



Председатель первичной
профсоюзной организации
И. С. Незнамова



УТВЕРЖДЕНО:
Директор МОУ СОШ
«Образовательный комплекс № 35»
С. А. Аракчеева

ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

в 2026-2027 уч.год

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - требования к организации общественного питания населения» (действуют с 01.01.2021 – 01.01.2027г), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (действуют с 01.03.2021-01.03.2027г), Государственного стандарта РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №88».

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических, химических факторов среды обитания, путём должного выполнения требований нормативно - правовых актов санитарного законодательства.

Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, зоны санитарной охраны, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1. Общие сведения образовательной организации
2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей
3. Перечень ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля;
 - 3.1. Проведение анализа рисков и определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
 - 3.2. Разработка корректирующих действий и процедур проверки системы ХАССП
4. Программа контроля за обеспечением безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей;
5. Перечень лабораторных исследований и испытаний.
6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.

Производственный контроль включает в себя:

- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц-и работников организаций;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов;
- обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов;

- производственной и окружающей среды, и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Методы и формы производственного контроля:

- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами
- лабораторный - осуществление лабораторных исследований, испытаний, измерений
- документальный контроль - наличия документов, предусмотренных законодательством
- аттестация и повышение квалификации персонала - контроль знаний, навыков, умений

Основные принципы, которые лежат в основе ХАССП:

1. Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя.
2. Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.
3. Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.
4. Установление критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.
5. Установление процедур мониторинга всех критических точек контроля.
6. Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора.
7. Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.
8. Установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.
9. Установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП

Принцип ХАССП	Разрабатываемый документ
Принцип ХАССП № 1 - Анализ опасностей	Блок-схема технологического процесса (приложение 2) Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье (приложение 3) Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовление 4) Разработка процедур по предупреждению опасных факторов (управлению опасностями): ПЕРСОНАЛ · планирование обучения персонала; · правила личной гигиены; · посещение посторонними лицами; · предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию; ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ХРАНЕНИЕ · приемка входящих материалов и сырья; · порядок хранения сырья и материалов; · порядок приемки, хранения готовой продукции; ОБОРУДОВАНИЕ · ТО и ремонт оборудования; · управление измерительным оборудованием ПОМЕЩЕНИЕ · требования к воде на предприятии; · санитарная обработка помещений и приготовление дезрастворов; · уборка территории; · предупреждение перекрестных загрязнений; · перевозка автотранспортом; · санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря. Процедура по управлению потенциально небезопасной продукцией Процедура по реагированию на чрезвычайные обстоятельства
Принцип ХАССП № 2 - Критические Контрольные точки	Программа производственного контроля с контрольными точками; Процедура определения выбора Критических Контрольных точек
Принцип ХАССП № 3 - Критические значения (пределы)	Процедура определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки
Принцип ХАССП № 4 – Мониторинг	Рабочие листы ХАССП; План ХАССП Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции.
Принцип ХАССП № 5 - Корректирующие действия	Процедура (регламент) проведения корректирующих действий
Принцип ХАССП № 6 - Верификация (проверка)	Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП; Программа внутренних аудитов.
Принцип ХАССП № 7 – Документирование	Процедура управления документацией системы ХАССП; Процедура управления записями системы ХАССП Руководство по системе ХАССП

1. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей

2.1. Санитарные нормы и правила

- СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (изм. и доп. №1 к СП 1.1.1058-01) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 г. № 13)
- СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32)
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28)
- СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36)
- 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» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3) (с изменениями от 14 февраля 2022 г.)
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2) (с изменениями от 30 декабря 2022)
- СанПиН 3.1.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. №4)
(с изменениями от 01 июля 2022 г.)

2.2. Федеральные законы

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 2 января 2020 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. №323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"
- Приказ Минздрава России №29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

2.3. Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 880)
- ТР ЕФЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (утвержден решением совета ЕЭК от 23.06.2017 № 45)
- Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском таможенном союзе»

2.4. Методические рекомендации

- МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04 декабря 2020 г.)
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 марта 2021).
- МР 2.1.0247-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.)
- МР 2.3.0279-22 «Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 марта 2022 г.)

2. Перечень должностей специалистов, ответственных за организацию производственного контроля

№ п/п	Занимаемая должность
1	Директор учреждения
2	Заместитель директора-руководитель структурного подразделения
3	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе
4	Ответственный за организацию питания
5	Специалист по кадрам

Директор школы и заместители директора-руководители структурных подразделений осуществляют общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе, правил ОТ и ТБ:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;
- соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию;
- производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Заместители директора по учебно-воспитательной работе:

- составление расписания занятий согласно требований СанПиНа 2.4.3648-20 (1 раз в год перед началом занятий);
- контроль за соблюдением расписания уроков, кружков, занятий внеурочной деятельностью.

- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации учебно-воспитательного процесса в школе.
- создание здоровых и безопасных условий обучения и воспитания.

Заместитель директора по АХР:

- контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, систем канализации, отопления;
- контроль за противопожарным состоянием помещений, находящихся на территории школы;
- своевременная уборка территории от снега и мусора;
- следит за сохранностью наружного оборудования: заборов, водосточных труб, зеленых насаждений;
- следит за освещением территории.

Рабочий:

- ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;
- контроль функционирования систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции;
- поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов;
- соблюдение техники безопасности при работе.

Уборщики служебных помещений:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил по уборке помещения;
- следит за исправностью уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой;
- соблюдение графиков генеральных уборок помещений;
- соблюдение правил личной гигиены.

Ответственный по охране труда:

- разработка и периодический пересмотр инструкций по ТБ;
- соблюдение техники безопасности при работах.

2.1. Проведение анализа рисков и определение ККТ

На основе перечня опасных факторов, представленных в приложении 3, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности -поступление запрошенного сырья	- договора с поставщиками - пересмотр договоров - анализ и корректировка меню - планирование расходов продукции	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	ККТ не устанавливается.

2	Поступление продуктов на склад	Биологическое - загрязнение патогенными м/о - нарушение целостности упаковки, - нарушение условий транспортировки - поставка продукции не в таре производителя Химическое: - с/х пестициды Физическое: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в соответствии с программой производственного контроля - управление поставками - визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля и правильно работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного о контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое - загрязнение дезинфектантом - моющим средством	- правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно с требованиями условий хранения - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования - своевременная дезинфекция и размораживание холодильников - дератизация и проведение генеральных уборок склада - соблюдение личной гигиены - выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов, т.д	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить ККТ
4	Подготовка посуды инвентаря	Механическая: - опасность порезов Биологическая: - загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	- соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - санитарное содержание помещения и пищеблока	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить

5	Кулинарная обработка	Биологическая: - загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	- соблюдение технологии приготовления в соответствии с ТК - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования - Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта - соблюдение поточности производства - соблюдение личной гигиены	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно-критическую точку
6	Реализация (раздача)	Биологическая: - при нарушении технологии приготовления	- снятие проб готовых блюд - органолептическая оценка - соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	Можно установить ККТ
7	Прием пищи детьми	Биологическая: - загрязнение и их рост	- соблюдение правил транспортировки - соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока - соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при Соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

2.2. Разработка корректирующих действий и процедур проверки системы ХАССП

	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	- ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет.свидетельства - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки - Продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления	Заведующий производством	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.

2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования	Заведующий Производством, ответственный за организацию питания	График генеральных уборок склада и пищеблока Журнал учета влажности и температурного режима складских помещений Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического Процесса приготовления Пищевой продукции и Кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК/ ТК; - Выполнение правил и требований Технологического процесса	Заведующий Производством, повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дезосредств. Журнал тех. контроля оборудования Сборник ТК
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3. Программа контроля за обеспечением безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей

Наименование мероприятия		периодичность	Форма учёта	Ответственный (ФИО)
1	Контроль за прохождением медицинских осмотров	При поступлении на работу, 1 раз в год	Наличие медицинских книжек	Специалист по кадрам
2	Профессионально-гигиеническая подготовка и аттестация работников, контроль за своевременной вакцинацией сотрудников	постоянно	Наличие отметок в медицинских книжках, прививочном сертификате	

	Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещениях, соблюдение правил проветривания	на переменах, во время прогулок воспитанников	Журнал температурного режима в классах. Акты при наличии нарушений	Дежурные администраторы, заведующие кабинетами, учителя, младшие воспитатели
3	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления и журнал заявок на ремонтные работы	Заместитель директора по АХР
4	Контроль за состоянием освещения	постоянно	Журнал заявок на ремонтные работы, контроль работы осветительных приборов	
5	Контроль за состоянием системы отопления	постоянно в осенне-зимний период, весенне-летний по мере необходимости	Журнал заявок на ремонтные работы, акты приёмки	
6	Контроль за системой водоснабжения	постоянно	Журнал заявок на ремонтные работы	
7	Контроль за состоянием канализации	постоянно	Журнал заявок на ремонтные работы	
8	Контроль за содержанием территории учреждения	постоянно	Акты при наличии нарушений	
9	Контроль за вывозом бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ по договору	
10	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	постоянно	Акты при наличии нарушений	
11	Контроль за качеством уборки помещений школы	постоянно	Акты при наличии нарушений	
12	Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	Журнал проведения генеральных уборок	
13	Контроль за состоянием мебели (с учётом мебели по ростовым группам в каждом кабинете), наличием маркировки	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии нарушений	Заместитель директора по АХР
14	Контроль за соблюдением режима дня, учебных и внеучебных нагрузок, их переносимостью детьми	постоянно	Наличие и оценка графиков распределения учебной нагрузки, нагрузки во внеурочное время	Заместители директора по УВР
15	Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезрастворов	постоянно	Наличие сертификатов и инструкций по использованию моющих и дезсредств	Заместитель директора по АХР
16	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	1 раз в квартал	постоянно	
17	Контроль за оснащением оборудованием	перед	Акты приёмки-передачи оборудования	

	пищеблока	заключением договора на оказание услуг по организации питания		
18	Контроль на этапах: - приемки продукции - хранения продукции - подготовки продукции к реализации - реализации продукции	постоянно	Наличие сопроводительной документации Акты при наличии нарушений	Подрядчики (по договору на оказание услуг по организации питания)
19	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке, личная гигиена персонала пищеблока	постоянно	Ведение учётной документации по утвержденным формам. Акты при наличии нарушений	
20	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	постоянно	Проведение лабораторных исследований готовой продукции	
21	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	постоянно	График планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графики контроля исправности технологического оборудования	
22	Контроль за гигиеной приёма пищи воспитанниками	постоянно	Акты при наличии нарушений	Классные руководители, воспитатели, дежурный администратор
23	Контроль за организацией питьевого режима	постоянно	Приказ, положение	
24	Контроль за количеством и качеством постельных принадлежностей, белья, полотенец	постоянно	Журнал заявок	
25	Контроль за оснащением комнат для хранения уборочного инвентаря, его количеством, маркировкой, наличием моющих и дезодорантов, спец. одежды	постоянно	Наличие инструкций. Акты при наличии нарушений	
26	Контроль за состоянием, оснащением, за условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения, условиями и сроками эксплуатации медицинского оборудования	постоянно	Журнал заявок. Акты при наличии нарушений	Медицинские работники
27	Организация проведения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при	При возникновении	Приказ, журнал	

	возникновении очагов инфекции	очагов инфекции	
--	-------------------------------	-----------------	--

4. Перечень лабораторных исследований и испытаний

№	Вид исследований	Контролируемый объект	Периодичность	Кто проводит
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям	Из мест пользования	1 раз в год Дополнительно перед открытием лагеря	Аккредитованная лаборатория
2	Вода водопроводная по санитарно –химическим показателям	Из мест пользования	1 раз в год Дополнительно перед открытием лагеря	Аккредитованная лаборатория
3	Измерение освещённости (естественное, искусственное)	В производственных и общественных помещениях	1 раз в год Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
4	Измерение микроклимата	В производственных и общественных помещениях	1 раз в год Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
5	Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов	Готовые блюда и полуфабрикаты	1 раз в квартал	Подрядчик (согласно договору по оказании услуг питания)

5. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению

№ п/п	Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
1	Отключение отопления	1.Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание Системы отопления	Заместитель директора по АХР, рабочий	Временная остановка работы учреждения
2	Авария внутренней системы канализации	1.Пищевые отравления 2.Вспышка острых кишечных заболеваний	Заместитель директора по АХР, рабочий	1.Немедленное прекращение работы столовой 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение дезинфекционных мероприятий. 4.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5.Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии.
3	Авария системы хозяйственно-	1.Пищевые отравления 2.Вспышка острых	Заместитель директора по	1.Немедленное прекращение работы столовой.

	питьевого водоснабжения	кишечных заболеваний	АХР, рабочий	2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение дезинфекционных мероприятий.
4	Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время.	1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Заместитель директора по АХР, рабочий	1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии
5	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Заместитель директора по АХР, рабочий, заведующий производством	1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов.

В программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

– **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

– **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

– **группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

– **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.

– **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.

– **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

– **допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.

– **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.

– **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

– **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

– **предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

– **корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

– **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

– **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

– **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

– **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

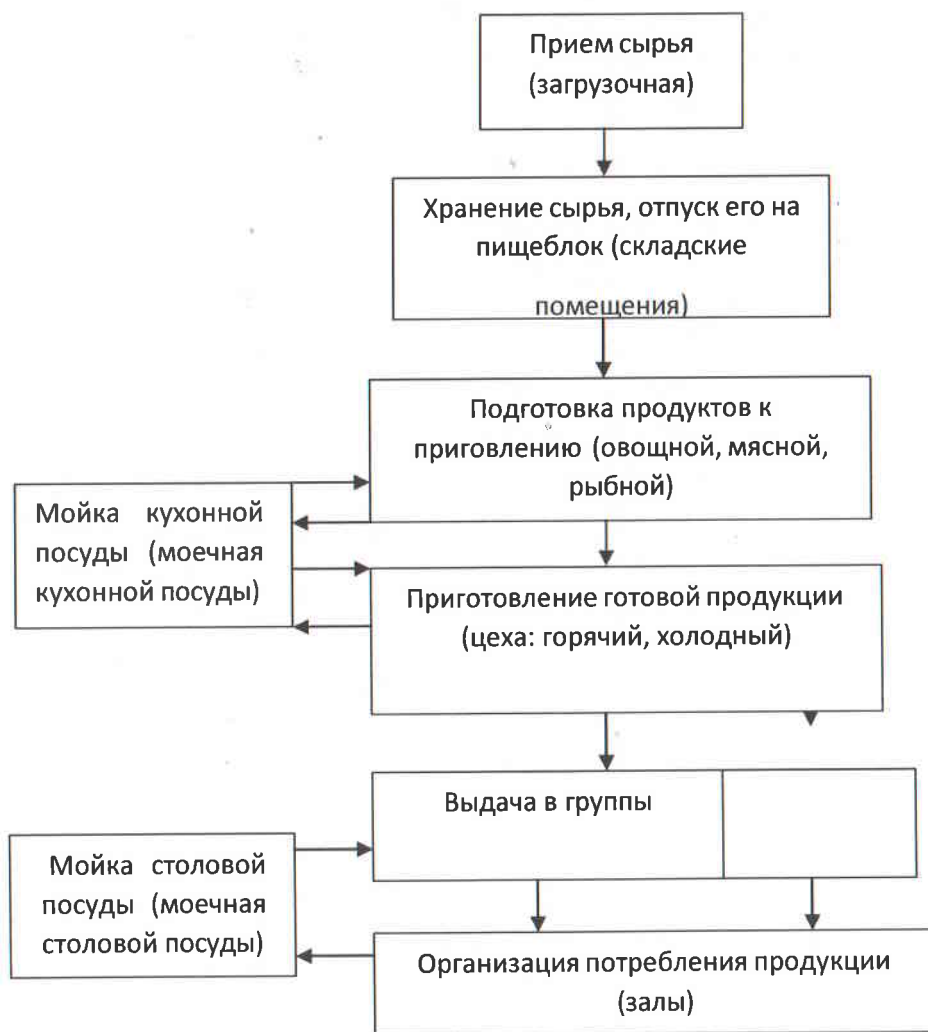
– **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

– **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

– **проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

– **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка

Блок-схема технологического процесса



Перечень опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье

Опасный фактор это – любой биологический, химический, физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

1. Биологическими опасными факторами могут быть бактерии, паразиты, вирусы или иные живые организмы, которые могут сделать пищу небезопасной для употребления.

2. Химические риски разделяют на 3 группы.

➤ Ненамеренно попавшие в пищу химикаты

а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.

б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.

в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

➤ Естественно возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

➤ Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, и т.д.

3. Физическими опасными факторами могут быть физические предметы, случайно попавшие в пищевой продукт, и способные вызвать заболевание или нанести повреждений человеку. Например, стекло, металлы, пластик, пленка, кости, камни, нитки, резина, щепки, ювелирные украшения, ногти, краска, штукатурка, шерсть, бумага, щетина и т. п.

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления

Наименование	Опасный фактор	Краткое описание
Формирование ассортимента перечня сырья и готовой продукции	биологический	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой продукции
	химический	
	физический	
Приемка и хранение сырья и готовой продукции	биологический	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.
	химический	
	физический	
Хранение охлажденных продуктов	биологический	Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов. Возможно загрязнение продуктов во время хранения. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима
	химический	
	физический	
Хранение продуктов глубокой заморозки	биологический	Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.
	химический	
	физический	
Хранение сухих пищевых продуктов	биологический	Микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся
	химический	
	физический	
Мойка/Санитарная обработка: овощи и фрукты (свежие)	биологический	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки. Также могут быть инородные объекты, синантропные вредители в сырых продуктах
	химический	
	физический	
Подготовка сырых продуктов	биологический	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, возможно физическое загрязнение во время подготовки. Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников
	химический	
	физический	
Кулинарная обработка	биологический	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно- временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.
	химический	
	физический	
Хранение прошедших	биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет

кулинарную обработку и охлажденных продуктов готовых к употреблению	химический	происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий
	физический	
Комплектация и перевозка готовой продукции во второе здание	биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных
	химический	
	физический	
Удаление отходов, мусора	биологический	Риски отсутствуют
	химический	
	физический	
Оборудование	биологический	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде. Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки оборудования
	химический	
	физический	
Мойка	биологический	Вероятность проявления химического фактора возрастает при неправильном использовании моющих средств во время мытья и ополаскивания посуды
	химический	
	физический	
Хранение на точке продажи	биологический	При соблюдении температурных условий хранения биологические риски снижаются
	химический	
	физический	