

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Индивидуальный предприниматель Ковалев Игорь Николаевич
Комбинат школьного питания



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ
ПРИНЦИПОВ ХАССП
в комбинате школьного питания
ип Ковалев И.Н.**

2021г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

1.Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Индивидуальный предприниматель Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания
Юридический адрес	462422, Оренбургская область, город Орск, улица Новостроечная, дом 30.
Адрес места нахождения	МОАУ «СОШ№ »г. Орск,
Руководитель: ФИО, должность	Ковалев Игорь Николаевич
телефоны	+79058479712, 33-98-02
e-mail	339712@mail.ru *
ИНН, ОГРН	561400460479, 304561418200130 _____

Информация о производстве

В комбинате школьного питания имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие
Производственные помещения:	Наименование и количество, шт.
Мясной цех Оборудование	моечных ванн - 2 раковина для мытья рук -1 производственных столов - 2 Электромясорубка -1 Холодильников - 1 Ларь- морозильник – 1,водонагреватель – 1.
Овощной цех - 1 помещение Оборудование	Ванна моечная – 2, производственных столов - 1,подтоварники - 1
Овощной цех - 2 помещение Оборудование	моечных ванн -2 раковина для мытья рук -1 ПРОТИРОЧНАЯ МАШИНА-1,производственный стол - 1 Холодильников -1
Моечная для кухонной посуды Оборудование	моечных ванн - 2 стеллажей - 2

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Складские помещения Оборудование	Холодильная камера низкотемпературная - 4 Стеллажей -3 Подтоварников - 2 Стол - 1
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Имеется
Туалет с раковиной для мытья рук	Имеется

1.2. Схема расположения производственных помещений КШП с расстановкой оборудования имеется. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы КШП.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение через водонагреватели.

Канализация централизованное.

Отопление водяное.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением.

Оборудована вытяжная вентиляция над тепловым оборудованием в цехе кухни. Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

2.Информация о продукции

Изготовление продукции в КШП производится в соответствии с ассортиментом,

2.Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические 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

1. 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»
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»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

3.8	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарноэпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарноэпидемиологическому 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 электромагнитных 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 инфекций»
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»

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

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»
6.5.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6.	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.7.	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.8.	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.9.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.10.	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.11.	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

ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

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 МЕРОПРИЯТИИ (ППМ)

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Ковалев И.Н. Технолог ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей Схема подводки воды	Ковалев И.Н. ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Ковалев И.Н. ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Ковалев И.Н. ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры со специализированной организацией Акты выполненных работ	Ковалев И.Н. ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Чистка, протирка систем вентиляции. Контроль воздухозаборников на предмет отсутствия повреждений.	По мере необходимости	Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Ковалев И.Н. ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
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	Ковалев И.Н. ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций -	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Ковалев И.Н. ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

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	Ковалев И.Н.
Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Ковалев И.Н.
Осмотр кухонной посуды, производственного инвентаря и тары на наличие сколов, трещин	Ежедневно	Визуальный контроль	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
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.	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
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	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Визуальный контроль маркировки на инвентаре	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
Контроль за проведением санитарной обработкой помещений,	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция по санитарной обработке	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары

ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

		оборудования, инвентаря, тары и посуды.		оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Технолог ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Контроль за обеспечением Санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Ковалев И.Н.
		Организация стирка санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Ковалев И.Н.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

7.	Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции Акты выполненных работ	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		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		
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Ковалев И.Н. уборщики ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ График вывоза отходов	
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно		
		Передача на утилизацию люминис-центных ламп ,	По мере накопления	Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации	
9.	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Осмотр транспортных средств в момент начала разгрузки	Каждая партия	Визуальный контроль	

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

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.	Кладовщик ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Ковалев И.Н.
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал передачи сырья и пищевых продуктов в производство.	Кладовщик ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП
ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

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 Заведующая столовой

Входной контроль сырья и пищевых продуктов

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, 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

ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

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.	Заведующая столовой
3.	хранение сельди	ККТ 2	Контроль параметров при хранении сельди в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, маркировочный ярлык на каждой емкости	Заведующая столовой
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Заведующая столовой Технолог
5.	Контроль показателей безопасности и качества принятой продукции	Готовая продукция 1.САЛАТЫ 2.ПЕРВЫЕ БЛЮЖДА 3.ГАРНИРЫ 4.МЯСНЫЕ,РЫБНЫЕ БЛЮДА 5.ТРЕТЬЕ БЛЮДА	Микробиологические исследования КМАФАнМ Готовые блюда.БГКП СТАФИЛОККОК Salmonella Смывы.БГКП Смывы.Яйца гельминтов Санитарно-химические исследования. Готовые блюда.Исследование обеда(калорийность)(гравиметрический, тириметрический,	2 раза в год, (сентябрь, февраль)	Протоколы лабораторных испытаний продукции согласно утвержденного графика	Ковалев И.Н. Технолог

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

			рефрактометрический, расчетный методы) Готовые блюда. Витамин С (титриметрический метод) Пероксидаза и фосфатаза (эффективности тепловой обработки) (качественный метод)			
--	--	--	--	--	--	--

6.	Санитарноэпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, посуда, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, овощи)	смывы на БГКП, на яйца гельминтов смывы на наличие возбудителей иерсиниозов (с оборудования инвентаря в складах хранения овощей, на участке обработки овощей)	1 раз в год 10 точек 5 точек 5 точек	Протоколы ЛИ продукции согласно утвержденного графика	Ковалев И.Н. Технолог Договор с испытательной лабораторией
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 5 лет	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ	Договор с организацией, имеющей лицензию Ковалев И.Н. Договор с ИЛ
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год 2 раза в год (сентябрь, февраль)	Протоколы ЛИ	Договор с испытательной лабораторией Технолог

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

6. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. 83537322307 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4.	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, 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.

7. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции в комбинате школьного питания несет Ковалев И.Н. 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 КШП.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала комбината школьного питания возлагается на Ковалева И.Н.

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 комбинате школьного питания назначен: технолог Темирова Т.Ю. - Приказ № 23 от 21.12.2020.

Ковалев И.Н. несет ответственность за своевременность, полноту 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 № 22 от 21.12.2020.

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

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

Ковалев И.Н.

Технолог .Заведующая столовой.повар.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП
 ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

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

Наименование журналов	Ответственный за заполнение	Место хранения
Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)	Зав.столовой	Кабинет
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Зав.столовой	Кабинет
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Зав.столовой	склад
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Зав.столовой	склад
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Зав.столовой	кабинет
Журнал размораживания мясного и рыбного сырья	Зав.столовой	Склад
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Зав.столовой	
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Зав.столовой	склад
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений . _	Зав.столовой	склад
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Ковалев И.Н.	Кабинет
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Ковалев И.Н.	Кабинет

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП
ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

ПЕРЕЧЕНЬ ПАПОВ

Наименование папок	Номер
Протоколы лабораторных исследований выпускаемой продукции, воды, смывов, акты отбора.	П-01
Протоколы инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте.	П-02
Медицинские книжки работников	П-03
Документы на оборудование (технические паспорта, документы подтверждающие разрешение использования оборудования для контакта с пищевыми продуктами) Инструкции по работе оборудования и измерительных приборов.	П-04
Рецептуры, технологические карты и технико-технологические карты	П-05
Документы о подтверждении соответствия сырья требованиям НД	П-06
Поступление моющих и дезинфицирующих средств	П-07
Инструкции по охране труда и ТБ	П-08

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП
ИП Ковалев Игорь Николаевич Комбинат школьного питания

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИИ

	----- Наименование инструкций pp
1	Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
2	Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов ♦
3	Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
4	Инструкция о правилах мытья рук
5	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
6	Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов
7	Инструкция по санитарной обработке оборудования
8	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
9	Инструкция о правилах мытья оборотной тары
10	Инструкция о правилах личной гигиены
11	Инструкция по обработке яиц
12	Инструкция по предупреждению перекрестных загрязнений и обращению с аллергенами
13	Инструкция о контроле за вредителями
14	Инструкция по уборке помещений
15	Инструкция об удалении отходов
16	Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда
17	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
18	