



Утверждаю:
Директор школы
А.С.Шельгужина
Приказ от 30.12.2020 №117

Программа
производственного контроля с применением принципов ХАССП
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
«Мрясовская 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. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
5. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции,
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
7. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СанПиН 1.1.1058-01

1.1. 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.

1.2. 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.

1. Общие положения

Паспорт юридического лица

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

Юридический и фактический адрес: 461211, Оренбургская область, Новосергиевский район, с.Мрясово, ул.Центральная, 21.

Директор школы: Идельгужина Альсира Сабировна, тел 8(35339)93685

Ответственный за питание: Азнабаева Динура Аскатовна.

-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» и санитарных правил СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».
2. Организация работ по применению программы.
3. Состав программы производственного контроля
4. Требования к посуде
5. Проведение анализа рисков
6. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
7. Определение критических пределов для каждой ККТ.
8. Разработка системы мониторинга ККТ.
9. Разработка корректирующих действий.
10. Внедрение принципов ХАССП.
11. Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований

2. Организация работ по применению программы.

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

Директор определяет область применения ХАССП, назначает приказом лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 1).

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

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к посуде, доставке готовой продукции.
- 2.2 периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции комнаты при пищи.
- 2.3. меры по предотвращению проникновения в комнату приема пищи грызунов, насекомых синантропных птиц и животных

4. Требования к посуде

3.1. Посуда, тара, доставляемые из МОБУ «Кувайская СОШ» изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Готовые горячие завтраки, чай, компот доставляют в термосах, нарезанный хлеб в закрытом пластиковом контейнере, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами. Чистая посуда находится в больших пластиковых контейнерах с плотно закрывающимися крышками, не позволяющими проникать пыли во время транспортировки.

5. 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 «Мясовская ООШ», участвующий в процессе раздачи пищевой продукции.

Таблица анализов риска при доставке и потреблении блюд в МОБУ «Мясовская 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

6. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

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

7. 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

8. Разработка системы мониторинга Контрольных Критических Точек (ККТ)

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия мониторинга	Периодичность	Ответственный
1	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой продукции	Перед каждой выдачей	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.

9. 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

10. 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 биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в	Члены группы ХАССП	

		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

11. Проведение дератизации и дезинфекции помещения

3	Проведение дератизации и дезинфекции помещения	МОБУ «Мрясовская ООШ»	Учительская, учебные кабинеты, коридор	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	СанПиН 3.3686-21
---	--	-----------------------	--	--------------	---	------------------

Приложения

Приложение 1.

Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению
Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 29-н от 28.01.2021. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Помощник повара 1 ед.

<i>Наименование осмотров, обследований</i>	<i>Кратность обследований</i>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год.

Электрокардиография	Не реже 1 раз в год.
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год.
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

24. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №2 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Приложение 2

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушении создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных бл.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
Неисправность сетей водоснабжения;
Неисправность сетей канализации;

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов производится МОБУ «Кувайская СОШ» согласно договора.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАСС технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организацией имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.
7. Иное

Приложение 3

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Контроль качества готовой продукции	

2	Органолептические показатели	Каждая партия
3	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
4	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
4	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
5	Своевременность и качество проведения санитарной обработки комнаты приема пищи.	Постоянно
6	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику
7	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
8	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
9	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
10	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты	Постоянно
11	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
12	Контроль за организацией стирки специальной одежды	Постоянно
13	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	Постоянно
14	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Постоянно
15	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов	3 раз в год.

Приложение 4

График ежедневной уборки комнаты приема пищи с применением дезинфицирующих средств.

№	Время обработки	Место обработки	ответственный
---	-----------------	-----------------	---------------

1	07.30-08.00	Обработка поверхностей столов, выключателей, подоконников, дверей и дверных ручек	Технический работник
2	10.25-10.30	Обработка поверхностей столов с применением дез средств.	Помощник повара
3	11.05 - 11.10	Обработка поверхностей столов с применением дез средств.	Помощник повара
4	12.00-12.20	Обработка поверхностей столов, выключателей, подоконников, дверей и дверных ручек	Технический работник

Приложение 5

График питания в МОБУ «Мрясовская ООШ»

Класс	Время	Ответственный (дежурный учитель)
1 класс	с 10.30 до 10.45	
2,3,4 классы	с 10.45 до 10.55	
7-9 классы	с 10.55 до 11.05	

Приложение 6

Требования к соблюдению санитарных правил

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания прав работников образовательной организации;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

Приложение 7

Требования к санитарному содержанию комнаты приема пищи

1. Внутренняя отделка помещения выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.

2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3. Влажная уборка в комнате приема пищи проводится после каждого приема пищи.

-обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств

-для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой использованной ветоши.

4. Для уборки помещения выделен специальный промаркированный инвентарь.

5. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графику.

6. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.

7. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

8. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.