


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Нежинский лицей Оренбургского района»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор лицея

 Ж.Б. Джуламанова

« » 2021 г.

М.П.

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	Издание: 1 Лист 2 из 2

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3-4
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	5-8
5.	Программа предварительных мероприятий	9-15
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	16-19
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	19-20
8.	Ответственность и полномочия	20-21
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	21-30

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	Издание: 1 Лист 3 из 3

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	
Юридический адрес	460530, Оренбургская область, Оренбургский район, с.Нежинка, ул. Нежинская,46 тел. 56-26-34	
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	Здание начальной лицей: 460530, Оренбургская область, Оренбургский район, с.Нежинка, ул. Парковская,47 тел. 34-03-04	Основное здание: 460530, Оренбургская область, Оренбургский район, с.Нежинка, ул. Нежинская,46
Руководитель: ФИО, должность	Дуламанова Жанчак Балобековна, директор	
телефоны	56-26-34	
e-mail	neglicei@gmail.com	
ИНН, ОГРН	563801001, 1025602	

Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой лицея.

В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт. Здание начальной школы	Основное здание
Зал	Посадочных мест - 60	Посадочных мест - 1 2 0
Производственные помещения:		
Мясо-рыбный цех Оборудование	Моечных ванн – 3 раковина для мытья рук– 1 производственных столов – 3 электромясорубка – 1	Моечных ванн – 1 производственных столов – 5 электромясорубка – 1 холодильников - 1
Овощной цех Оборудование	картофелеочистительная машина - 1	Холодильник в овощном складе
Холодный цех Оборудование	моечная –1	
Горячий цех Оборудование	Электроплиты – 2 жарочный шкаф – 1 производственных столов –4 раковина для мытья рук – 1	Электроплиты – 3 электросковорода –1 жарочный шкаф – 1 производственных столов –6 раковина для мытья рук – 1
Линия раздачи Оборудование	Мармиты – 3 Стол - 1	Мармиты – 3 Стол - 2
Моечная кухонной посуды Оборудование	Моечных ванн для кухонной посуды-2 Стеллажей – 2 Стол – 2	Моечных ванн для кухонной посуды-3 Стеллажей – 2 Стол – 2

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	Издание: 1 Лист 4 из 4

Моечная столовой посуды	Моечных ванн для столовой посуды– 3 раковина для мытья рук–1	Моечных ванн для столовой посуды– 3 Стол – 2 Стеллаж - 2
Складские помещения	Стеллаж- 2, Холодильник – 3 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -1	Стеллаж – 2 Холодильник – 1 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -1
Склад сухих продуктов		Стеллаж – 2 Холодильник – 3 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -1
Бытовые помещения для персонала:		
Гардероб для персонала	Имеется Шкафы (или вешалки) для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – 4	Имеется Шкафы для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – 1
Туалет с	имеется	имеется
Душевая	Не имеется	Не имеется
Комната приема пищи или выделено	имеется	имеется

1.2. Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов.

Вход - выход персонала, поступление сырья в столовую через дополнительные входы, вход посетителей через основной вход.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение обеспечено водонагревателями в каждом здании.

Канализация местная выгребная яма. Отопление водяное.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением, имеется в горячем цехе над плитами.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа. Бактерицидная лампа имеется в холодном цехе, в обеденных залах столовых.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	Издание: 1 Лист 5 из 5

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Нежинский лицей Оренбургского района» производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором лицея.

Питание детей осуществляется посредством реализации основных меню, утвержденных директором лицея.

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 столовых лицея 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 соответствующей деятельности

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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	Издание: 1 Лист 6 из 6

2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
Постановления, приказы, решения	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3.3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3.4.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
3.5.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
3.7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3.8	ие Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-миологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-миологическому 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 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
4.7	СанПиН 2.2.4.1329-03 «Требования по защите персонала от воздействия импульсных электро-

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	Издание: 1 Лист 7 из 7

	магнитных полей»
4.8	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.9	СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению отходов производства и потребления»
4.10	СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
4.11	СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"
4.12	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»
4.13	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.14	СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»
4.15	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.16	СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»
4.17	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.18	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.19	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.20	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.21	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных
4.22	СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.23	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.24	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.25	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.	ГН 2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны"
5.3.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.4	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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	Издание: 1 Лист 8 из 8

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
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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное
образовательное учреждение «Нежинский
лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 9 из 9

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, 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 устанавливающих требований	Должность ответственного лица
1.	Инфраструктура	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием	Постоянно	План помещений	Директор
		Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния			
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности			
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции Визуальный контроль наличия маркировки помещений	Директор
		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением			

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 10 из 10

	Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе поврежденных внутренней отделки	Ежедневно	Проводится визуальный контроль	Директор Шеф-повар Медсестра
3. Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение	Директор
	Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Зам. директора
	Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Зам. директора
	Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ	Зам. директора
	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	Зам. директора
4. Техническое обслуживание оборудования, 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	Зам. директора
	Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор Зам. директора

Программа производственного контроля обеспечения безопасности продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 11 из 11

		операций				
	Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования с ООО «Общеспит сервис» 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.			Зам. директора
	Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль			Зам. директора Электрик
	Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке			Зам. директора
5.	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	Постоянно	Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств от производителя.			Шеф-повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 12 из 12

		<p>Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой</p> <p>Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки</p> <p>Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте</p> <p>Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.</p> <p>Контроль работы бактерицидной лампы</p> <p>Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Согласно инструкциям</p> <p>Ежедневно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Визуально, контроль наличия маркировки</p> <p>Маркировка на инвентаре</p> <p>Визуальный контроль Инструкции по обработке уборочного инвентаря</p> <p>Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по обработке подносов, щеток для мытья посуды Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов</p> <p>Журнал учета работы бактерицидных ламп</p> <p>Визуальный контроль</p>	<p>Шеф- повар</p> <p>Шеф-повар</p> <p>Шеф. повар</p> <p>Шеф. Повар Зам.директора</p> <p>Зам. директора</p> <p>Шеф повар Зам. директора</p>
--	--	--	--	--	--

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 13 из 13

	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Зам. директора
6.	<p>Организация периодических медицинских осмотров</p> <p>Осмотр персонала перед допуском к работе</p> <p>Профессиональная и гигиеническая подготовка</p> <p>Контроль за обеспечением санитарной и специальной одежды и обувью</p> <p>Организация стирки санитарной и специальной одежды</p>	<p>При поступлении, в последующем 1 раз в год</p> <p>Ежедневно</p> <p>Не реже 1 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Договор на проведение медицинских осмотров</p> <p>Личная медицинская книжка Журнал прохождения медицинского обследования</p> <p>Гигиенический журнал (сотрудники)</p> <p>Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки</p> <p>Личные медицинские книжки</p> <p>Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви</p> <p>Договор Должностная инструкция</p> <p>Договор на проведение дератизации и дезинсекции ООО «Дез. Центр» Акты выполненных работ</p>	<p>Специалист по кадрам</p> <p>Зам. директора</p> <p>Специалист по кадрам</p> <p>Зам. директора</p> <p>Специалист по кадрам</p> <p>Зам. директора</p> <p>Специалист по кадрам</p> <p>Зам. директора</p>
7.	<p>Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)</p> <p>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).</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Визуальный осмотр</p>	<p>Зам. директора</p>

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 14 из 14

		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	Зам. директора
8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Зам. директора
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	Договор на вывоз отходов с ООО «Природа» Акты выполненных работ График вывоза отходов	
		Передача на утилизацию люминесцентных ламп	По мере накопления	Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации	Зам. директора
9.	Управление закупками Входной контроль	Входной контроль	Каждая партия	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы. Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Шеф- повар
	Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку		Каждая партия	Визуальный контроль	Шеф- повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 15 из 15

	Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Зам. директора
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Шеф- повар
	Обеспечение холодильным оборудованием	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор
	Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Требование в кладовую Накладная на отпуск товара	Шеф- повар
	Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.	Зам. директора Шеф- повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 16 из 16

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного	Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ)	Виды исследуемые показатели контролируемые	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результат	Ответственное лицо
2		3	4	5	6	
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырьё и пищевая продукция	<p>1. Вид и целостность упаковки; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011</p> <p>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)</p> <p>5. Санитарное состояние транспорта;</p> <p>6. Температурный режим доставки.</p>	Каждая партия	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Шеф-повар

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 17 из 17

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.	Шеф- повар
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Мед сестра Шеф- повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества). Журнал С-витаминализации блюд и напитков.	Повар Шеф -повар Назначенный персонал

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 18 из 18

Лабораторный и инструментальный контроль						
6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	Два раза в год январь сентябрь.	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Шеф повар Баладина Л.А. Приказ № 265 от 31.08.2020 Договор с испытательной лабораторией Отв. Шеф повар Баладина Л.А. Приказ № 265 от 31.08.2020
7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	Физико-химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	2 раза в год	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией Отв. Шеф повар Баладина Л.А. Приказ № 265 от 31.08.2020
8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений	1 раз в 3 года	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы	Договор с организацией, имеющей лицензию Директор Договор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 19 из 19

9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год 2 раза в год	Протоколы ЛИ	Договор с испытательной лабораторией Зам. директора
----	--	---------------	--	---	--------------------------	--------------	---

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

п/п	Виды возможных	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. _____ 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, провести дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное образовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского	Издание: 1 Лист 20 из 20

п/п	Виды возможных	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
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

8. Ответственность и полномочия

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

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

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

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

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 21 из 21

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой лицей назначена: Шеф-повар Баландина Л.А. Приказ № 265 от 31.08.2020 года

Шеф-повар несет ответственность за своевременность, полную и достоверность осуществления производственного контроля.

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 28 от 19 января 2021г.

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

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

Зам. директора Шеф повар- 1 Повара- 4

Кухонные работники - 4

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)	Мед. сестра	Медпункт
Журнал прохождения медицинского обследования	Мед. сестра	Медпункт
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Специалист отдела кадров	Специалист отдела кадров
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Зам. директора по ГПВ	Зам. директора по ГПВ
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Шеф повар	Шеф повар
Журнал учета работы бактерицидных ламп	Шеф повар	Шеф повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Шеф повар	Шеф повар
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Мед. сестра	Медпункт

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 22 из 22

Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и	Зам. директора по АХЧ	Зам. директора по АХЧ
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Шеф повар	Шеф повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях или чек-листы	Шеф повар	Шеф повар
Журнал С-витаминации блюд	Мед. сестра	Медпункт

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 23 из 23

Гигиенический журнал (сотрудники)

п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/ отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений

Дата	Наименование цеха (места)	Выявленные замечания	Корректирующие действия	Ответственный за контроль	Дата выполнения ответственным за выполнение

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежнинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 24 из 24

Журнал прохождения медицинского обследования

ФИО, Год рождения	№ КЛМ	Гигиеническая аттестация	Рентген грудной клеткой	Исследование крови на сифилис Дерматовенеролог 1 раз/год	Исследование носителя возбудителей кишечных инфекций и серологическое	Мазок из зева и носа на стафилококк (при поступлении на работу)	Исследования на гельминты при поступлении на работу	Гельминты 1 раз/год	Отоларинголог 1 раз/год	Стоматолог 1 раз/год	Нарколог 1 раз в год	Психиатр 1 раз в год	Герпетолог 1 раз/год	Гинеколог 1 раз в год

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование помещения и номер холодильника	Температура, °С																															Корректирующие действия
	Месяц, число																															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 25 из 25

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Фиксируемые показатели	Наименование помещения _____																															Корректирующие действия		
	Месяц																																	
	число																																	
Температура	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Влажность,																																		

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступившая пищевая продукция	Наименование сырья, продуктов	Фасовка	Дата изготовления	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Срок годности конечный срок реализации и. Условия хранения	Дата и час фактической реализации и	Подпись ответственного го лица	Примечание Замечания по условиям транспортировки, состоянию тары, упаковки, маркировки

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное образовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	Издание: 1 Лист 26 из 26

Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал С-витаминизации блюд и напитков

Дата	Наименование Витаминизированного блюда, напитка	Время приема блюда	Число витаминизи-рованных порций	Содержание аскорбиновой кислоты в таблетке или дозе, г	Количество аскорбиновой кислоты, введенной в общую массу блюда, г	Время введения аскорбиновой кислоты	Ответственный

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»	Издание: 1 Лист 27 из 27

Журнал учета работы бактерицидных ламп

Дата	Место (цех)	Час включения	Час выключения	Итого часов работы	Ответственный

Суммарное количество отработанных часов по странице: Время работы лампы рассчитано на (указать сколько часов).

Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений

Дата время	Наименование оборудования или системы	Описание неисправности, вида работ	Сведения о передаче заявки	Сведения об устранении неисправности Кто проводил	Кто принял работу

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 28 из 28

Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте

Дата	Ф.И.О. Инструктируемого	Профессия, должность инструктируемого	Вид инструктажа (первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый)	Причина проведения внепланового инструктажа	Фамилия, инициалы инструктирующего, допускającego	Подпись Инструктирующего	Количество смен (с....по...)	Стажировка на рабочем месте Стажировку прошел (подпись работника)	Знания проверил, допуск к работе произвел (подпись, дата)

Примечания:

1. На первой странице журнала приводится список инструктируемых лиц и вклеивается программа инструктажа.
2. В графе 2 записываются все инструктируемые лица бригады, смены, присутствующие во время проведения инструктажа. 3. В графе 5 записываются темы инструктажа один раз для всей группы инструктируемых.
4. Журналы инструктажей должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены.

Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте

ДАТА	Фамилия, имя, отчество инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	Тема планового инструктажа	Фамилия, инициалы, должность инструктирующего	подписи	
						Инструктирующ его	Инструктируемого

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное образовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 29 из 29

Образец оформления лицевого листа журнала

**Муниципальное автономное образовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»
столовая**

Журнал (название)

Ответственный за ведение журнала _____ /Ф.И.О./

Начат: _____ 202__ г. Окончен: _____ 202__ г.

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нежинский лицей Оренбургского района»

Издание: 1 Лист 30 из 30

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1	Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов
2	Инструкция «Правила мытья рук»
3	Инструкция по личной гигиене персонала
4	Инструкция по обработке яиц
5	Инструкция по мытью столовой посуды
6	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
7	Инструкция по обработке подносов, щеток для мытья посуды
8	Инструкция по обработке уборочного инвентаря
9	Инструкция по оформлению возврата сырья, продукции
10	Инструкция по уборке помещений
11	Инструкция по санитарной обработке оборудования
12	Инструкция по работе оборудования
13	Инструкция об удалении отходов