

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Краснооктябрьская средняя общеобразовательная школа**

п.Ишалино

Приказ

от 28.08.2023г.

№156

«О создании постоянно действующей
группы ХАССП»

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП МОУ Краснооктябрьской СОШ в следующем составе:

Координатор: ответственный за организацию питания Майстренко О.И.

Секретарь: заместитель директора по АХЧ Садикова Э.Ф.

Члены группы: заведующая столовой Шмаль Л.В.

инструктор по охране труда Кульмухаметова А.В.

2. Поручить постоянно действующей комиссии ХАССП:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- провести внутреннюю проверку ХАССП до 10.10.2022г. и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков (Приложение №1);
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;


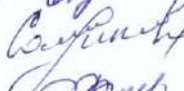

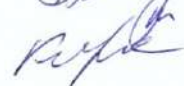

- ежемесячно проводить проверку по внедрению документации столовой, все результаты записывать в журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №2).
- 3. Поручить координатору постоянно действующей комиссии ХАССП:
 - разработать формы рабочей документации группы;
 - руководить деятельностью рабочей группы;
 - отчитываться о работе группы директору МОУ Краснооктябрьской СОШ;
- 4. Утвердить план проведения контрольных мероприятий в рамках проверки ХАССП (Приложение №3).
- 5. Утвердить таблицу анализов рисков ХАССП (Приложение №4).
- 6. Ответственному за ведение сайта Климовец Е.С. разместить настоящий приказ на официальном сайте МОУ Краснооктябрьской СОШ.
- 7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



А.К. Саломатин

С приказом ознакомлены:

 Майстренко О.И.
 Садикова Э.Ф.
 Шмаль Л.В.
 Кульмухаметова А.В.
 Климовец Е.С.

Чек-лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть: – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			
2	На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– запрещенная для питания детей продукция	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– продукция с признаками недоброкачества	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченной воды в	Подпункт 8.4.5	Ежедневно по	

	емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	графику	
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него	Пункт 2.20 СанПиН	Ежедневно	

	полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	2.3/2.4.3590-20		
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

Чек-лист: контроль готовых блюд

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г,	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	

	порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
	– технологическое оборудование и столы			
	– инвентарь			
	– посуда			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали			
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			

5	Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные: – технологическое и холодильное оборудование	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются			
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
4	Обеденные столы моют после каждого использования	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока	Пункт 2.15		

	исправно работают системы: – холодного и горячего водоснабжения;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
	– вентиляции и освещения			
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
---	--------	-----------	---------------	----------------------

1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
3	Работники хранят свои вещи			

	отдельно от рабочей одежды			
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет		Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты			В дни, когда готовят такие блюда
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; заносит результаты осмотров в гигиенический журнал 	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отделом на вакцинацию	
10	Все работники пищеблока проходят:	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	– предварительный медосмотр – при трудоустройстве;			
	– периодический медосмотр – ежегодно;			
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно		Ежегодно по графику	

План проведения контрольных мероприятий										
ККТ	Процесс	Угроза	Критические пред.	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры: вопросы на контроле, периодичность проверок
				Что проверяется	Каким образом	Как часто	Проверяющее лицо			
№ 01 Заявка и поступление продукции	/01- список аккредитованных поставщиков	Ф, Х, М, А - поступление некачественной продукции	Наличие поставщика сырья/ продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог проверить актуальность списка	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление некачественной продукции	Наличие /отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/03-контроль ПДК	Ф, Х, М, А- поступление некачественной продукции	По видам (см И – 03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
№ 02- условия хранения и транспортировки (склад)	/ 01 температура в морозильных камерах – 18С	М - вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодический и в течении дня.	кладовщик	Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить технологу, выполнить его указания технолог: принять решение о	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты

								дальнейшей переработке / утилизации. Сообщить директору		
	/ 02 температура в холодильнике +2- +4 С	М - вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2- +4С	Температура в холодильнике	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически и в течении дня.	кладовщик		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты

Таблица анализов риска

№	Стадия процесса	Фактор риска	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1	Формирование ассортимента перечня продукции	-Биологический (эпидемиологически опасные блюда; поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
2	Поступление продуктов на склад	-Биологический (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) -химический (с/х пестициды) - физический (примеси в крупе)	-Входной контроль поступающего сырья и продуктов; -Управление поставками, Спецификация продуктов	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
3	Хранение на складе	- Биологический (рост патогенных м/о), - - если не соблюдается температура хранения - если нарушено «товарное соседство»	- Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ (1)
4	Кулинарная обработка	- Биологический (загрязнение патогенными м/о и их рост) - химический (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)	- Соблюдение технологии приготовления - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ (2)