

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Точкая средняя общеобразовательная школа
имени А.К. Стерелюхина, столовая**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

_____ В.К. Рыжков

_____ 2021

М.п.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ
ХАССП
В СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ**

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая		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	4
3.	Общие положения	4
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	5
5.	Программа предварительных мероприятий	8
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	15
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	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	
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая	Издание: 1 Лист 3 из 22

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Тоцкая средняя общеобразовательная школа имени А.К. Стерелюхина
Сокращенное наименование школы	МАОУ Тоцкая СОШ им.А.К.Стерелюхина
Юридический адрес и адрес места нахождения столовой	461131 Оренбургская область, Тоцкий район, с. Тоцкое, ул. Терешковой, д.5
Руководитель: ФИО, должность	Директор Рыжков Виталий Константинович
телефоны	8 (35349) 2-15-57
e-mail	tockschool@mail.ru
ОГРН, ИНН	ОГРН 1025603214504, ИНН 5649004818

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы с 2011 года.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Зал	Посадочных мест – 160
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный цех Оборудование	моечных ванн – 2 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 2 электромясорубка – 1 холодильников – 1 морозильные лари – 2 Фаршемес – 1 Водонагреватель - 1
Овощной цех Оборудование	моечных ванн – 1 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 картофелеочистительная машина - 1 холодильник – 1 водонагреватель - 1
Холодный участок для приготовления салатов. Оборудование	производственный стол – 1 бактерицидная лампа – 1 раковина – 1 универсальная кухонная машина - 1
Горячий цех Оборудование	электроплиты – 4 жарочный шкаф – 2 пароконвектомат – 1 производственных столов – 3 раковина для мытья рук – 1

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерлюхина, столовая	Издание: 1 Лист 4 из 22

Мучной цех Оборудование	производственных столов – 3
Линия раздачи	Мармиты для горячих блюд - 2 бактерицидная лампа – 1 стол производственный – 2 витрина для контрольных блюд - 1
Моечная кухонной посуды Оборудование	моечная ванн для кухонной посуды -1 Стеллажей – 1 Столов – 1 водонагреватель - 1
Моечная столовой посуды	моечные ванны для столовой посуды – 4 Посудомоечная машина – 1 Стеллажей – 2 Столов – 1 водонагреватель - 2
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Стеллажей – 2 Подтоварников – 1
Склад	Холодильники – 2 Холодильник низкотемпературный (ларь) - 1
Склад овощной	подтоварники - 2
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала и место приема пищи персоналом	Шкафы санитарной одежды – 4 вешалки для верхней одежды – 8
Туалет с раковиной для мытья рук	имеется
Душевая	имеется
Кабинет	имеется
Комната для инвентаря	раковина подтоварник сушилка для ветоши

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, посуды, отходов, а также временным регламентом работы столовой.

Холодное водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение через водонагреватели.

Канализация центральная, подключённая к существующим сетям.

Отопление водяное централизованное.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением. Имеется местная локальная вытяжная вентиляция над тепловым оборудованием и в моечной посуды.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К.Стерлюхина производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

Питание детей осуществляться посредством реализации основного меню, утвержденным

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая	Издание: 1 Лист 5 из 22

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 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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая	Издание: 1 Лист 6 из 22

Постановления, приказы, решения	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3.3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3.4.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
3.5.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
3.7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3.8.	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3.9.	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями
Санитарные правила	
4.1.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4.3.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.4.	СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.7.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.8.	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.9.	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
4.10.	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.11.	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.12.	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.13.	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая	Издание: 1 Лист 7 из 22

4.14	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.15	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.16	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.17	СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.18	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.19	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.20	СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
4.21	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	
5.1.	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»
5.2.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.3	Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТы	
6.1.	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6.2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6.3.	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6.4.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6.5.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.7	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.8	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.9	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.10	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.11	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая	Издание: 1 Лист 8 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 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 Завхоз
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Завхоз
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов. Временной регламент обработки сырья.	Специалист по ОТ Завхоз
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая

Издание: 1 Лист 9 из 22

		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состояний помещений	Завхоз Специалист по ОТ
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей Схема подводки воды	Завхоз
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры со специализированной организацией Акты выполненных работ	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.	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая

Издание: 1 Лист 10 из 22

4.	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Завхоз Специалист по ОТ
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор Завхоз Специалист по ОТ Т
		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	Завхоз Специалист по ОТ
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Повар Специалист по оборудованию Специалист по ОТ
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Завхоз
		Осмотр столовой и кухонной посуды, производственного инвентаря на наличие сколов, трещин	Ежедневно	Визуальный контроль	Повара Кухонный Работник Завхоз Специалист по ОТ
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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая

Издание: 1 Лист 11 из 22

	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	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
		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 Уборщик
		Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по обработке подносов, щеток для мытья посуды Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Завхоз Повар Мойщик посуды
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Зав. складом
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Фельдшер Специалист по ОТ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая	Издание: 1 Лист 12 из 22

6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Фельдшер Специалист по ОТ
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	фельдшер
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	фельдшер
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	фельдшер
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Завхоз Специалист по ОТ
7.	Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции Акты выполненных работ	Завхоз
		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 Заведующий складом
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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая

Издание: 1 Лист 13 из 22

		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ	Завхоз
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов	
		Передача на утилизацию люминисцентных ламп	По мере накопления	Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации.	Завхоз
9.	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Повар завхоз
		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 завхоз
		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 Завхоз Повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая

Издание: 1 Лист 14 из 22

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
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор Завхоз Специалист по ОТ
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Повар
		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

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ)	Виды исследования, контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырьё и пищевая продукция	1. Вид и целостность упаковки; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта; 6. Температурный режим доставки	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Повар

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	Повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар фельдшер Ответственный за питание

Лабораторный и инструментальный контроль

6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год по 3 наим. блюд	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Заведующий складом повар
----	---	--------------------------	---	-----------------------------	---	--------------------------

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая

Издание: 1 Лист 17 из 22

			Физико- химические исследования: - С витаминизация - калорийность определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	1 раз в год 1 раз в год	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции согласно утвержденного графика	Заведующий складом повар
7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, посуда, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, овощи)	смывы на БГКП смывы на яйца гельминтов смывы на цисты простейших смывы на наличие возбудителей иерсиниозов – иерсинии (с оборудования инвентаря в складах хранения овощей, на участке обработки овощей)	1 раз в год 10 смывов 1 раз в год 10 смывов 1 раз в год 10 смывов 1 раз в год 5 смывов	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ продукции согласно утвержденного графика	Заведующий складом 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 Специалист по ОТ
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели	1 раз в год	Договор с ИЛ Протоколы ЛИ	Заведующий складом Завхоз

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. 83534921169 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 МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерлюхина 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 складом - Приказ № 103 от 01.09.2020.

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

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 524/1 от 02.03.2021.

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

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

Директор –1

Завхоз – 1

заведующий складом - 1

Повар - 3

кухонный работник – 2

мойщиков посуды - 2.

уборщиков – 1

рабочий– 1

водитель – 1

Специалист по ОТ – 1

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая	Издание: 1 Лист 20 из 22

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)	фельдшер	Фойе
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	фельдшер	Кабинет
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заведующий складом	склад
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Заведующий складом	склад
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Заведующий складом	склад
Журнал учета несоответствующей продукции	Заведующий складом	склад
Журнал размораживания мясного и рыбного сырья	Повар	Мясо-рыбный цех
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	фельдшер	кухня
Журнал С-витаминизации блюд и напитков	фельдшер	кухня
Журналы регистрации результатов лабораторного контроля	Заведующий складом	Кабинет
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Заведующий складом	склад
Журнал учета дезинсекции и дератизации	Заведующий складом	Кабинет
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Заведующий складом	кухня
Журнал учета работы бактерицидных ламп	Заведующий складом	кухня
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз	кухня
Журнал учета аварийных ситуаций	Завхоз	Кабинет
Журнал учета средств измерений и свидетельств о поверке	Заведующий складом	Кабинет
Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева	Заведующий складом	кухня
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Заведующий складом	Обеденный зал
Журнал корректирующих действий	Заведующий складом	Кабинет
Журнал обучения персонала	Заведующий складом	Кабинет

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина, столовая	Издание: 1 Лист 21 из 22

Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Специалист по ОТ	Кабинет
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Специалист по ОТ	Кабинет
Журнал контроля состояния работников путем замеров температуры тела в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)	дневная охрана	фойе

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

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

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