

Согласовано  
Педагогическим советом  
«27» декабря 2024  
протокол №6

Утверждено  
Директор ГБОУ СОШ № 50

\_\_\_\_\_ Зомитева М.И.

Приказ \_\_\_\_\_

Подписано цифровой подписью: М.И.Зомитева  
DN: cn=М.И.Зомитева, o=Государственное бюджетное  
образовательное учреждение средняя  
образовательная школа №50 Петроградского  
района, email=school.50.spb@gmail.com, c=RU

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
с применением принципов ХАССП  
в ГБОУ СОШ № 50 Петроградского района Санкт-Петербурга

## 1. Общие положения

Настоящая программа производственного контроля с применением принципов ХАССП (далее - программа) в ГБОУ СОШ № 50 Петроградского района Санкт-Петербурга (далее - ГБОУ СОШ № 50) разработана в соответствии с требованиями:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32(ред. от 22.08.2024)"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...")(Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 02.07.2021;
- Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2024» Системы менеджмента качества управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГБОУ СОШ № 50 Петроградского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ СОШ № 50) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля качества пищевой продукции в ГБОУ СОШ № 50 является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

## 2. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

- 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 (КД) - 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 (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,
- 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 ГБОУ СОШ № 50, в которой осуществляется проверка.

### **3. Состав программы производственного контроля**

#### **3.1 Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:**

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

### 3.2 Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП

Принцип ХАССП	Разрабатываемый документ
-	Политика в области качества и безопасности пищевой продукции
-	Приказ о создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП
Принцип ХАССП №1 Анализ опасностей	Контроль формирования ассортиментного перечня изготавливаемой продукции
	Блок-схемы технологических процессов
	Перечень учитываемых опасных факторов и оценка степени тяжести последствий для здоровья
	Анализ риска возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовления)
	<p>Разработка процедур по предупреждению опасных факторов</p> <p><b>ПЕРСОНАЛ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование обучения персонала,</li> <li>- исполнение правил личной гигиены,</li> <li>- посещение посторонними лицами,</li> <li>- предупреждение попадания посторонних предметов.</li> </ul> <p><b>ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ХРАНЕНИЕ И ДАЛЬНЕЙШЕЙ РЕАЛИЗАЦИИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемка входящих материалов и сырья,</li> <li>- порядок хранения поступающих продуктов,</li> <li>- порядок хранения готовой продукции.</li> </ul> <p><b>ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ТО и ремонт оборудования</li> <li>- управление измерительным оборудованием</li> </ul> <p><b>ПОМЕЩЕНИЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к воде на производстве,</li> <li>- санитарная обработка помещения и изготовление дез. растворов,</li> <li>- уборка территории,</li> <li>- предупреждение перекрестных загрязнений,</li> <li>- санитарная обработка помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.</li> </ul>
Принцип ХАССП №2 Контрольные точки, критические контрольные точки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Программа производственного контроля с контрольными точками.</li> <li>- Процедура определения выбора Критических Контрольных Точек.</li> </ul>
Принцип ХАССП №3 Критические значения, пределы	Процедура определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки
Принцип ХАССП №4 Мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочие листы ХАССП,</li> <li>- План ХАССП,</li> <li>- Процедуры по идентификации и прослеживаемости продукции</li> </ul>

Принцип ХАССП №5 Корректирующие действия	-Процедура (регламент) проведения корректирующих действий
Принцип ХАССП №6 Верификация (проверка)	-Процедура внутренних аудитов -Программа внутренних аудитов
Принцип ХАССП №7 Документирование	-Процедура управления документационной системой ХАССП -Процедура управления записями ХАССП
	Руководство по системе ХАССП

#### 4. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой организатором питания продукции АО «АРТИС- Детское питание» несет директор ГБОУ СОШ № 50.

Директор ГБОУ СОШ № 50 определяет и документирует Политику ХАССП (Приложение 2) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Директор ГБОУ СОШ № 50 определяет область применения ХАССП.

Директор ГБОУ СОШ № 50 приказом назначает лиц (далее - группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 3).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за директором ГБОУ СОШ № 50 или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники ГБОУ СОШ № 50 с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (Приложение 13).
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (Приложение 16).
- Требования к санитарному содержанию помещений в ГБОУ СОШ № 50 (Приложение 17).
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ГБОУ СОШ № 50 (Приложение 18).
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 19).
- Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 20).

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами

Российской Федерации. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

#### **4.1 Порядок организации и проведения производственного контроля.**

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ГБОУ СОШ № 50 в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ГБОУ СОШ № 50 и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Объектами производственного контроля являются учебные кабинеты, административные кабинеты, актовый зал, спортивный зал, бассейн, школьная столовая, пищеблок, технические помещения, туалеты, пришкольная территория, стадион, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

- 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 разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) ГБОУ СОШ № 50 за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (Приложение 29).

6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами ГБОУ СОШ № 50. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля

вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ГБОУ СОШ № 50.

7. Разработанная программа производственного контроля утверждается директором ГБОУ СОШ № 50.

8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ГБОУ СОШ № 50.

#### **4.2 Обязанности и ответственность должностных лиц ГБОУ СОШ № 50 за осуществление Программы производственного контроля**

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,

- прекратить использование в ГБОУ СОШ № 50 сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования программы производственного контроля,
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,

- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора ГБОУ СОШ № 50.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц ГБОУ СОШ № 50, назначенных приказом директора ГБОУ СОШ № 50, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

#### **5. Проведение анализа рисков.**

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделяются виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проводится 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).

**Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

**Химические опасности:**

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; 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 производством пищевой продукции:

- реализация готовой продукции,
- персонал АО «АРТИС- Детское питание», участвующий в процессе производства пищевой продукции. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

### 5.1 Анализ рисков Физические опасные факторы

№ п\п	Наименование опасного фактора	Степень тяжести последствий	Оценка вероятности реализации	Необходимость учета фактора
1	Волосы, ногти	1	2	-
2	Стекло	4	2	+
3	Бумага	1	3	-
4	Кусочки перчаток	1	4	-
5	Элементы износа оборудования	4	1	+

### Биологические опасные факторы

№ п\п	Наименование опасного фактора	Степень тяжести последствий	Оценка вероятности реализации	Необходимость учета фактора
1	Кишечная палочка	2	2	+ТРТС
2	Стафилококк	3	2	+ТРТС
3	Сальмонелла	4	2	+ТРТС
4	Насекомые	1	3	-
5	Грызуны	3	2	+

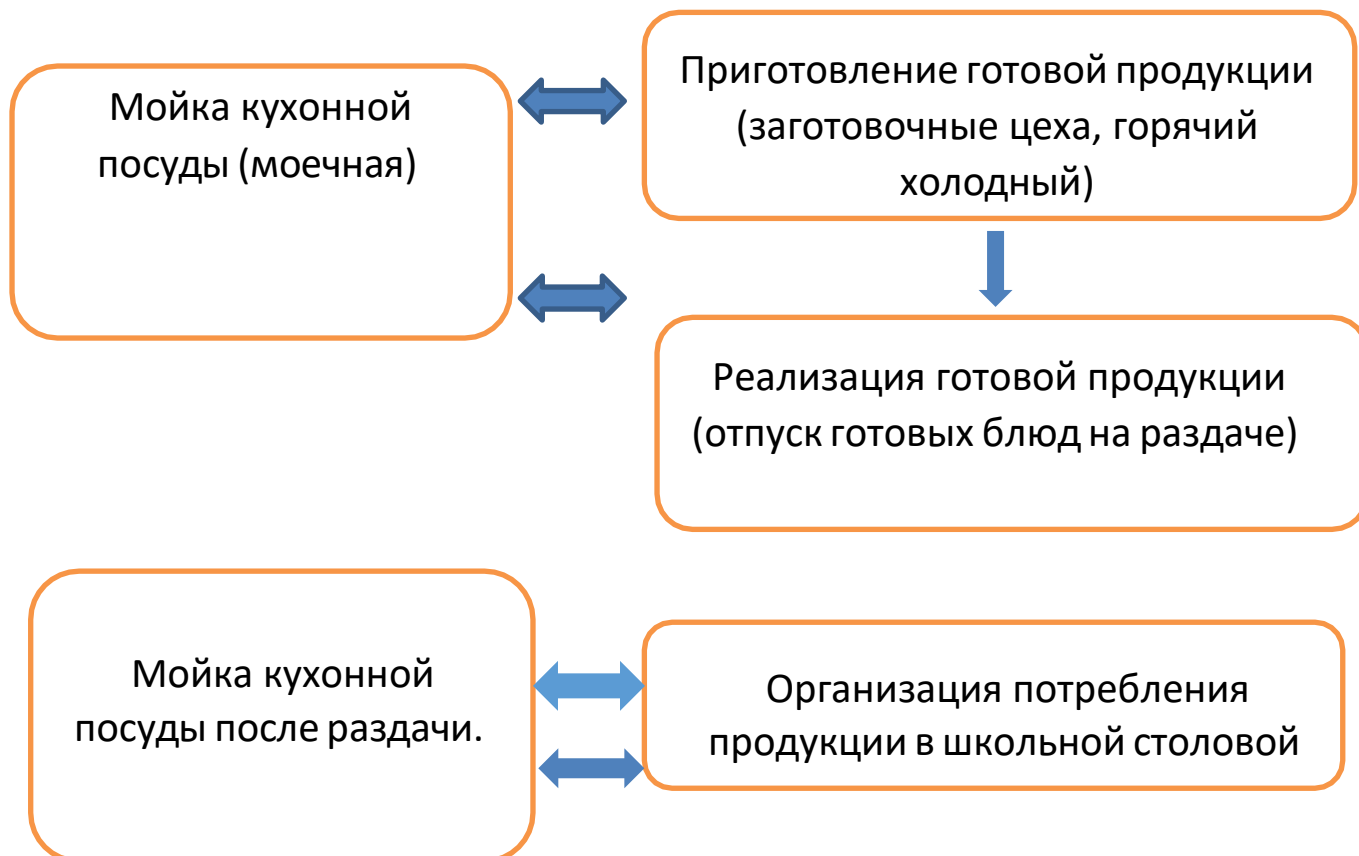
### Химические опасные факторы

№ п\п	Наименование опасного фактора	Степень тяжести последствий	Оценка вероятности реализации	Необходимость учета фактора
1	Нитраты	3	2	+ТРТС
2	Радионуклиды	4	1	+ТРТС
3	Моющие средства	2	2	-
4	Дезинфицирующие средства	3	2	+
5	Пищевые добавки	2	2	+ТРТС

\*ТРТС – технический регламент таможенного союза

## 6. Блок-схемы.

### 6.1 Блок-схема технологического процесса.



### 7. Определение критических контрольных точек

№	Наименование операции	Опасные факторы	Предупреждающие меры/ меры контроля	A1	A2	A3	A4	Классификация мероприятий по управлению: ККТ, точки PRP или точки PRPO
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Раздача	Биологический	Соблюдение режимов реализации и правил личной гигиены/контроль t°C подачи	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	<b>ККТ 4</b>
		Физический	Профилактика (отсутствие дефектов на инвентаре) /визуальный осмотр	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	-
		Химический	Соблюдение режимов обработки/ контроль t°C воды и разведения моющего средства	ДА	ДА	НЕТ	-	-

### 8. Разработка системы мониторинга и корректирующих действий

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно - учетный документ	Корректирующие действия
Хранение сырья и продуктов	Биологический	ККТ 2	1. В холодильной камере: $t +4^{\circ}\text{C}-2^{\circ}\text{C}$ ; влажность 85%; 2. В морозильной камере: $t - 18^{\circ}\text{C}$ ; 3. В сухой кладовой: влажность - не более 20 % $t +12^{\circ}\text{C}+17^{\circ}\text{C}$ 4. В темной кладовой: влажность 75-80% $t +2^{\circ}\text{C}+6^{\circ}\text{C}$ 5. Кладовая для яиц: $t+3^{\circ}\text{C}+6^{\circ}\text{C}$ ; влажность 80%	Периодичность - 2 раза в день; Ответственный – зав. производством	Измерение термометром, гигрометром	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал измерения температуры и влажности холодильного оборудования и кладовой	Отрегулировать температуру холодильного оборудования и кладовой
Раздача	Биологический	ККТ 4	Температура первых блюд $75^{\circ}\text{C}$ ; Температура вторых блюд и гарниров $65^{\circ}\text{C}$ ; Температура напитков не выше $20^{\circ}\text{C}$	Ответственный – повар; Периодичность-каждое блюдо;	Измерение термометром	Журнал бракеража готовой продукции	При снижении $t$ критического предела-блюдо снимается с реализации При превышении $t$ – охладить естественным образом

## 9. Внедрение принципов ХАССП

### 9.1 Этапы внедрения принципов ХАССП в ГБОУ СОШ № 50

1. Политика ГБОУ школы № 315 в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 2)
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП;
3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
  - контроль технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
  - проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
  - проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
  - контроль за соблюдением условий хранения пищевой продукции;
  - контроль за содержанием производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря;
  - контроль за соблюдением работниками правил личной гигиены;
  - контроль за ведением и хранением документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
  - контроль за санитарным состоянием пищеблока и зала столовой;
  - прослеживаемость пищевой продукции.
4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
5. Установление критических границ для каждой ККТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.
6. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.
7. Исполнение всеми сотрудниками ГБОУ СОШ № 50 мероприятий по производственному контролю.

### 9.2 Общий перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории		
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Ремонт и замены оборудования и сооружений (по необходимости)	Зам. дир. по АХР
Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания учебных кабинетов; - температурного режима в учебных кабинетах согласно СанПиН	Классный руководитель
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания	Ежедневный контроль. При необходимости —	Зам. дир. по АХР

	заявка на ремонтные работы	
Состояние осветительных приборов	- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Один раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, - Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры	Зам. дир. по АХР
Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно	Зам. дир. по АХР
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежемесячно	Санитарная комиссия, документовед (материально-ответственное лицо)
Содержание действующих веществ, дезинфицирующих средств	Ежедневно	Администратор
Соблюдение теплового режима	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Зам. дир. по АХР
Состояние систем водоснабжения, работа сантехприборов	- Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	Зам. дир. по АХР
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления		
Контроль организации питания	Ежедневный контроль	Организатор питания
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: – сроки и условия хранения пищевой продукции; наличие питьевой воды, влажность на складе; t холодильного оборудования	Ежедневно	Организатор питания, администратор, фельдшер
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	Ежедневный контроль	Члены санитарной комиссии и администратор
Наличие согласованного 10 дневного меню	Ежедневно	Организатор питания

Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Члены бракеражной комиссии
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения, ежедневно	Фельдшер
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением гигиенического журнала, ежедневно	Фельдшер
<b>Проведение лабораторных и инструментальных исследований</b>		
Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие норм санитарного законодательства	2 раза в год 2-3 блюда	Зам. дир. по АХР
Калорийность, выход блюд и соответствие химической рецептуре	1 раз в год 1 блюдо	Зам. дир. по АХР
Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год 5-10 смывов	Зам. дир. по АХР
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил, гигиенических нормативов и химическим и микробиологическим показателям	1 раз в год 2 пробы	Зам. дир. по АХР
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>		
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности	Постоянно	Зам. дир. по УВР
Соответствие и расстановка мебели ростовозрастным особенностям детей	2 раз в год, сентябрь, май	Документовед (материально-ответственное лицо)
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	Документовед (материально-ответственное лицо)
Соблюдение использования технических средств обучения	Постоянно	Классный руководитель
Режим уроков (расписание уроков)	Постоянно	Зам. дир. по УВР
Организация мероприятий по оздоровлению детей	- План мероприятий по оздоровлению детей - Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по оздоровлению детей	Фельдшер, зам. дир. по ВР
Требование к организации физического воспитания	Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий	Фельдшер, зам. дир. по ВР
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся</b>		
Вакцинация	В соответствии с национальным Календарем профилактических прививок	Фельдшер
Осмотр обучающихся на педикулез	1 раз в месяц	Фельдшер

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По мере необходимости	Фельдшер
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и, повреждениями кожных покровов)	Ежедневно	Фельдшер
Термометрия сотрудников	Ежедневно	Фельдшер
Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. - Аптечки находятся во всех классах, на пищеблоке, медицинском кабинете	Фельдшер, документовед (по охране труда)
Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками и санитарно-гигиенического обучения	Ежегодно	Документовед (по охране труда)
Контроль охраны окружающей среды	Постоянно	Документовед (по охране труда)
Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневно	Зам. дир. по АХР
Дезинфекция	По мере необходимости	Администратор
Дезинсекция	Ежедневно. Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	Администратор
Дератизация	Ежедневно. Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	Администратор

## 10. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 24);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

4. Документация программы ХАССП.

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2);

- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 3);
- информацию о продукции (сопроводительная документация);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 5);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;

- рабочие листы ХАССП;

- процедуры мониторинга;

- процедуры проведения корректирующих действий;

- программу внутренней проверки системы ХАССП;

- перечень регистрационно-учетной документации.

2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража скоропортящихся (Приложение 6) пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 6.1).

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) – (Приложение 9), (Приложение – 10).

- Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 25).

- Гигиенический журнал (Приложение 21).

- Личные медицинские книжки каждого работника.

- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 26).

- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

- Журнал учета технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 5.2).

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 7)

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 8)

- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 23).

- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 27).

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 9).

- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 28).

- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 24).

- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. (Приложение № 11).

- Рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции для детей от 7 до 18 лет (Приложение 12).

- Требования к состоянию меню для организации питания детей (Приложение №13).

- Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов (Приложение № 16).

- Требования к санитарному содержанию помещений ГБОУ (Приложение № 17).
  - Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия (Приложение № 18).
  - Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров (Приложение 19)
- Требование к перевозке и приему пищевых продуктов (Приложение № 15).
  - Перечень оборудования пищеблока (Приложение № 4).
  - Технологическая карта (Приложение № 14).
  - Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (Приложение № 10).
  - График генеральной уборки (Приложение № 22).
  - Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение № 20).
  - Требование к оборудованию пищеблока (Приложение № 5.1).