

ГКОУ школа №10 г. Белореченска		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Лиманская Е.Н.			Лист 1 из 49
	Согласовал	Менеджер по качеству Сухих Н.П.			
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	ПЛАН ХАССП		Код документа	ПХ - 001	

ПЛАН ХАССП

Введен приказом № 135 от « 24 » августа 20 21 г.

1. Сведения о предприятии:

Столовая ГКОУ школа № 10 г. Белореченска.

Юридический адрес: 352630, Краснодарский край, г. Белореченск, ул. Мира, д. 106.

Фактический адрес: 352630, Краснодарский край, г. Белореченск, ул. Мира, д. 106.

Свидетельство о постановке на учет юридического лица в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации ОГРН 1062303003047. Свидетельство о постановке на налоговой учет в налоговом органе ИНН 2303024131.

Лицо, ответственное за выполнение программы производственного контроля - Сухих Н.П.

2. Краткая характеристика предприятий.

Столовая ГКОУ школа № 10 г. Белореченска расположена в здании капитального строения по адресу: 352630, Краснодарский край, г. Белореченск, ул. Мира, д. 106. Общая площадь помещений - 170,3 м².

Состав помещений: обеденный зал, раздаточная, горячий цех, мясной цех, овощной склад, склад сухой продукции, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, санитарно-бытовые помещения для персонала (гардероб).

Помещения имеют отделку, соответствующую назначению и требованиям санитарных правил.

Холодное водоснабжение централизованное, отопление, канализация - централизованные, горячее водоснабжение - электроводонагреватель. Освещение естественное и искусственное. Вентиляция механическая приточно-вытяжная. Для создания нормируемого микроклимата установлены сплит - системы.

Для соблюдения дезинфекционного режима созданы условия: имеется запас моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки помещений имеется промаркированный уборочный инвентарь.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналу созданы. Организованы условия для хранения личной и санитарной одежды. Санузлы для персонала и посетителей отдельные.

3. Ассортимент реализуемой продукции в столовой:

согласно утвержденному меню

Режим работы: с 7.00 до 16.00, выходной суббота, воскресенье.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля фактов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».
- Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
- СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории 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».
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».
- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой

продукции»

- Приказ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»:
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических 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».
- Приказ МЗ РФ от 21 марта 2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- Приказ МЗ РФ от 12.05.2014 № 214н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения».
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

5. МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ И ОБСЛЕДОВАНИЯ ПЕРСОНАЛА:

Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

Медицинские осмотры проводятся в случаях:

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, связанных с производством и реализацией продукции работник обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.

- предварительные медицинские осмотры - при поступлении на работу, с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе;

- периодические медицинские осмотры - при выполнении персоналом своих трудовых обязанностей с целью динамического наблюдения за состоянием их здоровья;

в случае необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

**Кратность прохождения медицинских осмотров и обследований персонала
соответствии с Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г.:**

Перечень врачей, наименование обследований	Кратность обследований
Осмотр врачей:	
Дерматовенеролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Оториноларинголог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Терапевт	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Акушер-гинеколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинико-диагностические исследования	
Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
ЭКГ, измерение АД	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение уровня общего холестерина в крови, исследование уровня глюкозы натощак	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Измерение внутриглазного давления у граждан от 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных	При поступлении на работу и далее по эпидпоказаниям

инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и далее 1 раз в год либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу и далее по медицинским и эпидпоказаниям
Исследование у женщин бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) мазка.	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
УЗИ органов малого таза у женщин	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях у женщин в возрасте старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в 2 года
Прохождение профессиональной гигиенической аттестации	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

Профилактические прививки

Наименование	Возраст, периодичность
Против дифтерии	1 раз в 10 лет
Против кори	от 18 до 35 лет
Против краснухи (женщины)	от 18 до 25 лет
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Против вирусного гепатита В	от 18 до 55 лет, непривитые ранее

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие профессии:

- повар
- кладовщик
- кух. рабочий

Контроль за условиями труда работающих осуществляет ответственное лицо по приказу.

- измерения состояния освещенности;
- измерения состояния микроклимата;

Перечень производственных журналов:

1. Гигиенический журнал

2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
5. Журнал учета работы бактерицидной лампы

ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ, ПРОВОДЯТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля	НТД
Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, разработка и реализация мероприятий по устранению выявленных нарушений.	Ежедневно	Наличие нормативной документации в электронном или бумажном виде	См. раздел № 3
Предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания			
Контроль за обеспечением последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую, физическую безопасность.	Ежедневно	Ведение журналов и инструкций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Контроль за разработкой и внедрением, поддержанием процедур системы менеджмента, основанных на принципах ХАССП	Согласно инструкциям	Приказы, инструкции, журналы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ГОСТ Р 51705.1-2001 ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 ГОСТ Р ИСО 22000-2019
Контроль за организацией питания воспитанников	Постоянно	Наличие разработанного меню, ТТК	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за оснащением техническими средствами, технологическим оборудованием, тарой, его исправностью	При открытии и далее постоянно	Журнал осмотра технологического состояния оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТРТС 021/2011
Контроль санитарно-технического состояния помещений, инженерных сетей.	Постоянно	Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011

<p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условий и режима перевозки соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке товарно-сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); 	<p>Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Наличие товаросопроводительной документации, декларации о соответствии продукции техническим регламентам</p>	<p>Технические регламенты на соответствующи е виды продукции, ФЗ-29 от 02.01.2000г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011</p>
<p>Прием на работу лиц с личной медицинской книжкой. Проверка своевременности прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, периодических медицинских осмотров. Осмотр перед началом смены открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, признаки инфекционных заболеваний</p>	<p>См. раздел № 4</p>	<p>Личные медицинские книжки Гигиенический журнал</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/1420н Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н</p>
<p>Контроль за своевременным вывозом твердых коммунальных отходов, содержанием территории</p>	<p>Согласно договору со специализированной организацией</p>	<p>Акт выполненных работ</p>	<p>СанПиН 2.1.3684-21</p>
<p>Проведение влажной уборки в помещениях</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>График уборок</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
<p>Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации, инструкции по применению</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
<p>Контроль за наличием уборочного инвентаря, его маркировкой, хранением</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Визуально</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>

Контроль за наличием и использованием бактерицидной лампы	При порционировании и отпуске блюд	Журнал учета работы бактерицидной лампы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Предотвращение вредного воздействия биологических факторов			
Контроль за соблюдением правил температурно-влажностного режима в складском помещении, холодильном оборудовании	Ежедневно Термометры-психрометры	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исключение риска микробиологического и паразитологического заражения продукции персоналом	Ежедневно	Наличие санитарной одежды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за соблюдением правил личной гигиены, наличием одноразовых перчаток, антисептиков, средств для мытья	Постоянно	Визуально	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за качеством мытья и дезинфекцией столовой посуды, подносов	Постоянно, в конце рабочего дня	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за сроком реализации готовой продукции	По мере выработки продукции	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Предотвращение вредного воздействия биологических факторов

Контроль за температурой блюд при выдаче	термометр	технологические карты	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Своевременное информирование органов местного самоуправления, Управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Журнал учета аварийных ситуаций	СП 1.1. 1058-01

**ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ
ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ ОРГАНИЗАЦИИ**

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	Учетноотчетная форма
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1блюдо	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований
5.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований
6.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований
7.	Исследования качества питьевой воды по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований
8.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место повара	1	1 раза в год (в холодный период)	Протоколы лабораторных исследований
9.	Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	Рабочее место повара	1	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований

10.	Контроль за содержанием действующего вещества дезинфицирующих средств	Дезинфицирующее средство	1	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований
-----	-----------------------------------------------------------------------	--------------------------	---	-------------	-------------------------------------

Перечень аварийных ситуаций:

- выход из строя холодильных камер;
- аварии в системе канализации со сливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- кишечные, инфекционные заболевания, отравления, связанные с употреблением изготовленных блюд, среди питающихся и персонала.
- выпуск некачественной продукции.

Результаты лабораторных исследований контролирует ответственное лицо по приказу. В случаях несоответствия показателей требованиям гигиенических нормативов на предприятии проводятся необходимые профилактические мероприятия с последующими контрольными лабораторными исследованиями в удвоенном количестве.

Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа № 10
 г. Белореченска
 _____Лиманская Е.Н.
 «24» августа 2021г. приказ №133-ОД

План-график лабораторных испытаний по программе производственного контроля
 в столовой ГКОУ школа № 10 г. Белореченска по адресу:
 Краснодарский край, г. Белореченск, ул. Мира, д. 106

Наименование мероприятий	М Е С Я Ц Ы 2021 - 2023 годы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре										+		
Контроль проводимой витаминизации блюд										+		
Контроль на этапе технологических процессов готовой продукции										+		
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной микрофлоры (БГКП)										+		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов										+		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов										+		
Исследования качества питьевой воды по химическим и микробиологическим показателям										+		
Исследование параметров микроклимата производственных помещений										+		
Исследование уровня освещенности в производственных помещениях										+		
Контроль за содержанием действующего вещества дезинфицирующих средств										+		