

Политика

в области обеспечения безопасности выпускаемой пищевой продукции

Наши цели:

- Обеспечивать качество и безопасность детского питания, с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации для нормального функционирования организма, развития и роста.
- Предотвращать возникновение и распространение заболеваний и пищевых отравлений, связанных с продуктами питания.
- Вести активную работу по целенаправленному и постоянному улучшению качества производимой продукции и обеспечению ее безопасности.

Для достижения целей обеспечить:

- Соблюдение требований законодательства при организации питания;
- Повышение качества технологических процессов при приготовлении детского питания;
- Организацию контроля на всех этапах организации детского питания;
- Санитарно-гигиенические условия в производственных помещениях, необходимые для производства безопасной продукции;
- Регулярное обучение и повышение квалификации поваров и персонала столовой.
- Использование высококачественного сырья и вспомогательных материалов.
- Предупреждение проблемы и опасности, а не выявлять их после возникновения.
- Создавать благоприятный морально психологический климат, позволяющий полностью использовать творческий потенциал каждого работника.

Реализация мер по обеспечению безопасности детского питания является сферой ответственности всех работников. Руководство и персонал убеждены, что внедрение системы управления качеством и безопасностью блюд на основе принципов ХАССП приведет к уверенности в безопасности наших блюд и изделий.

Для выполнения требований безопасности организация намерена работать в соответствии с требованиями законодательства Евразийского экономического союза и Российской Федерации.

Руководство организации берет на себя ответственность за реализацию декларируемой политики, руководствоваться основными принципами деятельности организации и обеспечивать понимание политики и ее поддержку всеми сотрудниками организации.

Директор МАОУ «Подгороднепокровская СОШ»

«ДВ»

август 2022 г.



С.В. Щербак

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа»
Оренбургского района Оренбургской области

Директор МАОУ «Подгороднепокровская СОШ»



ТВЕРЖДАЮ:

С.В. Шербак

2022

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 2 из 2

СОДЕРЖАНИЕ

№п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	4
3.	Общие положения	4
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	6
5.	Программа предварительных мероприятий	9
6.	Объекты производственного контроля, объемы кратности исследований	16
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	24
8.	Ответственность и полномочия	25
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	26

М
 А
 О
 У
 П
 О
 Д
 Г
 О
 Р
 О
 Д
 Н
 Е
 П
 О
 К
 Р
 О

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 3 из 3

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области
Юридический адрес	460511, Оренбургская область, Оренбургский район, село Подгородняя Покровка, улица Кооперативная, дом 50.
Адрес местонахождения столовой	460511, Оренбургская область, Оренбургский район, село Подгородняя Покровка, пер. Алмазный, дом 43.
Руководитель: ФИО, должность	Щербак Светлана Валентиновна, Директор.
телефоны	644277
e-mail	ppschool@mail.ru
ОГРН, ИНН	1025602731780, 5638010288

1.2 Информация о производстве

Год ввода в эксплуатацию 1963. Столовая находится в здании школы на первом этаже. Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы. В предприятии имеются следующие помещения и оборудование:

Помещения, оборудование	Наличие, шт
Производственные помещения:	
№ 150 Кладовая с охлаждающими камерами Оборудование	Холодильная камера – 2 Шкаф морозильный – 1 Ларь морозильный
№ 151 Охлаждаемая камера отходов Оборудование	Поддон – 1 Подставка под поддон – 1 Рукомойник - 1
№ 154 горячий цех Оборудование	зонт приточно-вытяжной – 1 зонт вытяжной – 4 плита электрическая 4 конфор. – 2 ванна моечная односекционная – 2 рукомойник – 1 рабочая поверхность – 4 сковорода электрическая – 1 машина универсальная кухонная – 1 шкаф пекарский – 1 шкаф электрический жарочный – 1 котел пищеварочный – 1 подставка под пароконвектомат – 1 пароконвектомат – 1 полка настенная - 2
№ 158 моечная столовой посуды Оборудование	Посудомоечная машина – 1 Ванна моечная односекционная – 5 Рукомойник – 1 Зонт вентиляционный – 2 Зонт вытяжной – 1 Полка настенная – 1 Стенгаж – 1

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

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Подгороднепокровская средняя общеобразовательная
школа» Оренбургского района Оренбургской области

Издание: 1

Лист 4 из 3

	Стол - 2
№ 159 моечная кухонной посуды Оборудование	Ванна моечная односекционная – 3 Зонт вытяжной – 2 Рукомойник – 1 Стеллаж – 1
№ 165 Цех первичной обработки овощей Оборудование	картофелечистка - 1 овощерезательная машина – 1 зонт вытяжной – 1 ванна моечная односекционная – 2 ванна моечная односекционная – 1 рукомойник – 1 полка настенная – 1
№ 166 Цех вторичной обработки овощей Оборудование	ванна моечная односекционная – 4 рукомойник – 1 универсальная кухонная машина – 1 овощерезательная машина – 1 зонт вытяжной – 2
№ 167 мучной цех Оборудование	зонт приточно-вытяжной – 1 зонт вытяжной – 3 тестомесная машина – 1 мукопросеиватель - 1 ванна моечная односекционная – 3 рукомойник – 1 полка настенная - 2
№ 174 мясо-рыбный цех Оборудование	ванна моечная односекционная – 3 рукомойник – 1 зонт вытяжной – 2 мясорубка – 1 стол для чистки рыбы с встроенной мойкой и сбросом отходов - 1 бактерицидная лампа – 1 бактерицидная лампа низкого давления – 2 полка настенная - 2
№ 175 холодный цех Оборудование	Слайсер – 1 Холодильная камера – 1 бактерицидная лампа – 1 бактерицидная лампа низкого давления – 2 полка настенная – 2 овощерезательная машина – 1 зонт вытяжной – 1 рукомойник - 1
№ 176 обеденный зал Оборудование	Посадочных мест – 250 Рукомойник - 1 зонт приточно-вытяжной – 1 прилавок-витрина охлаждаемый закрытый – 1 прилавок нейтральный - 1 мармит вторых блюд – 1 мармит первых блюд – 1 прилавок для столовых приборов – 1 полка настенная – 2 электронагреватели накопительные - 9
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	Шкаф металлический двухсекционный – 4 Шкаф сушильный для одежды – 2 Сушилка для волос – 1 Поддон - 1 Подставка под поддон - 1

П
О
К
Р
О
В
С
К
А
Я
С
О
Ш
"

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 5 из 3
Служебный санузел	Унитаз-1 Раковина-1 Сушилка для рук - 1

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области	Издание: 1	Лист 6 из 5

1.3 Схема расположения производственных помещений столовой с расстановкой оборудования имеется.

В столовой обработка продовольственного (пищевого) сырья: мясо, птица, рыба и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в отдельных цехах с соответствующими оборудованием и инвентарем.

Планировка производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер обеспечивают, в соответствии с требованиями, исключение встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, временным регламентом.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода. Питье в режиме соблюдается, ответственный шеф-повар приказ № 144 от 26.08.2022 г.

Горячее водоснабжение централизованное, также дополнительное через водонагреватели, установленные в пищеблоке и в столовой.

Канализация локальная. Отопление имеется.

Приточно-вытяжная вентиляция имеется в пищеблоке, локальная вытяжная вентиляция находится над плитами.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа. Бактерицидные лампы имеются, установлены 1 штука в холодном цехе, 1 штука в мясо-рыбном цехе и 2 штуки в столовой.

Рацион питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) разработаны согласно Приложений № 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-20. Ответственный шеф-повар приказ № 144 от 26.08.2022 г. Суточные пробы отбираются в соответствии с «Инструкцией по отбору проб», Ответственный шеф-повар приказ № 144 от 26.08.2022 г. Дежурными на кухне назначены ежедневно повар и кухонный работник.

Для контроля температуры блюд при раздаче имеется щуп.

Для контроля температуры в холодильниках имеются термометры.

Технологические карты, составлены в соответствии с рекомендациями СП 2.3/2.4-3590-20.

Ответственный шеф-повар.

Витаминация блюд и напитков проводится шеф-поваром. Записи о витаминизации блюд ведутся в журнале «С витаминизации блюд и напитков».

1. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, утвержденным директором школы.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 7 из 5

2. Общеположения

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

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

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

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

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

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

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 8 из 5

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 9 из 6

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 29.06.2000г. № 279 «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.	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3.9.	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями
Санитарные правила	
4.1.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4.3.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.4.	СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.5.	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
4.6.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.7.	СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
4.8.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области	Издание: 1 Лист 10 из 8

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.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.3.	Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТы	
6.1.	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6.2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6.3.	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6.4.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6.5.	ГОСТ 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 форм 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 содержанию»
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»

М
О
У
" П
О
Д
Г
О
Р
О
Д
Н
Е
П
О
К
Р
О
В
С
К

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	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, представлены в программе предварительных мероприятий (ППМ) ниже:

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

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

				Временной регламент	
--	--	--	--	---------------------	--

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 13 из 10

		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	
		Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Проводится визуальный контроль	Директор Заместитель директора по АХЧ
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение	Директор
		Контроль работы систем освещения приборов	Постоянно По результатам контроля планирования мероприятий	Визуальный контроль	Заместитель директора по АХЧ
		Контроль работы систем отопления приборов	Постоянно По результатам контроля планирования мероприятий	Визуальный контроль	Заместитель директора по АХЧ
		Контроль работы систем вентиляции	Постоянно По результатам контроля планирования мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ	Директор Заместитель директора по АХЧ

М
А
О
У
" П
О
Д
Г
О
Р
О
Д
Н

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 14 из 10

		Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планировании мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией	Директор Заместитель директора по АХ Ч
4.	Техническое обслуживание	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требо-	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соот-	Директор Заместитель

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 15 из 11

М
А
О
У
П
О
Д
Т
О
Р
О
Д
Н
Е
П
О

	оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	ваний обеспечения пищевой безопасности		ветствие установленным требованиям Акты списания	директора по АХЧ
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор Шеф-повар
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Профилактический осмотр осуществляет по приказу №3/1 от 10.01.2022 г. зам. по АХЧ	Заместитель директора по АХЧ
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль	Директор Заместитель директора по АХЧ
		Проведение поверки СИ	Согласно графику поверки	Паспорт на СИ свидетельствует о поверке	Заместитель директора по АХЧ
5.	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	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 средств от производителя.	Заместитель директора по АХЧ № 144 от 26.08.2022 г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП					
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая			Издание: 1 Лист 16 из 11		
	ары	Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Визуально, контроль наличия марки- ровки	Заместитель директора по АХЧ № 144 от 26.08.2022 г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 17 из 12

М
А
О
У
"
П
О
Д
Г
О
Р
О
Д
Н
О

	Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка инвентаря	Кухонный работник, согласно должностной инструкции.
	Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Кухонный работник, согласно должностной инструкции.
	Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов	Заместитель директора по АХЧ Шеф-повар
	Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Заместитель директора по АХЧ

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП					
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая			Издание: 1 Лист 18 из 12		
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих сре- дств	Постоянно	Визуальный контроль	Заместитель директора по АХЧ № 144 от 26.08.2022 г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 19 из 13

М

А

О

У

"

П

О

Д

Г

О

Р

О

Д

Н

О

6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Заместитель директора по АХЧ Шеф-повар
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка	Директор
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно К аждою смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	Заместитель директора по АХЧ Шеф-повар
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Нереже 1 раз в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки	Директор
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды обуви	Заместитель директора по АХЧ
		Организация стирки санитарной и специальной одежды	Постоянно	Должностная инструкция	Заместитель директора по АХЧ
7.	Борьба с вредителями (насеком)	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор с организацией, осуществляющая дератизацию и дезинсекцию. Ежемесячно. Акты выполненных работ	Директор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 20 из 13

	ыми и грызу-нами)				
		Защита от проникновения в про	Постоянно	Визуальный осмотр	Заместитель

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 21 из 14

М
А
О
У
" П
О
Д
Г
О
Р
О
Д
Н
О

		производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).		Инструкция о контроле за вредителями	директора по АХЧ Шеф-повар
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	Заместитель директора по АХЧ
8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Повар
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор с ООО «Природа» на вывоз отходов Акты выполненных работ	Заместитель директора по АХЧ
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов	

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 22 из 14

	Передача на утилизацию люминесцентных ламп	По мере накопления	Договор с организацией, осуществляющей транспортировку к месту утилизации. Бланки утилизации	Директор
--	---	-----------------------	--	----------

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 23 из 15

М
А
О
У
" П
О
Д
Г
О
Р
О
Д
Н
О

9.	Управление закупкам и. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы. Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования. Инструкция о входном контроле поступающего сырья, продуктов, материалов	Шеф-повар Приказ № 144 от 26.08.2022 г.
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Шеф-повар Приказ № 144 от 26.08.2022 г.
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Заместитель директора по АХЧ Приказ № 144 от 26.08.2022 г.
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарно-го соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов	Шеф-повар Приказ № 144 от 26.08.2022 г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 24 из 15

		20см), эффективный оборот складских запасов).		
		Обеспечение холодильным обо-	Постоянно	План помещений
				Директор

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 25 из 16

М
А
О
У
" П
О
Д
Г
О
Р
О
Д
Н
Е
П
О

	рудованием.		Паспортанаоборудование	Заместитель директора по АХЧ
	Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктови бракеражаскоропортящейся пищевой продукции. Требование в кладовую Накладная на отпуск товара	Шеф-повар Приказ № 144 от 26.08.2022 г.
	Обеспечение отдельного мест хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка мест хранения «несоответствующая продукция». Накладная на возвратп оставщику. Актна списание. Утилизация. Инструкция по управлению несоответствующей продукцией	Шеф-повар Приказ № 144 от 26.08.2022 г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	М Издание: 1 Лист 26 из 17

6. Объекты производственного контроля, объемы кратности исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования (или точки контроля) (ККТ)	Виды исследования, контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результаты исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырьё пищевая продукция	1. Вид целостности упаковки; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТРТС 022/2011 3. Соответствие принадлежности продукции партии, указанной в сопроводительной документации; 4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТРТС 021/2011 (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта; 6. Температурный режим доставки	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продукции бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Шеф-повар Приказ № 144 от 26.08.2022 г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 27 из 18

Контроль на этапах технологического процесса

2.	Хранение сырья	ККТ1	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 Температурно-режима холодильного оборудования	Шеф-повар Приказ № 144 от 26.08.2022 г.
3.	Термическая обработка	ККТ2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Шеф-повар Приказ № 144 от 26.08.2022 г.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 28 из 19

М

А

О

У

"

П

О

Д

Г

О

Р

О

Д

Н

Е

П

О

4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества)	Бракеражная комиссия директор школы заместитель директора шеф-повар Приказ № 144 от 26.08.2022 г.
----	---	-------------------	-----------------------------------	---------------	--	---

М
А
О
У
П
О
Д
Г
О
Р
О
Д
Н
Е
Д

7. Лабораторный инструментальный контроль МАОУ «Подгороднепокровская СОШ»

Вид контроля		Объекты	Вид исследований	Количество	Кратность	Количество исследований	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1.	Контроль показателей безопасности	Готовая продукция	Исследование готового блюда (гравиметрический, тириметрический, рефрактометрический, расчетный):	1 блюдо	1 раз в год (май)	2 пробы	Договор по проведению лабораторного производственного контроля. Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заместитель директора по АХЧ
			Санитарно-химические исследования: -С-витаминизация	1 блюдо	1 раз в год (май)	2 пробы	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заместитель директора по АХЧ

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 30 из 21

М

			Микробиологический исследования: -Бактерии рода Salmonella -КМАФАнМ -БГКП	1 1 1	1 раз в год (май)	5 проб 5 проб 5 проб	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заместитель директора по АХЧ
2.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	-Смывы с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала (на БГКП)	1	1 раз в год (май)	25 проб	Договор по проведению лабораторного производственного контроля Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заместитель директора по АХЧ

А
О
У
"

П
О
Д
Г

О
р
о
д
н
е

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 31 из 22

М
А
О
У
" П
О
Д
Г
О
Р
О
Д
Н
О

3.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте проведение инструментальных исследований и измерений вредных производственных факторов на рабочем месте: физические факторы: - микроклимат - освещенность	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013	1	1 раз в 5 лет		Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Договор с организацией, имеющей лицензию Протоколы ЛИ Журнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заместитель директора по АХЧ
			Проведение инструментальных исследований и измерений Приказ Минтруда РФ от 24.01.2014 N 33Н	1 1	1 раз в год 1 раз в год			

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 32 из 23

М

А

О

У

"

П

О

Д

Г

О

Р

О

Д

Н

Е

П

О

4.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Отбор проб воды на: - ОМЧ - Общие колиформные бактерии (метод мембранной фильтрации) - Калифаги	1 1 1	1 раз в год (май) 1 раз в год (май) 1 раз в год (май)	1 проба 1 проба 1 проба	Договор с испытательной лабораторией Протоколы ЛИЖурнал регистрации результатов лабораторного контроля	Заместитель директора по АХЧ
----	--	---------------	--	---------------------	---	---------------------------------------	---	------------------------------

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. _____ 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	1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить безопасное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 34 из 25

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
5.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор, 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 цели организации обеспечения безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих 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.

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой школе назначен: Заместитель директора по АХЧ приказ № 144 от 26.08.2022 г. Приказом созданы рабочая группа ХАССП и программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 78 от 31.03.2022

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

8.4. Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов: за меститель директора по АХЧ, шеф-повар, повар.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 35 из 26

М
А
О
У

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

Наименование журналов	Ответственный за заполнение (должность)	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	П Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место
Журнал учета медосмотра гигиенической аттестации	О Заместитель директора по АХЧ	Кабинет директора
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Д Шеф-повар	Складское помещение
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Д Шеф-повар	Складское помещение
Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака жаскорпортящейся пищевой продукции	Г Шеф-повар	Складское помещение
Журнал учета несоответствующей продукции	О Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место
Журнал брака жасготовой пищевой продукции	О Шеф-повар	Пищеблок
Журнал С-витаминации блюда и напитков	р Шеф-повар	Пищеблок
Журналы регистрации результатов лабораторного контроля	р Директор	Кабинет директора
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	О Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место

Д
Н
е
п
о

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1	Лист 36 из 27

М

А

О

У

И

П

О

Д

Г

О

Р

О

Д

Н

О

Журнал учета дезинсекции и дератизации	Заместитель директора по АХЧ	Кабинет директора
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Заместитель директора по АХЧ	Пищеблок
Журнал учета работы бактерицидных ламп	Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения помещений	Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место
Журнал учета аварийных ситуаций	Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место
Журнал учета средств измерений и свидетельство поверке	Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Директор	Кабинет директора
Журнал обучения персонала	Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Заместитель директора по АХЧ	Рабочее место

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа» Оренбургского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 37 из 28

**М
ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ
А**

	Наименование инструкций
1	Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
2	Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов
3	Инструкция по предупреждению перекрестных загрязнений и обращению с аллергенами
4	Инструкция о контроле за вредителями
5	Инструкция о ежедневных осмотрах работников
6	Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
7	Инструкция по обработке борочного инвентаря
8	Инструкция о будалении отходов
9	Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
10	Инструкция о правилах мытья рук
11	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
12	Инструкция по санитарной обработке оборудования
13	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
14	Инструкция о правилах мытья столовой посуды
15	Инструкция о правилах личной гигиены
16	Инструкция по обработке яиц
17	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
18	Инструкция по уборке помещений
19	Инструкция по посещению производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
20	Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке

**р
о
д
н
с**

Пронумеровано, проиндуковано и
скреплено печатью

листов

Директор школы СВ Шербак

