная яма.

Отопление газовое.

Локальная вытяжная вентиляция имеется в варочном цехе над плитами, в моечном цехе над моечными ваннами.

Вентиляция приточно-вытяжная, имеется в варочном помещении, в складском помещении.

Освещение естественное и искусственное. Искусственное освещение в столовой, варочном цехе, моечном цехе, складском помещении с использованием люминесцентных ламп. Бактерицидная лампа имеются.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области.

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 (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 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 индивиду-

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 6 из 22

	альных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
Постановления, приказы, решения	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3.3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала 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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 7 из 22

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 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
4.7.	СанПиН 2.2.4.1329-03 «Требования по защите персонала от воздействия импульсных электромагнитных полей»
4.8.	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.9.	СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению отходов производства и потребления»
4.10.	СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
4.11.	СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"
4.12.	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»
4.13.	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.14.	СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»
4.15.	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.16.	СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»
4.17.	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.18.	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.19.	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.20.	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.21.	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.22.	СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.23.	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.24.	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.25.	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.	ГН 2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны"
5.3.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.4.	Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТы	

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 8 из 22

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»

Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 9 из 22

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, 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.	В соответствии с планом ППР	Сметы Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Директор Повар
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 10 из 22

		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Проводится визуальный контроль	Помощник повара
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	Помощник повара
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Помощник повара
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ	Директор Помощник повара
		Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией	Директор Помощник повара
4.	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Директор Повар
		Размещение технологического оборудования с обеспечением	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 11 из 22

		необходимого пространства для осуществления технологических операций			Повар
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования заключен с ИП Мрясов Д.Ф. Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений.	Директор Помощник повара
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Повар
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Директор
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	Постоянно	Маркировка на инвентаре	Завхоз

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 12 из 22

	маркировки				
	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 дезинфицирующих растворов	Завхоз	
	Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Медсестра	
	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	Директор
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка Журнал прохождения медицинского обследования	Директор Медсестра
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	Медсестра

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 13 из 22

		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	Директор
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Директор
		Организация стирка санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Директор Завхоз
7.	Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции с ООО «Дезинфекционный центр» Оренбуржье» 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	Помощник повара Завхоз
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	Помощник повара Завхоз
	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Помощник повара
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ	Директор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 14 из 22

8.		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов	
		Передача на утилизацию люминесцентных ламп	По мере накопления	Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации	Директора
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.	Повар
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Завхоз
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Управление образования
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Завхоз
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор
		Обеспечение прослеживаемости	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки.	Повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 15 из 22

		пищевой продукции		Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Требование в кладовую Накладная на отпуск товара	
		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

Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 16 из 22

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ)	Виды исследования, контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырье 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 бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 17 из 22

Контроль на этапах технологического процесса

2.	Хранение сырья	ККТ 1	Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1	2 раза в день утром и вечером	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Завхоз
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества). Журнал С-витаминизации блюд и напитков.	Повар Назначенный персонал

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 18 из 22

Лабораторный и инструментальный контроль						
6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2, 4 март, апрель, июнь, сентябрь	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Завхоз, договор № 62-к /2021 от 04 марта 2021г
			Физико-химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным			
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 квартал Март, июнь, сентябрь, декабрь	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Завхоз, договор № 62-к /2021 от 04 марта 2021г
8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений	1 раз в 3 года	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ	Завхоз, договор № 62-к /2021 от 04 марта 2021г
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01	2 раза в год Апрель, ноябрь	Протоколы ЛИ	Завхоз, договор № 62-к /2021 от 04 марта 2021г

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 19 из 22

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	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 . 7-11-01 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.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 20 из 22

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
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 Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка" Новоорского района Оренбургской области и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

8.2. Свидетельством принятых обязательств является политика по обеспечению безопасности пищевой продукции **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в столовой.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала столовой возлагается на директора.

Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой школы назначена: завхоз. Приказ № 14-к от 01.09.2020г.

Завхоз 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 № 42-д/1 от 12 января 2021г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 21 из 22

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

Повар - 1

Помощник повара - 1

Завхоз - 1

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

Наименование журнала	Ответственный за ведение записей (должность)	Место хранения
Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	<i>Медсестра</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>Повар</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>Повар</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>Повар</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>Повар</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал С-витаминизации блюд и напитков	<i>Повар</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	<i>Завхоз</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал учета работы бактерицидных ламп	<i>Завхоз</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал учета аварийных ситуаций	<i>Завхоз</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева	<i>Завхоз</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	<i>Завхоз</i>	ООО с. Чапаевка
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	<i>Завхоз</i>	ООО с. Чапаевка

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 22 из 22

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

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