

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Верхневязовская средняя общеобразовательная школа»
Бузулукского района, Оренбургской области

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОБУ «Верхневязовская СОШ»

М.А. Вытченкова
М.А. Вытченкова
19.03.2021
М.п.

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1	Лист 2 из 26

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	4
3.	Общие положения	4
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	5
5.	Программа предварительных мероприятий	8
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	16
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	23
8.	Ответственность и полномочия	24
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	25

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 3 из 26

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области
Юридический адрес	461033, Россия, Оренбургская область, Бузулукский район, село Верхняя Вязовка, улица Калинина, дом 22В
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	461033, Россия, Оренбургская область, Бузулукский район, село Верхняя Вязовка, улица Калинина, дом 22В
Руководитель: ФИО, должность	Вытченкова Марина Анатольевна директор
телефоны	(35342) 6-28-96, 89033971081
e-mail	sch04@oobz.ru
ОГРН, ИНН	ОГРН 1025602393992 от 29 апреля 2015г., ИНН 5625005322

1.2 Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Зал	посадочных мест -40
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок Оборудование	раковина для мытья рук –1 производственных столов –1 электромясорубка – 1
Овощной участок Оборудование	моечных ванн – 2 раковина для мытья рук – 1 производственных столов –1
Холодный участок для приготовления салатов Оборудование	производственный стол – 2 бактерицидная лампа – 1 ванна моечная –2
Горячий цех Оборудование	электроплиты – 2 производственных столов –2 раковина для мытья рук – 1 холодильник -3
Линия раздачи	стол производственный –1

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 4 из 26

Моечная кухонной посуды Оборудование	моечных ванн для кухонной посуды -2 Стеллажей – 5
Моечная столовой посуды	моечных ванн для столовой посуды – 3 Стеллажей – 5 раковина для мытья рук – 1
Складские помещения	
Склад	приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры- 1
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Имеется Шкафы (или вешалки) для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – имеется
Туалет с раковиной для мытья рук персонала столовой	1

1.3 Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется.

В столовой обработка продовольственного (пищевого) сырья: мясо птицы, рыба и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем

Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, временным регламентом.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение через водонагреватели, установленные на кухне и в санитарной комнате.

Канализация локальная.

Отопление водяное.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

Бактерицидная лампа имеется, установлена в пищеблоке и в обеденном зале.

Рацион питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) разработаны согласно Приложений N 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-20 разработан. Ответственный завхоз, приказ № 122/1 от 02.09.2020 г.

Суточные пробы отбираются в соответствии с «Инструкцией по отбору проб». Ответственные повар, приказ № 122/1 от 02.09.2020 г

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

Для контроля температуры в холодильниках имеются термометры.

Технологические карты, составлены в соответствии с рекомендациями СП 2.3/2.4 3590-20. Ответственный завхоз, приказ № 122/1 от 02.09.2020 г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 5 из 26

Витаминация блюд и напитков проводится поваром. Записи о витаминизации блюд ведутся в журнале «С витаминизации блюд и напитков».

1. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой МОБУ «Верхневязовская СОШ» производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

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

2. Общие положения

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

Программа 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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 6 из 26

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»
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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 7 из 26

4.6	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с 01.03.2021
4.7	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.8	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
4.9	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.10	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» С 01 марта 2021 г.
4.11	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
4.12	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.13	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.14	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.15	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.16	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.17	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.18	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.19	СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.20	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.21	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.22	СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	
5.1.	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»
5.2.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.3	Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТы	
6.1.	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6.2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6.3.	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6.4.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6.5.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6.	ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
6.7	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.8	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.9	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.10	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 8 из 26

	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»

МОБУ "Верхневязовская СОШ"

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, СТОЛОВАЯ	Издание: 1 Лист 9 из 26

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. Временной регламент	Директор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 10 из 26

		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	
		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Проводится визуальный контроль	Директор Завхоз
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение	Директор
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ	Директор Завхоз
		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
4.	Техническое обслуживание	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требо-	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соот-	Завхоз

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 11 из 26

	оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	ваний обеспечения пищевой безопасности		ветствие установленным требованиям Акты списания	
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор Повар
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Профилактический осмотр осуществляет фельдшер ФАПа	Директор
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Завхоз
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Завхоз
5.	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя.	Завхоз
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Визуально, контроль наличия маркировки	Завхоз
		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной	Постоянно	Маркировка на инвентаре	Завхоз

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

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне-
вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района,
Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 12 из 26

	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 приготовлению дезинфицирующих растворов	Завхоз
	Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Завхоз
	Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Завхоз
6.	Личная гигиена			
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Фельдшер
	Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	Директор
	Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	Фельдшер
	Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки	Директор Фельдшер

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне- вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 13 из 26

			Личные медицинские книжки		
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Завхоз
		Организация стирка санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Директор
7.	Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор №268/3-21/19-21 от 08.02.2021 с ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области г.Оренбург» 1 раз в месяц .Акты выполненных работ	Директор
		Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр Инструкция о контроле за вредителями	Завхоз
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	Завхоз
		Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Завхоз

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне- вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 14 из 26

8.	Обращение с отходами производства	Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор ТКО/21/1/975/13-21 от 31.12.2020 с ООО «Природа» на вывоз отходов	
		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	
9.	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования. Инструкция о входном контроле поступающего сырья, продуктов, материалов	завхоз школы Приказ № 122/1 от 02.09.2020 г
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	завхоз школы Приказ № 122/1 от 02.09.2020 г.
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Директор
		Контроль за соблюдением условий хранения (хранение про-	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажно-	завхоз школы Приказ № 122/1

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне- вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, СТОЛОВАЯ	Издание: 1 Лист 15 из 26

10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	дуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).		сти в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов	от 02.09.2020 г
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	завхоз школы Приказ № 122/1 от 02.09.2020 г
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Требование в кладовую Накладная на отпуск товара Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов	завхоз школы Приказ № 122/1 от 02.09.2020 г
		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация. Инструкция по управлению несоответствующей продукцией	завхоз школы Приказ № 122/1 от 02.09.2020 г

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 16 из 26

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ)	Виды исследования, контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырьё и пищевая продукция	1. Вид и целостность упаковки; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта; 6. Температурный режим доставки	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	завхоз школы Приказ № 122/1 от 02.09.2020 г

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

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне-
вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района,
Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 17 из 26

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 школы Приказ № 122/1 от 02.09.2020 г
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне- вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 18 из 26

4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	. завхоз школы Приказ № 122/1 от 02.09.2020 г
----	----------------------------------------------	-------------------	-----------------------------------	------------------	----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

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

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне-
вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района,
Оренбургской области, **СТОЛОВАЯ**

Издание: 1 Лист 19 из 26

		Лабораторный и инструментальный контроль						
Вид контроля		Объекты	Вид исследований	Количество	Кратность	Количество исследований	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Исследование готовой продукции: микробиологические исследования: 1 блюдо (гарнир) 2 блюдо (мясное) 3 салат из сырых овощей	1 блюдо 1 блюдо 1 блюдо	1 раз в год (май) 1 раз в год (ноябрь)	1 проба 1 проба 1 проба	Договор по проведению лабораторного производственного контроля. Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор

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

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне-
вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района,
Оренбургской области, **СТОЛОВАЯ**

Издание: 1

Лист 20 из 26

			Санитарно-химические исследования: - С-витаминизация	1 блюдо	1 раз в год (май)	1 проба	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор
			Определение соответствия фактического химического состава расчетным методом - влага или сухое вещество в блюдах - масса одного изделия - жир (бутирометрический метод)	1	1 раз в год (май)	1 проба	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор

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

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне-
вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района,
Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 21 из 26

7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	-Смывы с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала (на БГКП) -Смывы паразитология	5 5	1 раз в год (май) 1 раз в год (май)	5 5	Договор по проведению лабораторного контроля Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор
8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: физические факторы: -микроклимат - освещенность	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений Приказ Минтруда РФ от 24.01.2014 N 33Н		1 раз в 5 лет 1 раз в год 1 раз в год		Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Договор с организацией, имеющей лицензию Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор

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

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне-
вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района,
Оренбургской области, **СТОЛОВАЯ**

Издание: 1

Лист 22 из 26

9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Отбор проб воды на: - органолептические показатели (вкус, запах, мутность, цветность) - бак. анализ (разводящ. сеть), - хим. анализ (разводящ. сеть) СанПиН 2.1.3684-21	1 1	1 1	1 раз в год (май) 1 раз в год (май) 1 раз в год (май)	1 проба 1 проба 1 проба	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заместитель директора по д.о
----	--------------------------------------------------	---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	------------	-------------------------------------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 23 из 26

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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возник-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной си-

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне-вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 24 из 26

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
		новение простудных заболеваний	туации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

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

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

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

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

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой школы назначен: завхоз школы Приказ № 122/1 от 02.09.2020 г.

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП №№ 33 от 19.03.2021

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, повар - 1

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхневязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, СТОЛОВАЯ	Издание: 1	Лист 25 из 26

Наименование журнала	Ответственный за ведение записей (должность)	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	<i>Завхоз</i>	Столовая
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		Столовая
Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скоропортящейся пищевой продукции	<i>Завхоз</i>	Столовая
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>Завхоз</i>	Столовая
Журнал С-витаминизации блюд и напитков	<i>Завхоз</i>	Столовая
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	<i>Завхоз</i>	Столовая
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока	<i>Завхоз</i>	Столовая
Журнал учета работы бактерицидных ламп	<i>Завхоз</i>	Столовая
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	<i>Завхоз</i>	Столовая
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Директор	Кабинет директора
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Директор	Кабинет директора
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Фельдшер	Столовая
Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	<i>Завхоз</i>	Столовая
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	<i>Завхоз</i>	Кабинет директора

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Верхне-
вязовская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района,
Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 26 из 26

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

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