

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района
Оренбургской области**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОБУ
«Алдаркинская ООШ»

_____ И.В.Леженина
Приказ № 46 от 22 марта 2024
М.п.

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

2024

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

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа» Бузулукско-
го района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 2 из 25

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	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 «Алдаркинская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок	Издание: 1 Лист 3 из 25

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная группа» Бузулукского района Оренбургской области
Юридический адрес	461005, Россия, Оренбургская область, Бузулукский район, село Алдаркино, улица Л.Толстого, дом 6
Адрес места нахождения столовой (пищеблока) (предприятия общественного питания)	461005, Россия, Оренбургская область, Бузулукский район, село Алдаркино, улица Садовая, дом 38
Руководитель: ФИО, должность	Леженина Ирина Викторовна директор
телефоны	(35342) 6-23-17; (35342) 6-23-25
e-mail	• sch01@oobz.ru , lalugina@list.ru
ОГРН, ИНН	1025602393948 5625005523

1.2. Информация о производстве

Год ввода в эксплуатацию пищеблока 1981г. Пищеблок находится в здании МОБУ на первом этаже. Предприятие оказывает услуги питания детям от 2 до 7 лет. Питание организовано: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

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 водонагреватель, который установлен на пищеблоке. Питьевой режим соблюдается. Отпускается кипяченая вода. Ведется график получения кипяченой воды из пищеблока». Ответственные младший воспитатель, повар. Приказ №123п/от 02.09.2024

Канализация в 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 электрической плитой.

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 общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа» Бузулукско-
го района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 4 из 25

В горячем цехе выделен участок отпуска готовых блюд для раздачи детям в группе

Раздача готовой продукции осуществляется в группе нахождения детей.

Отбор суточных проб проводит повар в соответствии с инструкцией по отбору суточной пробы в пищеблоке, приказ №8 п3 от 15.01.24г

Рацион питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) разработаны в соответствии с приложением № 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-20. Ответственный за разработку рациона питания Заместитель директора по дошкольному образованию, приказ № 22/3 от 28.01.2022

Качество выпускаемой кулинарной продукции контролирует бракеражная комиссия Приказ № 123п3 от 02.09.2024г..

В холодильниках, для контроля температуры, имеются термометры.

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

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.

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

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

1.2.1 Схема размещения производственных и бытовых помещений.

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Производственные помещения:	
Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 1 раковина для мытья рук – 1 производственных столов –1 электромясорубка – 1
Овощной участок Оборудование	моечных ванн – 1 производственных столов – 1
Холодный или участок для приготовления салатов Оборудование	бактерицидная лампа – 1 ванна моечная –1
Горячий цех Оборудование	электроплиты – 1 жарочный шкаф – 1 производственных столов –5 раковина для мытья рук –1
Мучной участок Оборудование	производственных столов – 1
Линия раздачи	стол производственный –1
Моечная кухонной посуды Оборудование	моечных ванн для кухонной посуды -2 Стеллажей – 1
Моечная столовой посуды	посуда моется в моечной группы моечных ванн для столовой посуды – 2

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Алдаркинская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок	Издание: 1 Лист 5 из 25

	стеллажей – 3
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	Стеллажей – 1
Склад	Холодильники –2 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры-1 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -1
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

1.3 Расположение производственных помещений

В пищеблоке имеется схема с расстановкой оборудования. Планировка производственных помещений не 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 Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Алдаркинская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области (дошкольная группа) производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором

Питание детей осуществляться посредством реализации основного меню, утвержденным директором.

3. Общие положения

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

Программа сформирована с учетом требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в столовой школы с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Алдаркинская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок	Издание: 1 Лист 6 из 25

4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

п/п	Наименование документа
Федеральные законы	
1.1.	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3.	Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Алдаркинская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок	Издание: 1 Лист 7 из 25

3.7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3.8	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3.9	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями

Санитарные правила

4.1.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4.3.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.4.	СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» 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»
------	---

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Алдаркинская основная общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок	Издание: 1 Лист 8 из 25

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 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 общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 9 из 25

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, запланированные с учетом требований ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 56746-2015, представлены в программе предварительных мероприятий (ППМ) ниже:

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

№ п/п	Наименование программы	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований	Должность ответственного лица
1.	Инфраструктура	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием	Постоянно	План помещений	Заместитель директора по д.о
		Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния.	В соответствии с планом ППР	Сметы Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор МОБУ
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор МОБУ
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Заместитель директора по д.о

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 10 из 25

		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	Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока Инструкция по уборке помещений	Заместитель директора по д.о
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей	Директор МОБУ
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Заместитель директора по д.о
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Заместитель директора по д.о
		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	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о
		Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведе-	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вен-	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 11 из 25

		ния.		тиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	
4.	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Заместитель директора по д.о
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Заместитель директора по д.о
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Заместитель директора по д.о
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Заместитель директора по д.о
	Санитарное состояние	Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезин-	Постоянно	Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих	Заместитель директора по д.о

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 12 из 25

5.	помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	фицирующих средств		и дезинфицирующих средства от производителя. Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств. Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя	Заместитель директора по д.о
		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	Заместитель директора по д.о
		Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль	Заместитель директора по д.о
		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 об-	Заместитель директора по д.о Повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 13 из 25

				ращению с моющими и дезинфицирующими средствами Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока	
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Заместитель директора по д.о
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Заместитель директора по д.о
6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция о правилах личной гигиены	Заместитель директора по д.о
		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	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники) Инструкция о ежедневных осмотрах работников	Заместитель директора по д.о
		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	Заместитель директора по д.о
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Заместитель директора по д.о
		Организация стирка санитарной и специальной одежды	Постоянно	Должностная инструкция	Заместитель директора по д.о
		Организация работ по дератиза-		Дератизация проводится 1 раз в месяц	Директор МОБУ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1 Лист 14 из 25

7.	Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)	ции и дезинсекции	1 раз в месяц	по договору , договор № 1287/3-22/14-22 от 30.12.21г. ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области». Акты выполненных работ	
		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	Заместитель директора по д.о
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция о контроле за вредителями	Заместитель директора по д.о
8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль Инструкция об удалении отходов	Заместитель директора по д.о
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор ООО «Природа» № ТКО/22/2663/1-22 от 30.12.2024 г. Акты выполненных работ График вывоза отходов Инструкция об удалении отходов	
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно		
	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов	Заместитель директора по дошкольному образованию. Приказ от 28.01.2022г. № 22/2

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 15 из 25

9.				Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	
	Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия		Визуальный контроль	Заместитель директора по дошкольному образованию.
	Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора		Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Заместитель директора по дошкольному образованию.
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов.	Заместитель директора по дошкольному образованию.
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Заместитель директора по дошкольному образованию
		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,	Заместитель директора по дошкольному образованию. Приказ от 02.09.2024г. № 123 п5

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1 Лист 16 из 25

				материалов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Требование в кладовую Накладная на отпуск товара. Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов	
		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. Утилизация.	Заместитель директора по дошкольному образованию.

МОБУ "Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная группа" Бузулукского района Оренбургской области

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1 Лист 17 из 25

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 Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов	Заместитель директора по дошкольному образованию. Приказ от 02.09.2024г. № 123 п 4
Контроль на этапах технологического процесса						

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1 Лист 18 из 25

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. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов. Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов	Заместитель директора по дошкольному образованию. Приказ от 28.01.2022г. №22/2
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар
4.	Контроль за соблюдением санитарно-технологического режима хранения, приготовления и реализации блюд (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 Приказ № 123 п2от 02.09.2024 г.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 19 из 25

		Лабораторный и инструментальный контроль						
Вид контроля		Объекты	Вид исследований	Количество	Кратность	Количество исследований	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
б.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Исследование готовой продукции: микробиологические исследования: 1 блюдо (гарнир) 2 блюда (мясное) 3 салат из сырых овощей	1 блюдо 1 блюдо 1 блюдо	2 раза в год (май, ноябрь)	2 пробы 2 пробы 2 пробы	Договор по проведению лабораторного производственного контроля. Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о
			Санитарно-химические исследования: -Термообработка; - С-витаминация	1блюдо 1 блюдо				
			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 МОБУ, Заместитель директора по д.о

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 20 из 25

7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	-Смывы с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала (на БГКП)	5	2 раза в год (май, ноябрь)	10	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о
			-Смывы паразитология	5	2 раз в год (май, ноябрь)	10		
8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013		1 раз в 5 лет		Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Отбор проб воды на:				Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о
			- органолептические показатели (вкус, запах, мутность, цветность)	1	1 раз в год (май)	1 проба		
			- бак. анализ (разводящ. сеть), - бак. анализ (вода кипяченая)	1 1	2 раза в год (май, ноябрь) 2 раза в год (май, ноябрь)	2 пробы 2 пробы		

Исследование почвы: песок на гельминтологические исследования

	Вид исследований	Количество	Кратность	Количество исследований	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	1 проба	1 раз в год (май)	1 проба	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ Журнал регистрации	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1 Лист 21 из 25

					результатов лабораторного контроля	
2	Радиологические исследования почвы гамма-спектрометрическое исследование пробы на содержание 4 радионуклидов	1 проба	1 раз в год (май)	1 проба	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Директор МОБУ, Заместитель директора по д.о

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по 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.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок	Издание: 1 Лист 22 из 25

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
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, возникновение простудных заболеваний	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор 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 назначен директор, Приказ от 02.09.24г. № 123 п4

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 123/2 от 02.09.2024г.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 23 из 25

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:

Персонал пищеблока: заместитель директора по д.о.повар.

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

Наименование журналов	Ответственный за заполнение	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал учета несоответствующей продукции	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал С-витаминизации блюд и напитков	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журналы регистрации результатов лабораторного контроля	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 24 из 25

Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал учета работы бактерицидных ламп	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал учета аварийных ситуаций	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал обучения персонала	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Заместитель директора по д.о.	Кабинет заместителя директора

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Алдаркинская основная общеобразовательная школа, дошкольная
группа» Бузулукского района Оренбургской области, пищеблок

Издание: 1

Лист 25 из 25

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

МОБУ "Алдаркинская ООШ"