



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы

М.Г. Морозкина

приказ от 11.01.2022 № 4

Программа
производственного контроля с применением принципов ХАССП
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
«Горная основная общеобразовательная школа»
Новосергиевского района Оренбургской области

Введение

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями),
2. ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями),
3. ФЗ РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002г № 184-ФЗ (с изменениями и дополнениями),
4. Техническим регламентом ТС «О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011),
5. Техническим регламентом ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 22011),
6. Техническим регламентом ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011),
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования,
8. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции,
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
10. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия доставленной пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для обучающихся, ограничения вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований готовой продукции, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество готовой продукции и их транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Общие положения

Паспорт юридического лица

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Горная основная общеобразовательная школа» Новосергиевского района Оренбургской области

Юридический и фактический адрес: 461234, Оренбургская область, Новосергиевский район, п. Горный, ул. Клубная 6

Директор школы: Морозкина Марина Геннадьевна, тел 8(35339)93671

Ответственный за питание: Муратова Юлия Нажиповна

Питание обучающихся осуществляется путем подвоза из МОБУ «Кувайская СОШ»

- ◆ Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её доставки.
- ◆ Организация контроля по соблюдению принципов ХАССП возлагается на специалиста, осуществляющего контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.
- ◆ Целью контроля по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её реализации.

Состав программы ХАССП

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.

1. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за организацию питания обучающихся несет директор МОБУ «Горная ООШ».

Директор определяет область применения ХАССП, назначает приказом лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла

Контроль за исполнением программы сохраняется за директором или лицом, официально его заменяющим.

2. Проведение анализов рисков

Выделим виды опасных факторов при доставке пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе доставки пищевой продукции с целью выявления условий возникновения потенциального риска и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, вредители, воздух, вода, земля, растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, вредители.

Физические опасности:

Физические опасности — наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с доставкой пищевой продукции:

- реализация готовой продукции;
- персонал МОБУ «Горная ООШ», участвующий в процессе раздачи пищевой продукции.

Таблица анализов риска при доставке и потреблении блюд в МОБУ «Горная ООШ»

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Реализация (раздача)	Биологическая: при нарушении технологии приготовления	Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать
2	Прием пищи обучающимся	Биологическая: загрязнение микроорганизмами и их рост	Соблюдение правил раздачи. Соблюдение личной гигиены сотрудников на раздаче. Соблюдение правил уборки комнаты для приема пищи	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Ответственный за питание	Журнал бракеража готовой продукции

4. Определение критических пределов для каждой Контрольной Критической Точки (ККТ)

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Ответственный за питание	Сборник ТТК и меню

5. Разработка системы мониторинга Контрольных Критических Точек (ККТ)

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия мониторинга	Периодичность	Контрольный документ	Ответственный
1	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции	Ответственный за питание, директор

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все данные, связанные с мониторингом ККТ подписываются исполнителем и заносятся в рабочие листы ХАССП. Информацию по ведению журналов контроля заносится в сводный журнал мониторинга по принципам ХАССП.

6. Разработка корректирующих действий

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия
2	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия

7. Внедрение принципов ХАССП

План внедрения принципов ХАССП

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Директор школы	
2	Выявление опасностей	Контроль должностными лицами школы за выполнением санитарных, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Директор школы, ответственный за питание	Ежедневно
3	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	
4	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить	Члены группы ХАССП	

		биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		
5	Контроль за организацией питания	Доставка готовой пищевой продукции. Качество готовой пищевой продукции	Директор школы, ответственный за питание	Ежедневно
6	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных ситуациях на объекте	Директор школы	По мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль за организацией медицинских осмотров	Директор школы	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала	Директор школы	1 раз в 2 года
		Санитарно-гигиеническая подготовка учащихся	Классные руководители	В течение учебного года
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещения.	Ответственный за питание, техперсонал	В соответствии с графиком
		Лабораторный контроль	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	По договору

Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований

№ п/п	Виды исследований	Объекты, подлежащие лабораторному контролю	Место замеров или отбор проб	Периодичность обследований	Ответственные за проведение лабораторного контроля	Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований
1 Исследование микроклимата						
1	Микроклимат	МОБУ «Горная ООШ»	Учительская, учебные кабинеты, гардероб, коридор	1 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	СанПиН 2.4.3648-20
2. Исследование освещенности						
2	Уровень искусственной и естественной освещенности	МОБУ «Горная ООШ»	Учительская, учебные кабинеты, гардероб, коридор	1 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	СанПиН 2.4.3648-20

3. Исследование воды

3	Вода из водопроводной системы (физические, химические и бактериологические показатели)	МОБУ «Горная ООШ»	Водоразборные краны в школе	1 раз до и после промывки системы	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	СанПиН 2.4.3648-20
---	--	-------------------	-----------------------------	-----------------------------------	---	--------------------

4. Проведение дератизации и дезинфекции помещения

4	Проведение дератизации и дезинфекции помещения	МОБУ «Горная ООШ»	Учительская, учебные кабинеты, гардероб, коридор	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	СанПиН 3.5.2.3472-17 ?
---	--	-------------------	--	--------------	---	------------------------