

ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ

УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель

_____ Переседов А.Н.

«01» июня 2025г.

ИНН 260704561119

ОГРН 317265100029042

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по осуществлению деятельности оказания услуг общественного питания детей

1. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2» Изобильненского муниципального округа Ставропольского края (МБОУ «СОШ № 2» ИМОСК), 356140, Ставропольский край, Изобильненский район, г. Изобильный, ул. Промышленная, 92
2. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 11» Изобильненского муниципального округа Ставропольского края (МБОУ «СОШ № 11» ИМОСК), 356110, Ставропольский край, Изобильненский район, п. Рыздвяный, ул. Школьная, 7
3. Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 13» Изобильненского муниципального округа Ставропольского края (МКОУ «СОШ № 13» ИМОСК), 356125, Ставропольский край, Изобильненский район, ст. Каменобродская, ул. Ленина, 31
4. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 имени Г.Т. Мещерякова» Изобильненского муниципального округа Ставропольского края (МБОУ «СОШ № 14 имени Г.Т. Мещерякова» ИМОСК), 356100, Ставропольский край, Изобильненский район, ст. Новотроицкая, ул. Пролетарская, 114

ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ

5. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 16» Изобильненского муниципального округа Ставропольского края (МБОУ «СОШ № 16» ИМОСК), 356126, Ставропольский край, Изобильненский район, п. Солнечнодольск, б-р Школьный, 4
6. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 17» Изобильненского муниципального округа Ставропольского края (МБОУ «СОШ № 17» ИМОСК), 356126, Ставропольский край, Изобильненский район, п. Солнечнодольск, б-р Школьный, 6
7. Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 24» Изобильненского муниципального округа Ставропольского края (МКОУ «СОШ № 24» ИМОСК), 356124, Ставропольский край, Изобильненский район, ст. Филимоновская, ул. Пушкина, 7

Ответственный за осуществление производственного контроля: Индивидуальный предприниматель Переседов Александр Николаевич

Тел.: 88 6545 4-21-71

ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАСП НА ПРЕДПРИЯТИИ

Область применения

1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
2. Программа производственного контроля распространяется на объекты общественного питания детей и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц и организаций государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.
5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивает руководитель организации.

Общие сведения

Юридический адрес: 356140, Ставропольский край, Изобильненский район, г. Изобильный, ул. Ленина, д. 117 кв. 33

Фактический адрес: 356140, Ставропольский край, Изобильненский район, г. Изобильный, ул. Суворова, 30 а

Свидетельство о собственности (или договор аренды) -

Количество работающих – 17 чел., из них относящихся к декретированному контингенту (подлежащих проф. медосмотру, гигиеническому обучению и аттестации) - 17 чел.

Договор аренды или свидетельство на право собственности : Договора безвозмездного пользования.

Договор на проведение дезинсекции и дератизации с 01.09.2024г по 31.05.2024г.

Договор на вывоз твердых бытовых отходов заключен с 01.09.2024г по 31.05.2024г.

Сведения об ответственном за осуществление производственного контроля: назначен Переседов А.Н.

Приказом № 1

ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ

1. Объекты производственного контроля:

1. Водоснабжение.
2. Отопление, вентиляция, освещение, канализация.
3. Условия труда работающих (микроклимат, шум, вибрация, освещенность, химические вещества).
4. Организация медицинских осмотров.
5. Профессиональная и гигиеническая подготовка персонала, аттестация должностных лиц.
6. Личная гигиена работников.
7. Производственные помещения, санитарно-бытовые помещения.
8. Оборудование, технологический инвентарь.
9. Технологические процессы: поточность, товарная совместимость, прием сырья, визуальный контроль, подготовка к производству, хранение, условия реализации.
10. Безопасность получаемого сырья (оценка сопроводительных документов, визуальный контроль, органолептические показатели).
11. Транспорт
12. Содержание территории.
13. Сбор и утилизация отходов.
14. ККТ согласно плана ХАССП.

ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ

2. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Постоянно
2	Выявление сотрудников с повреждениями кожных покровов, направление их на санацию и лечение.	Ежедневно
3	Проверка качества поступающего сырья, наличие сопроводительной документации, условия транспортировки сырья, состояние транспорта. Проверка температурного режима складских помещений.	Постоянно
4	Контроль сроков и условий хранения сырья. Контроль за наличием этикеток на таре поставщика до полного окончания сроков реализации.	Постоянно
5	Контроль параметров технологического процесса производства продукции, проверка сроков и условий хранения и реализации готовой продукции.	Каждый процесс
6	Контроль качества и режимов санитарной обработки технологического оборудования, тары, инвентаря.	По окончании процесса
7	Контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, уборочного инвентаря, за маркировкой и правильностью их использования.	Постоянно
8	Соблюдение режимов мойки и обработки помещений, оборудования, инвентаря, проверка качества и своевременности уборки, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены.	По окончании процесса
9	Контроль за организацией сбора и утилизации отходов, уборкой контейнеров	Постоянно
10	Обеспечение проведения дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий.	Постоянно
11	Контроль за работой системы водоснабжения, канализации	Постоянно

ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ

3. Лабораторный контроль качества и безопасности пищевых продуктов

Микробиологические, физико-химические показатели, органолептическая оценка	Наименование контролируемых продуктов	Кратность лабораторных исследований	Нормативный документ
1	2	3	4
Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). Лабораторный контроль сырья и готовой продукции: - органолептические показатели;	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья	Каждая партия сырья	ТР ТС 021/2011
Микробиологические показатели: КМАиФАМ, БГКП, S.aureus, сальмонеллы	готовая продукция.	2 раза в год аккредитованной лабораторией	ТР ТС 021/2011

ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ

Смывы на БГКП	Рабочие поверхности, инвентарь, спецодежда	2 раза в год аккредитованной лабораторией	МР 4.2.0220-20
Смывы на яйца гельминтов	Рабочие поверхности, инвентарь, спецодежда	1 раз в год аккредитованной лабораторией	СанПин 3.3686-21

4. Факторы производственного процесса, подлежащие контролю

Исследуемые факторы производственного процесса	Методы исследований.	Кратность исследований
	Производственный процесс	
Физические		
Освещенность	На всех рабочих поверхностях: производственные цеха, рабочие столы, стеллажи, экраны мониторов и т.п.	1 раз в год
Параметры микроклимата (влажность, температура, скорость движения воздуха)	Во всех производственных цехах и служебных помещениях из расчета одна точка на 20 кв.м, вентиляция и оборудование	2 раза в год

5. Мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

Объект контроля	Наименование мероприятий	Периодичность проведения
1	2	3
Информационное обеспечение	1.Ознакомление работников с санитарными правилами; 2.Обучение персонала по технологии, санитарии, правилам личной гигиены 3.Обеспечение инструкциями по санитарии, рабочими инструкциями и инструкциями по эксплуатации оборудования на рабочих местах; 4.Своевременное информирование населения и контролирующих	В период стажировки При устройстве на работу и 1 раз в год По мере необходимости Постоянно

ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ

	органов о критических ситуациях (по эпид. показаниям); 5.Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора по запросам, смене руководства и т.д.; 6.Контроль соблюдения санитарных правил.	По мере необходимости По мере необходимости
Гигиеническое состояние зданий и помещений	1.Проведение текущего ремонта 2.Проведение санитарных аудитов 3.Проведение генеральных уборок производственных помещений 4.Проведение текущей уборки и обработки помещений 5.Обеспечение персонала инвентарем и поддержание достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств 6.Дезинсекция и дератизация 7.Контроль ведения записей по мойке и дезинфекции производственных помещений	1 раз в год 1 раз в месяц 1 раз в неделю Ежедневно Постоянно По договору 1 раз в месяц
Технологический процесс	1.Соответствие параметров технологического процесса требованиям нормативной и технологической документации 2.Поточность технологического процесса 3.Контроль соблюдения технологических режимов 4.Контроль правильности хранения и использования инвентаря (маркировка); 5.Контроль за соблюдением режимов мойки и дезинфекции оборудования, коммуникаций и помещения, инвентаря, посуды, приборов 6.Контроль ведения записей по мойке и дезинфекции оборудования 7. Контроль ведения записей мониторинга производственного процесса	Постоянно 1 раз в месяц Постоянно Постоянно Постоянно 1 раз в месяц 1 раз в месяц
Личная гигиена персонала	1.Прохождение медицинских осмотров работников 2.Обеспечение работников санитарной одежды, обувью и проверкой ее чистоты 3.Наличие в цехе раковины с подводкой холодной, горячей воды, дозаторов с дезинфицирующим средством, полотенец	1 раз в год Ежедневно Ежедневно

6. Перечень государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания при организации и проведении производственного контроля на предприятии

№ п/п	Наименование санитарных правил
1	Федеральный закон № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 52 от 12.03.99 г.
2	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ № 29 от 02.09.2000г
3	ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. №880 «О безопасности пищевой продукции»
4	ТР ТС 005/2011 от 16.08.2011г. №769 «О безопасности упаковки»
5	ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011г. №881 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
6	ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты».
7	ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной-продукции»
8	ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
9	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
10	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
11	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
12	ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
13	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
14	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
15	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
16	СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ

17	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
18	МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»
19	Приказ МЗ РФ № 29н от 28.01 2021года «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 (или) опасными производственными факторами, а также работами при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру, профессионально-гигиенической подготовке .

№ п/п	Должности	Стоматолог, Профпатолог, Терапевт, Оториноларинголог, Гинеколог, Психиатр Дерматовенеролог	Флюоро графия	Исследования на носительство воз- будителей кишеч- ных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	Исследования на вен. заболевания	Исследования на гельминтоз, стафилококк	Профессионально- гигиеническое обучение
1							
2							
3							
4		При поступлении и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении и в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении и в дальнейшем 1 раз в год	Гельминтозы: при поступлении и в дальнейшем 1 раз в год стафилококк- при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении и в дальнейшем 1 раз год
5							
6							

7						
---	--	--	--	--	--	--

Результаты медосмотров вносятся в личные медицинские книжки, которые хранятся на рабочем месте начальника цеха.

8. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований, журнал регистрации результатов контроля, журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания, журнал входного контроля, журнал качества готовой продукции, журнал контроля ККТ, журнал контроля температуры хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании, журнал контроля температуры и влажности в помещениях складов, журнал здоровья.

9. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТОУ Роспотребнадзора в Изобильненском районе по телефону: 8 (865-45) 2-43-40:

- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением продукции.