

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Колтубанская основная общеобразовательная школа»
Бузулукского района, Оренбургской области



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

В СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ

МОБУ "Колтубановская ООШ"

2021

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 2 из 24

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	24
8.	Ответственность и полномочия	25
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	26
	МОБУ "Колтубановская ООШ"	

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 3 из 24

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области
Юридический адрес	461004, РОССИЯ, Оренбургская область, Бузулукский район. село Колтубанка, улица Заречная, дом 47
Адрес места нахождения столовой	461004, РОССИЯ, Оренбургская область, Бузулукский район. село Колтубанка, улица Заречная, дом 47
Руководитель: ФИО, должность	Зуева Мария Алексеевна директор школы
телефоны	8 (35342) 6-17-60; 89228531612
e-mail	sch17@oobz.ru
ОГРН, ИНН	1025602393860 5625005185

1.2 Информация о производстве

Год ввода в эксплуатацию столовой - сентябрь 1986г. Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы. В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Количество, шт
Зал	имеется
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 1 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 электромясорубка – 1 бактерицидная лампа – 1
Овощной участок Оборудование	моечных ванн – 2 раковина для мытья рук – 1 производственных столов – 1 бактерицидная лампа – 1
Холодный участок для приготовления салатов Оборудование	производственный стол – 1 бактерицидная лампа – 1 ванна моечная – 1
Горячий цех Оборудование	электроплиты (с духовкой) – 1 производственных столов – 4 раковина для мытья рук – 1
Мучной участок Оборудование	производственных столов – 1 раковина для мытья рук – 1
Линия раздачи	стол производственный – 1
Моечная кухонной посуды Оборудование	моечных ванн для кухонной посуды – 3 Стеллажей – 3

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 4 из 24

Моечная столовой посуды	моечных ванн для столовой посуды – 1 Стеллажей – 4 раковина для мытья рук – 1
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Стеллажей – 2 Холодильников – 3
Склад	Холодильная среднетемпературная камера – 1 Холодильники – 2 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры- имеются на складах приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры – имеются на складах
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Шкафы для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – 1
Туалет с раковиной для мытья рук персонала столовой	имеется
Выделено место приема пищи персоналом	имеется

МОБУ "Колтубановская ООШ"

1.3 Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется.

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

Планировка производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер не обеспечивают, в соответствии с требованиями, исключение встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

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. Питьевой режим соблюдается, имеется кипяченая вода. Ведутся журналы регистрации выдачи и получения кипяченой воды из пищеблока. Ответственные: младшие воспитатели, завхоз, повар, помощник повара.

Горячее водоснабжение имеется, установлен водонагреватель.

Канализация локальная.

Отопление водяное.

Вентиляция имеется в горячем цехе над плитами.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

Бактерицидные лампы имеются.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 5 из 24

Рацион питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) разработаны согласно Приложений N 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-20 .Ответственный директор и повар, Приказ от 27.08.2020г. № 97, + должностная инструкция

Суточные пробы отбираются в соответствии с «Инструкцией по отбору проб». Ответственные: Повар . Приказ от 27.08.2020г. №97 + должностная инструкция.

Контроль температуры блюд при раздаче проводится органолептическим методом.

Для контроля температуры в холодильниках имеются термометры.

Технологические карты, составлены в соответствии с рекомендациями СП 2.3/2.4 3590-20.

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 Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области 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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 6 из 24
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
Постановления, приказы, решения	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 561 «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 Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
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 сани-

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 7 из 24

	тарных 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» 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 3.5.3.3423-17 «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 3.1.2952-11 «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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 8 из 24
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»

МОБУ "Колтубановская ООШ"

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузудукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 9 из 24

5. Мероприятия, предусматривающие обновление 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, представленные 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	Ежедневно	Сметы Накладные Договор №13/04/21 от 13.04.21 (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор
		Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния.	В соответствии с планом ППР		Директор
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Уборщик
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 10 из 24

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное образовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 11 из 24

ноть инвентаря, посуды, тары	безопасности	По мере необходимости	Акты списания	Повар
	Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на профилактический осмотр и ремонт технологического и холодильного оборудования	Директор
	Планирование и проведение обслуживания оборудования	Ежедневно	Визуальный контроль	Директор Повар Директор
5.	Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Постоянно	Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства	Повар
	Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя.	Повар
	Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Визуально, контроль наличия маркировки	Повар
	Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	Повар
Контроль за хранением убороч-	Контроль за хранением убороч-	Постоянно	Визуальный контроль	Повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 12 из 24

	ного инвентаря в специально отведенном месте		Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Директор
	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	Директор
	Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств		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	Уборщик служебных помещений
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Визуальный контроль	Директор
6. Личная гигиена	Организация периодических медицинских осмотров	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Директор
	Осмотр персонала перед допуском к работе	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	Директор
	Профессиональная и гигиеническая подготовка	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	Директор
	Контроль за обеспечением санитарии	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки Личная карточка учета выдачи санитар-	Директор

<p align="center">Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</p>	
<p>Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая</p>	<p align="center">Издание: 1 Лист 13 из 24</p>

	тарной и специальной одеждой и обувью		ной одежды и обуви		Администратор
	Организация стирки санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция		
7. Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Дератизация проводится 1 раз в месяц по договору, договор № 261 /З-21г от 08.02.21г. ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области». Акты выполненных работ		Директор
	Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засчетывание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр Инструкция о контроле за вредителями		Уборщик служебных помещений
	Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль		Уборщик служебных помещений
	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль		Уборщик служебных помещений
8. Обращение с отходами производства	Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов. ООО «Природа», договор № ТКО/21/121 от		Директор

<p align="center">Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</p>	
<p>Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая</p>	<p>Издание: 1 Лист 14 из 24</p>

	Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	31.12.20г. Акты выполненных работ График вывоза отходов	
9.	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. Инstrukция о входном контроле поступающего сырья, продуктов, материалов	Повар
	Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Повар
10.	Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Директор
	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	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов	Повар

<p>Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</p>	
<p>Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая</p>	<p>Издание: 1 Лист 15 из 24</p>

сырья и пищевой продукции	оборот складских запасов).	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор
	Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака Журнал скоропортящейся пищевой продукции Требование в кладовую Накладная на отпуск товара Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов	Повар
	Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией	Повар

МОБУ «КОЛТУБАНОВСКАЯ СОШ»
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Колтубанская основная общеобразовательная школа»
Бузулукского района, Оренбургской области

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 16 из 24

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 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 ГОСТ Р 52070-2016; 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	Повар. Приказ от 27.08.2020г. № 97

<p align="center">Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</p>	
<p>Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая</p>	<p>Издание: 1 Лист 17 из 24</p>

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.	Приказ от 27.08.2020г. № 97
МОБУ "Колтубановская ООШ"						
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 «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 18 из 24

4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Бракерская комиссия, Приказ от 31.08.2020г. № 90/1
----	---	-------------------	-----------------------------------	---------------	--	--

МОБУ "Колтубановская ООШ"

Лабораторный и инструментальный контроль

Вид контроля	Объекты	Вид исследований	Количество	Кратность	Количество исследований	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
5.	Готовая продукция	Исследование готовой продукции: микробиологические исследования: 1 блюдо (гарнир) 2 блюда (мясное) 3 салата из сырых овощей	1 блюдо 1 блюдо 1 блюдо	2 раза в год (июнь, ноябрь)	2 пробы 2 пробы 2 пробы	Договор по проведению лабораторного производственного контроля. Протоколы ЛПИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	администратор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 19 из 24

			Санитарно-химические исследования: -Термообработка; - С-витаминация	1 блюдо 1 блюдо	1 раз в год 1 раз в год (июнь)	1 проба 1 проба	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛПИ продукции Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	администратор
		Определение соответствия фактического химического состава расчетным методом - влага или сухое вещество в блюдах	1	1 раз в год (июнь)	1 проба	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛПИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	администратор	
6.	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	2 раза в год (июнь, ноябрь) 2 раз в год (июнь, ноябрь)	10 10	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛПИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	администратор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 20 из 24

7.	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	администратор
МОБУ "Колтубановская ООШ"							
8.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Отбор проб воды на: - органолептические показатели (вкус, запах, мутность, цветность) - бак.анализ (разводящ. сеть), - бак.анализ (вода из скважины) - хим. анализ (вода из скважины) СанПиН 2.1.3.684-21	1 1 1 1	1 раз в год (июнь) 2 раза в год (июнь, ноябрь) 2 раза в год (июнь, ноябрь) 1 раз в год (июнь)	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	администратор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 21 из 24

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ ш/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. 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 «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района, Оренбургской области , столовая	Издание: 1 Лист 22 из 24

№ 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 региональной программы производственного контроля 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: директор школы, приказ от 02.03.21г. № 43

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 43 от 02.04.2021г.

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, уборщик.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Колтубанская основная общеобразовательная школа» Бузудукского района, Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 23 из 24

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

Наименование журнала	Ответственный за ведение записей (должность)	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	повар	У повара
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	директор	Кабинет заведующего
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 входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	повар	У повара
Журнал учета работы бактериальных лабораторий	МОБУ "Колтубановская ООШ" Уборщик служебных помещений	Кабинет уборщика служебных помещений
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	повар	У повара
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	директор	Кабинет директора
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	директор	Кабинет директора
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	повар	У повара
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	повар	У повара
Журнал С- витаминизации блюд	повар	У повара
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	директор	Кабинет директора
Журнал учета дезинсекции и дератизации	директор	Кабинет директора
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции.	директор	Кабинет директора
Журнал учета аварийных ситуаций	директор	Кабинет директора

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

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 оформлению 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