

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ «СОШ № 7»  
Л.Н.Моисеева  
2021  
М.п.

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

2021

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок	Издание: 1      Лист 2 из 23

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	5
3.	Общие положения	5
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	6
5.	Программа предварительных мероприятий	9
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	17
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	20
8.	Ответственность и полномочия	21
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	22

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок	Издание: 1      Лист 3 из 23

## 1. Информация о предприятии

### 1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Средняя общеобразовательная школа № 7» (МБОУ «СОШ № 7»)
Юридический адрес	Оренбургская область, город. Бугуруслан, переулок Щорса дом 2
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	Оренбургская область, город. Бугуруслан, переулок Щорса дом 2
Руководитель: ФИО, должность	Моисеева Людмила Николаевна, директор
телефоны	8 (35352) 6-83-23
e-mail	79228486335@yandex.ru
ОГРН, ИНН	1105658018180/5602021913

### 1.2. Информация о производстве

Год ввода в эксплуатацию пищеблока 1972г. Пищеблок находится в здании МБОУ на первом этаже. Предприятие оказывает услуги питания детям от 5 до 7 лет. Питание организовано: завтрак, обед, ужин

Предприятие (пищеблок), работающий на сырье с полным технологическим циклом. Продукция общественного питания готовится в пищеблоке, работа организована с использованием сырья (мясо, рыба, птица, овощи).

Водоснабжение холодное централизованное. К помещению пищеблока подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение через водонагреватели, которые установлен в пищеблоке. Питьевой режим в группах соблюдается в соответствии с графиком, который находится в пищеблоке.

Канализация в пищеблоке локальная, выгребная яма.

Отопление водяное.

Освещение естественное и искусственное. Для искусственного освещения установлены люминесцентные лампы. Светильники закрытого типа

Вентиляция локальная вытяжная установлена в горячем цехе над пароконвектоматом

Уборочный инвентарь хранится в отдельно отведенном месте в шкафу. Маркировка на уборочный инвентарь нанесена.

Пищевые отходы собирают в промаркированную тару и помещают в специально выделенное место.

Для мытья посуды, инвентаря используются моющие и дезинфицирующие средства.

В пищеблоке обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок	Издание: 1      Лист 4 из 23

В горячем цехе выделен участок отпуска готовых блюд для раздачи детям в группах  
Раздача готовой продукции осуществляется в группе, в зале обслуживания.

Отбор суточных проб проводят повар в соответствии с инструкцией по отбору суточной пробы в пищеблоке.

Рацион питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) разработаны в соответствии с приложением № 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-20. Ответственным за разработку рациона питания заведующий хозяйством.

Качество выпускаемой кулинарной продукции контролирует бракеражная комиссия в составе заведующего, медицинская сестра, повара.

В холодильниках, для контроля температуры, имеются термометры.

Температура блюд при раздаче и температура готовых мясных, рыбных изделий контролируется щупом, который находится в горячем цехе на раздаче.

Для приготовления холодных блюд, порционирования кулинарной продукции используются одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Бактерицидная лампа установлена на пищеблоке..

Технологические карты имеются, составлены в соответствии с рекомендациями СП 2.3/2.4-3590-20. Ответственный за оформление завхоз.

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

В пищеблоках вывешен перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, согласно приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4-3590-20)

### 1.3 Схема размещения производственных и бытовых помещений.

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Зал обслуживания	Посадочных мест - 30
<b>Производственные помещения:</b>	
Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 1 шт раковина для мытья рук – 1 шт производственных столов – 1 шт электромясорубка – 1шт
Овощной участок Оборудование	моечных ванн – 1 шт раковина для мытья рук – 1 шт производственных столов – 1 шт овощерезка – 1шт
Холодный участок для приготовления салатов Оборудование	производственный стол – 1 шт бактерицидная лампа – 1 шт
Горячий цех Оборудование	электроплиты – 2 шт электросковорода – 1 шт пароконвектомат – 1 шт производственных столов – 5 шт раковина для мытья рук – 1 шт холодильник -1 шт

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок	Издание: 1      Лист 5 из 23

Моечная кухонной посуды Оборудование	моечных ванн для кухонной посуды -2 шт стеллажей – 3 шт столов – 4 шт
Мучной участок	пекарский шкаф - 1 шт производственный с тол – 1 шт
Моечная столовой посуды	моечных ванн для столовой посуды – 3 шт посудомоечная машина – 1 шт стеллажей –3 шт столов –4 шт раковина для мытья рук – 1 шт
<b>Складские помещения</b>	
Склад сухих продуктов	стеллажей – 2 шт
Склад	холодильная низкотемпературная камера – 1 шт холодильники –4 шт приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры-9 шт приборы для измерения относительной влажности воздуха гиг- рометры -1 шт
<b>Бытовые помещения для персонала:</b>	
Гардероб для персонала	Имеется Шкафы (или вешалки) для раздельного хранения верхней и сани- тарной одежды – 2 шт
Туалет с раковиной для мытья рук	1
Комната приема пищи или выделено ме- сто приема пищи персоналом (где?)	Столовая

### 1.3 Расположение производственных помещений

В пищеблоке имеется схема с расстановкой оборудования. Планировка производственных помещений исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы пищеблока.

## 2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоке Муниципального бюджетного образовательного учреждения муниципального образования «город Бугуруслан» «Средняя общеобразовательная школа № 7» производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим.

Питание детей осуществляться посредством реализации основного меню, утвержденным заведующим.

## 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-

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок	Издание: 1      Лист 6 из 23

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
<b>Федеральные законы</b>	
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»
<b>Технические регламенты</b>	
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»
<b>Постановления, приказы, решения</b>	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок	Издание: 1      Лист 7 из 23

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
<b>Санитарные правила</b>	
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» 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 дера-

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок	Издание: 1      Лист 8 из 23

	тизационных 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»
<b>Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.</b>	
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»
<b>ГОСТы</b>	
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 Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.6	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.7	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.8	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.9	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

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 9 из 23

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.	<b>Инфраструктура</b>	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	Заведующая хозяйством
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно  По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Заведующая хозяйством
2.	<b>Производственная среда</b>	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Директор Заведующая хозяйством
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	Заведующая хозяйством

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 10 из 23

		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока Инструкция по уборке помещений	Заведующая хозяйством
3.	<b>Инженерные системы</b>	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей	Директор
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Заведующая хозяйством
		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. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Заведующая хозяйством
		Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка сточных вод, очистка системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Заведующая хозяйством
4.	<b>Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря,</b>	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	Заведующая хозяйством

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 11 из 23

	<b>посуды, тары</b>	Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Заведующая хозяйством
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования (разовый договор) Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Заведующая хозяйством
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Заведующая хозяйством
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Заведующая хозяйством
5.	<b>Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары</b>	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. Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Заведующая хозяйством
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нане-	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств.	Заведующая хозяйством

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 12 из 23

	сенной маркировкой		Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя	
	Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	Заведующая хозяйством
	Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль	Заведующая хозяйством
	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция о правилах мытья столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока	Заведующая хозяйством Повар
	Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Повар
	Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Заведующая хозяйством
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция о правилах личной гигиены	Медицинский работник

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 13 из 23

<b>6.</b>	<b>Личная гигиена</b>	Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Медицинский работник Заведующая хозяйством
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники) Инструкция о ежедневных осмотрах работников	Медицинский работник
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Директор Медицинский работник
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Заведующая хозяйством
		Организация стирки санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Заведующая хозяйством
<b>7.</b>	<b>Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)</b>	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор с ООО «СЭС-ЗАПАД» на проведение работ по дератизации, дезинсекции Акты выполненных работ	Директор Заведующая хозяйством
		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	Заведующая хозяйством
		Мониторинг эффективности борь-	Постоянно	Визуальный контроль	Заведующая

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 14 из 23

		бы с насекомыми и грызунами		Инструкция о контроле за вредителями	хозяйством
8.	<b>Обращение с отходами производства</b>	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль Инструкция об удалении отходов	Заведующая хозяйством
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ График вывоза отходов	Заведующая хозяйством
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	Инструкция об удалении отходов	
9.	<b>Управление закупками. Входной контроль.</b>	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Заведующая хозяйством
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Заведующая хозяйством
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Директор Заведующая хозяйством

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 15 из 23

10.	<b>Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции</b>	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. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов.	Заведующая хозяйством
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор Заведующая хозяйством
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Требование в кладовую Накладная на отпуск товара. Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов	Заведующая хозяйством
		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Инструкция по управлению несоответствующей продукцией Накладная на возврат поставщику. Акт на списание.	Заведующая хозяйством

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1      Лист 16 из 23

				Утилизация.	
--	--	--	--	-------------	--

МБОУ "СОШ № 7"

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 17 из 23

**6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ)	Виды исследования, контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	
<b>Входной контроль сырья и пищевых продуктов</b>						
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 брака Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов	Заведующая хозяйством
<b>Контроль на этапах технологического процесса</b>						

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 18 из 23

2.	Хранение сырья	<b>ККТ 1</b>	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. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов. Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов	Заведующая хозяйством
3.	Термическая обработка	<b>ККТ 2</b>	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 Журнал С витаминизации блюд и напитков. Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке	Бракерая комиссия, Директор, Повар Медицинская сестра
<b>Лабораторный и инструментальный контроль</b>						
6.	<b>Контроль показателей безопасности и качества</b>	<b>Готовая продукция</b>	Микробиологические исследования проб готовых блюд	3 раза в год (апрель, сентябрь, декабрь)	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор Заведующая хозяйством

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1 Лист 19 из 23

			Физико- химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	2 раза в год ( апрель, сентябрь)	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заведующая хозяйством
7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	смывы на наличие санитарно-показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов	3 раза в год ( апрель, сентябрь, декабрь )	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заведующая хозяйством
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 Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Договор с организацией, имеющей лицензию Завхоз
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год 2 раза в год ( май сентябрь)	Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Договор с испытательной лабораторией Заведующая хозяйством

**7. Готовность к возможным аварийным ситуациям**

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
-------	-----------------------------------	-----------------------	-------------

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1

Лист 20 из 23

№ 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 телефону 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

## Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1      Лист 21 из 23

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** произведенной в пищеблоке детского сада.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала пищеблока возлагается на заведующую.

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 пищеблоках назначена заведующая хозяйством приказ № 15 от 28.01.2021 года

**8.4.** Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 15 от 28.01.2021г.

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

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

Персонал пищеблока: завхоз, повар, помощник повара.

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

Наименование журналов	Ответственный за выполнение	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	Медицинский работник	Столовая, пищеблок
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Медицинский работник	Столовая, пищеблок
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заведующий хозяйством	Склад

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1      Лист 22 из 23

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар	Столовая, пищеблок
Журнал С-витаминизации блюд и напитков	Повар	Столовая, пищеблок
Журналы регистрации результатов лабораторного контроля	Медицинский работник	Столовая, пищеблок
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством	Кабинет
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока	Заведующий хозяйством	Кабинет
Журнал учета работы бактерицидных ламп	Повар	Столовая, пищеблок
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Заведующий хозяйством	Кабинет
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Директор	Приемная
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Директор	Приемная
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Директор	Приемная
Журнал учета дезинсекции и дератизации	Заведующий хозяйством	Склад

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Средняя общеобразовательная школа № 7», пищеблок

Издание: 1      Лист 23 из 23

**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 обработке яиц
17	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
18	Инструкция по уборке помещений
19	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
20	Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке