



Утверждаю
Директор ООО «Орфей»
Грошева Л.А.
_____ 2021 год

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
Общества с ограниченной ответственностью «Орфей»**

Наименование юридического лица	Общество с ограниченной ответственностью «Орфей»
Ф. И. О. руководителя	Грошева Людмила Алексеевна
Юридический адрес	446250, Самарская область, пгт. Безенчук, ул. Рабочая, 14
Фактический адрес	Согласно договорам с образовательными учреждениями
Количество работников:	Согласно договорам с образовательными учреждениями
Количество обучающихся	Согласно договорам с образовательными учреждениями
ОГРН	1026303355143
Дата присвоение ОГРН	20.08.2002
ИНН	6362001729
ОКВЭД	56.10

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов, безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП (далее – программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и иными актами (Приложение 1) для Общества с ограниченной ответственностью «Орфей» (далее — ООО «Орфей»).

Цель Программы:

- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для учеников и сотрудников,
- ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем качественного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Задачи:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов по принципам ХАССП;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации, утилизации в случаях предусмотренных действующим законодательством.

1.2. Программа устанавливает требования к соблюдению санитарных правил, гигиенических нормативов, к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) 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

1.3. В настоящей 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.

1.4. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля несет директор ООО «Орфей» и лицо, назначенное по приказу.

1.5. Программа включает в себя следующие разделы:

- Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции
- Организация и проведения производственного контроля.
- Проведение анализа рисков.
- Определение ККТ (критических контрольных точек) процесса производства (технологической операции) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.
- Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- Система мониторинга.
- Корректирующие действия.
- Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- Организация процедур проверки системы ХАССП
- Документация программы ХАССП
- Приложения.

2. Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции

2.1. Основная цель ООО «Орфей» в области качества и безопасности продукции заключается в предоставлении потребителям (воспитанникам, родителям (законным представителям)) соответствующую требованиям российских стандартов и стандартов Таможенного Союза пищевую продукцию.

2.2. Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)),

контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

2.3. Основные методы реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества

2.4. Администрация ООО «Орфей» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах ООО «Орфей» и потребителей.

3. Организация и проведения производственного контроля.

3.1. Директор ООО «Орфей» определяет политику ХАССП, обеспечивает ее поддержку на всех уровнях, несет персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции в общеобразовательных учреждениях.

3.2. Директор ООО «Орфей» определяет область применения ХАССП; назначают лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

3.3. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольноизмерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

3.4. В состав группы ХАССП входят: координатор, секретарь, члены группы из числа работников ДОУ, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

3.5. Координатор группы ХАССП выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы и вносит изменения в ее состав в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;

3.6. В обязанности секретаря группы ХАССП входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

3.7. Директор ООО «Орфей» обеспечивает:

3.7.1. Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая мероприятия по улучшению.
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный).
- Документация.
- Мониторинг требований.
- Обучение персонала.

3.7.2. Правильные технологии гигиены (GHP):

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования.
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП.
- Гигиена персонала (контроль).
- Практическое и теоретическое обучение персонала по гигиене.

3.8. Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем директором ООО «Орфей» или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3540-20.

4. Проведение анализа рисков.

Анализ рисков в учреждении проводится членами группы ХАССП с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

4.1. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, включая все стадии жизненного цикла продукции (начиная с получения сырья, до конечного потребления, в том числе обработка, переработка, хранение и реализация):

- 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.

4.2. Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции – ККТ (критические контрольные точки):

- Приемка сырья, поступающее в учреждение;
- Хранения сырья;
- Производство пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование пищеблока; производственный процесс приготовления продукции (обработки и переработка, термообработка);
- Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

4.3. Анализ рисков

Методом анализа рисков с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

4.3.1. Вероятность появления опасного фактора, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю;
- незначительная;

- значительная;
- высокая.

4.3.2. Тяжесть последствий употребления продукта, содержащего опасный фактор, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- легкое;
- средней тяжести;
- тяжелое;
- критическое.

4.3.3. Таблица анализов риска приготовления и потребления блюд

№	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 • анализ и корректировка меню (Приложение 5) • планирование продуктов	При выполнении контрольных и плановых	ККТ не устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Приемка сырья на склад	Биологическая: • нарушение целостности упаковки, • нарушение условий транспортировки поставка продукции не в таре производителя; Химическая: • сельскохозяйственные пестициды Физическая: • грызуны, жучки, примеси	Входной контроль при поступлении сырья: • управление поставками • визуальный осмотр транспорта • соблюдение требования к перевозке и приему пищевых продуктов	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	Биологическая: • при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) • повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическая: загрязнение дезинфектантом моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании; Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой. Соблюдение личной гигиены. Выполнение	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) товарное соседство и т.д.)

			мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д		
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> • опасность порезов - сколы, острые края; <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение патогенными м/о и их рост. <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение моющими средствами, дезинфектантом 	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно критическую точку (ККТ)
5	Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка)	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение патогенными м/о и их рост <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение моющими средствами, дезинфектантом 	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования</p> <p>Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектантом</p> <p>Соблюдение поточности производства (Приложение 15.)</p> <p>Соблюдение личной гигиены</p>	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно критическую точку (ККТ)
6	Реализация (раздача)	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при нарушении технологии приготовления 	<p>Снятие проб готовых блюд готовых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептическая оценка; <p>Установить Контрольно критическую точку (ККТ) • соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	Степень риска не высокая	Установить Контрольно критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи детьми	<p>Биологическая</p> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение патогенными м/о и их рост 	<p>Соблюдение правил транспортировки до групп.</p> <p>Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя.</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления</p>	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно- критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

5. Определение ККТ (критических контрольных точек) процесса производства (технологической операции) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№	ККТ Технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции: документальная и органолептическая	<ul style="list-style-type: none"> • Товарнотранспортные накладные на продукцию, сертификаты, декларации, вет. свидетельства, качественные удостоверения. • Целостность упаковки. • Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. • Сроки годности и даты изготовления 	кладовщик	Товарнотранспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • Температура и влажность; • Чистота оборудования и помещения; • Содержание склада товарное соседство; • Исправность холодильного оборудования 	кладовщик	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3	Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка)	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> • исправность оборудования пищеблока; • чистота оборудования и помещений пищеблока; • выполнение правил и требований технологического процесса 	повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. Инструкция разведения дез. средств. Журнал визуального контроля за санитарным состоянием, Технологические карты
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

6. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Пределные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
1	Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> • Товарно - транспортные накладные на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринальные свидетельства, качественные удостоверения. • Целостность упаковки. • Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. • Сроки годности и даты изготовления. 	Отсутствует Нарушена Нарушена Истекли	Кладовщик
2	Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> • Температура и влажность; • Чистота оборудования и помещения; • Исправность холодильного оборудования 	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Кладовщик
3	Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка)	<ul style="list-style-type: none"> • исправность оборудования пищеблока; • чистота оборудования и помещений пищеблока; • выполнение правил и требований технологического процесса 	Неисправность оборудования; Нарушение санитарной обработки; Не соответствие требованиям ТТК	повар
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям	Не соответствует	Руководитель СП

7. Система мониторинга

7.1.1. Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга обеспечивает плановую работу по недопущению опасных факторов при производстве пищевой продукции.

№	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	постоянно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном	проводится во всех холодильных установках ежедневно, двукратно (утром и вечером)	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета

		оборудовании		температурного режима холодильного оборудования.
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал визуального контроля за санитарным состоянием
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) Личные медицинские книжки каждого работника
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе Журнал учета дезинфекции, дезинсекция и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
		Контроль реализации готовой продукции	перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

8. Корректирующие действия.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва. Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАСС.

8.1.Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 7 Программы, от установленных предельных значений.

№	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Реализация готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

8.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций и меры по их устранению

№	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	Приостановление деятельности организации. Организация подвоза воды для технических целей; Обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
3	Получение сообщений об инфекционном,	Внутреннее расследование причин. Карантинные

	паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
4	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб. Дополнительные санитарные мероприятия.
7	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Ограничение закупки новых партий пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

8.3. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

8.3.1 Лабораторный контроль

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. (График лабораторных исследований и испытаний согласно договора). Органолептическая оценка готовой пищевой продукции проводится ежедневно перед каждой выдачей.

8.4. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

8.5. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

8.5.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

8.5.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя проведенный косметический ремонт помещений с восстановлением щелей (дыр) в стенах и полах, технические отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

8.5.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

8.5.4. Обслуживание ДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

8.6. Меры, предусматривающие безопасность окружающей среды:

8.6.1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

8.6.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений:

- заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности;
- заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора;
- заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала;
- заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала

9. Организация процедур проверки системы ХАССП

Внутренние проверки системы ХАССП проводят с целью обеспечения ее эффективного функционирования и совершенствования. Внутренние проверки проводят руководитель СП и члены группы ХАССП. Для проведения внутренних проверок возможно привлечение специалистов сторонних организаций на договорной основе. Внутренние проверки проводят в следующих случаях:

- непосредственно после внедрения системы ХАССП;
- в плановом порядке не реже 1 раза в год (чек-листы);
- во внеплановом порядке при выявлении опасных неучтенных факторов и рисков, возникновении отклонений, поступлении информации о претензиях, существенных изменениях в технологических процессах, кадровом составе, предписаний надзорных органов и т.п.

10. Документация программы

Одним из принципов программы является обеспечение документного контроля по обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности для учащихся общеобразовательных учреждений и сотрудников в ООО «Орфей», в том числе и в процессе изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

10.1. Документация программы, в том числе по принципам ХАССП включает:

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью (Приложение 1);
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:
 - план-схемы пищеблоков общеобразовательных учреждений (Приложение 2);
 - рекомендуемый фактический перечень оборудования пищеблока (Приложение 3);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (Приложение 4);
- график лабораторных исследований и испытаний (Приложение 5);
- рабочие листы ХАССП (Приложение 6);
- чек-лист для внутренней проверки системы ХАССП (Приложение 7);
- перечень учетно-регистрационной документации (Приложение 8).

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов»

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и 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»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Приложение №2

План-схемы пищеблоков общеобразовательных учреждений согласно договора

Приложение №3

Перечень оборудования пищеблока на базе образовательного учреждения согласно договора

Приложение №4

Приказ о создании и составе группы ХАССП ООО «Орфей»

Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	1 раз в год

Рабочие листы ХАССП

Наименование продукта _____

Наименование технологического процесса _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационный-учетный документ

Чек-лист для внутренней проверки системы ХАССП

Критические области	Да	Нет	Действует
Работа с поставщиками			
1. Лист одобренных поставщиков			
2. У всех поставщиков внедрена СМБПП и они прошли сертификацию по ISO 22000 (BRC, IFS, FSSC 22000)			
3. Все новые поставщики оцениваются по процедуре PRP, у значимых проводится аудит			
Приемка			
4. Сотрудники осознают проблемы безопасности пищевых продуктов при приемке поступающих продуктов?			
5. При ответе на вопросы персонал демонстрирует знание основных факторов безопасности пищевых продуктов при проверке транспортного средства доставки пищевой продукции			
6. Все закупки от одобренных поставщиков			
7. Есть описание всего закупаемого сырья?			
8. Доступны ли эти записи в зоне приемки?			
9. Записи по приемке демонстрируют соответствие написанным процедурам?			
10. Осуществляется мониторинг температуры всех холодильников и морозильных камер?			
11. Продукция хранится при требуемой температуре и влажности?			
12. Вся документация с требованиями доступна?			
13. Проводится регулярный мониторинг транспортных средств, доставляющих пищевую продукцию?			
14. Документация с требованиями к транспорту доступна?			
15. Все формы по доставке заполнены			
Политика дерева и стекла			
16. Нет стекла и дерева в производственной территории?			
Маркировка и прослеживаемость			
17. Все скоропортящиеся продукты на хранение четко обозначены, отражена дата приобретения, и они используются до окончания срока годности			
18. Все заранее подготовленные продукты и продукция незавершенного производства в случае хранения четко маркирована			
Хранение			
19. На всех складах пищевая продукция хранится не на полу, не входит в контакт с поверхностью стен?			
20. Все продукты в контейнерах для хранения закрыты и имеют надписи с названием продукта, датой производства?			
21. Вся упаковка с хорошим состоянием?			
22. Все продукция отгружается по FIFO (первый пришел, первый ушел)?			
23. Для складирования достаточно места?			
24. Есть специально выделенная область для потенциально небезопасной или отозванной продукции?			
25. Температура и влажность на складах соответствуют нормативным требованиям, проводится мониторинг, ведутся записи?			
26. Предотвращается перекрестное загрязнение при хранении продуктов			

питания?			
27. Нет возможностей перекрестного загрязнения готовой продукции от сырья?			
28. Вся пища с аллергенами хранится отдельно?			
29. Инфраструктура складов в хорошем состоянии, т.е. без трещин в стенах, непроницаемый пол, без конденсации от кондиционеров?			
30. Дверные уплотнители оборудования в хорошем состоянии?			
31. По всем выявленным ранее несоответствиям разработаны корректирующие действия, имеются соответствующие записи ?			
32. Химикаты и моющие средства хранятся отдельно, доступ к ним ограничен?			
33. На складах отсутствуют признаки наличия вредителей ?			
34. Все необходимое оборудование поверено и откалибровано?			
35. Записи по точкам OPRP ведутся, все КД выполняются своевременно, имеются записи после устранения проблемы			
Клининг (уборка)			
36. Расписание клининга находится в доступном месте и все с ним ознакомлены?			
37. Выполнение клининга включает в себя всю необходимую информацию: Инструкции по подготовке моющих средств, периодичность, перечень химических веществ, которые будут использоваться, перечень оборудования для использования, кто за что несет ответственность и т.д.?			
38. Все графики клининга выполняются своевременно?			
39. Имеется все соответствующее оборудования и установки для проведения клининга результативно?			
40. Оборудование для клининга чистое, в хорошем состоянии, хранится в соответствии с техническими условиями?			
41. Есть дезинфицирующие средства для рабочих поверхностей и они всегда доступны для использования во время приготовления пищи?			
42. Химические вещества для клининга используются правильно?			
43. Сертификаты безопасности химических средств в наличии?			
44. Верификация результативности клининга проводится регулярно? Лаборатория берет смывы? Есть экспресс анализ?			
45. Все химические вещества для клининга хранятся в отдельном складе от пищевых продуктов?			
46. Все химические вещества хранятся в своих емкостях и подписаны?			
47. Все новое оборудование включено в PRP			
48. Посудомоечные машины работают правильно и обслуживаются по графику. Контактные поверхности омываются чистой водой			
Техническое обслуживание приборов и оборудования			
49. Все оборудование в исправном состоянии и своевременно ремонтируется?			
50. Проводится своевременное ТО Освещения Вентиляции Дренажа			
51. Все заявки на ремонт оборудования выполняются в срок			
52. Сломанное оборудование находится отдельно от работающего			
53. Фитинги находятся в рабочем состоянии, отсутствуют щели			
54. В организациях общественного питания посуда чистая и без сколов			
55. Все основное оборудование, такое холодильники, морозильные камеры печи, оборудование для термической обработки, приборами контроля			

температуры			
56. Все оборудование, задействованное в мониторинг ККТ поверено			
57. Все приборы в рабочем состоянии, поверхность без сколов и трещин			
58. Есть программы профилактического осмотра и ремонта зданий, сооружений и оборудования?			
59. Все лампы покрыты небьющейся защитой			
Контроль вредителей			
60. Есть PRP вредителям			
61. Ведутся записи контроля вредителей			
62. Есть договор со специализированной службой			
63. Есть карта приманок (ловушек)			
64 Места приманок (ловушек) известны работникам			
65. Все яд имеют сертификаты			
65. Все яд имеют сертификаты			
Отходы			
66. Есть PRP по отходам?			
67. Отходы удаляются при определенном % заполнения баков? Определены места расположения баков?			
68. Баки для отходов по цвету и форме отличаются от баков для годной продукции?			
69. Контейнеры с отходами плотно закрываются, содержатся в чистоте и опустошаются в определенные периоды?			
70. Места расположения мусора (сбора отходов) удалены от производственных цехов?			
Персональная гигиена			
71. Есть PRP по гигиене? Проводится регулярный мониторинг персональной гигиены руководителем группы НАССР, все корректирующие действия предпринимаются незамедлительно?			
72. Все умывальники обустроены соответствующим образом и к ним есть доступ в производственных цехах, ножная педаль или сенсорное управление?			
73 Наличие теплой воды, жидкого мыла и бумажных полотенец			
74. Персонал использует перчатки			
75. Нет ювелирных украшений, часов			
76. Курение и прием пищи осуществляется в специально отведенных местах?			
77. Персонал производственных цехов в защитной одежде и головных уборах?			
78. Весь персонал понимает ответственность и своевременно сообщает о болезни			
84. Больные работники не допускаются до работы?			
79. Аптечка скорой помощи имеется и окрашена в яркий цвет, защищена от воды			
80. Весь персонал соблюдает требования пищевой безопасности?			
81. Весь персонал обучен личной гигиене и влиянию на безопасность пищевой продукции?			
Обучение и адаптация			
82. Весь персонал прошел обучение по СМБПП?			
83. У всех работников есть учебные материалы			
84. Весь новый персонал перешел через обучение, охватывающее необходимость информирования о болезни, правильное мытье рук / правильное использование перчаток и требования личной гигиены			

85. Весь персонал имеет необходимую компетентность			
86 Записи по обучению ведутся регулярно?			
Управление потенциально опасной продукцией и жалобами			
87. Есть обязательная документированная процедура? Все инциденты, жалобы на продукцию регистрируются и по ним проводятся обязательные корректирующие действия			
Изъятие продукции			
88. Есть процедура изъятия и все отзывы и изъятия происходят по процедуре?			
89. Все требуемые формы заполняются?			
Производство продукции			
90. Используется правило 2часа/4час по всем шагам от производства до заморозки или реализации ?			
91. Пищевая продукция с аллергенами готовится отдельно?			
92. Все салаты готовятся перед отправкой?			
93. Все химические вещества для гигиены и санитарии включены с перечень			
94. Правильное использование оборудования и приборов для предупреждения контаминации?			
95. Документы по клинингу на местах?			
96. По всем выявленным несоответствиям проведены КД?			
97. Все контактирующие поверхности чистые?			
98. Все химикаты хранятся отдельно для предупреждения контаминации?			
99. Предупреждено попадание посторонних примесей?			
100. Все оборудование хорошо работает?			
101. Все оборудование чистое?			
102. Отходы вывозятся регулярно?			
103. Персонал понимает, какие опасности угрожают безопасности пищевой продукции?			
101. Персонал знает, где ККТ, а ответственный обучен мониторингу, знает критические пределы и КД			
105. Персонал в защитной одежде?			
106. Персонал соблюдает требования персональной гигиены?			
107. Заболевшие не присутствуют на производственной территории ?			
108. Есть необходимые средства для гигиены, умывальники, душевые, санпропускники?			
109. Личные вещи персонала хранятся отдельно и не вступают в контакт с пищевой продукцией?			
Разморозка			
110. Все продукты размораживаются в холодильнике?			
111. Все сырые продукты размораживаются отдельно от готовых?			
112. Все размораживаемые продукты закрыты и маркированы?			
113. Цель, дата и время удаления из морозильной камеры маркируется?			
114. Все размораживаемые продукты маркированы?			
115. Размороженные продукты используются не позже 3 дней после удаления из морозильной камеры?			
116. Разработаны все КД по выявленным ранее несоответствиям?			
Термическая обработка			
117. Персонал знает, где ККТ и записи в журнале?			
118. Заполнена графа мониторинга?			

119. Перчатки при прямом контакте с руками?			
120. Выполняются Все PRP для предупреждения контаминации микроорганизмами, физическими и химическими опасностями, аллергенами в процессе термической обработки ?			
121. Весь персонал соблюдает требования личной гигиены и знает эти требования?			
134. Все оборудование для термической обработки чистое?			
122. Лаборатория берет смывы на химические и микробиологические загрязнения?			
123. Нет возможностей перекрестного загрязнения?			
124. Весь персонал здоров?			
125. Приборы регистрации температуры поверены?			
126. Контролируется риск загрязнения после приготовления?			
Охлаждение			
127. В комнате охлаждения соблюдается температурный режим?			
128. Ведутся необходимые записи по контролю и/или мониторингу в ККТ, OPRP. Есть холодные комнаты?			
129. Вся необходимая документация доступна?			
130. При возможности вся охлаждаемая еда закрыта или помещена в шоковую заморозку?			
131. Все холодильные камеры и морозильные камеры герметично закрываются, имеют уплотнители?			
132. Вся готовая продукция защищена от контакта с сырьем			
133. Предпринимаются своевременные КД?			
134. Температура и время охлаждения соответствуют установленным требованиям?			
135. Предприняты все PRP для предотвращения контаминации в ходе охлаждения?			
135. Все емкости маркированы?			
Упаковка			
137. Заполнены необходимые формы?			
138. Ведутся записи по мониторингу температуры, влажности?			
139. Персонал знает и соблюдает требования личной гигиены?			
140. Корректирующие действия предпринимаются незамедлительно?			
141. Все PRP выполняются, персонал их знает?			
142. Персонал работает в перчатках?			
143. Чистота упаковки контролируется?			
144. Выполняется контроль вредителей?			
Транспортировка			
145. PRP по транспортировке выполняются			
146. Вся пищевая продукция упакована и хранится при соответствующей температуре в ходе транспортировки			
147. Температура контролируется перед выгрузкой?			
179. Вся продукция защищена от контаминации?			
148. Ведутся записи по контролю в OPRP? Они находятся в транспортном средстве?			
149. Все водители знакомы с требованиями по безопасности пищевой продукции?			
150. Готовая продукция и сырье не перевозятся одновременно?			
152. Корректирующие действия предпринимаются незамедлительно?			
152. Идентифицированы все опасные факторы в ходе перевозки?			
Потребители/внутренние жалобы			

153. Все несоответствия регистрируются?			
154. Персонал знает характеристики продукции (7.3.3.)?			
155. Четко распределены ответственность и полномочия по работе с жалобами?			
156. Персонал информирован о жалобах потребителя?			
157. Предпринимаются действия по всем выявленным несоответствиям и жалобам?			
Изменения в продукции и процессах			
158. Есть описание всей продукции?			
159. При внесении изменений в процесс проводится валидация?			
160. При изменении оборудования вносятся коррективы в PRP, OPRP			
161. При проведении изменений проводится обучение персонала?			
162. Все жалобы привели к изменениям?			
Документация системы менеджмента безопасности пищевой продукции			
163. Последний аудит проходил в подразделении позднее чем за 12 месяцев			
164. Все необходимые программы актуализируются?			
165. Вся документация утверждена и актуальна			
166. Область распространения системы не поменялась?			
167. Члены группы НАССР остались в прежнем составе?			
168. Описание продукции не изменилось			
169. Диаграммы потоков (технологические схемы) актуальны			
170. Анализ опасностей проведен			
171. Цели в области безопасности пищевой продукции выполняются?			

Отчет о проблемах

Опишите проблему	Опишите, что нужно сделать, предполагаемые даты	Кто ответственный?	Когда проблема будет зафиксирована?	Дата завершения

Перечень учетно-регистрационной документации:

- 1 Перечень одобренных поставщиков;
- 2 Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (входной контроль);
- 3 Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- 4 Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- 5 Журнал С-витаминизации;
- 6 Папка учета экспертных заключений гигиенической оценки проведенных исследований (испытаний), протоколы лабораторного контроля;
- 7 Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т. ч. связанных с раздачей пищи);
- 8 Журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока;
- 9 Лист регистрации ежедневного учета работы, включения и выключения бактерицидной лампы в цехах;
- 10 Лист регистрации ежедневного учета температуры холодильного, морозильного оборудования по цехам и складам;
- 11 Лист учета температуры и влажности воздуха в кладовых и складах;
- 12 Папка учета актов о приеме выполненных работ по оказанию услуг дезинфекции и дератизации;
- 13 Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой;
- 14 Записи о результатах внутренних проверок и выполнения плана корректирующих требований (отчеты о внутренних проверках, план корректирующих действий);
- 15 Записи о средствах измерения и оборудовании (журнал учета поверок средств измерений, журнал учета ремонта и технического обслуживания оборудования);
- 16 Книга регистрации посетителей;
- 17 Журнал регистрации документов системы ХАССП;
- 18 План ХАССП (журнал листов ХАССП);
- 19 Журналы регистрации по рабочим листам ХАССП;
- 20 Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции;
- 21 Записи по обмену информацией, связанной с безопасностью пищевой продукции, со сторонними организациями.