

«Утверждаю»

Приказ № 88 от 08 2021г.

директор



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП**

**Государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная школа
с.п.Аршты».**

Сунженский район, с.п.Аршты, 2021

I раздел.

1. Общие положения.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции», 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», санитарных правил 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами (приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в ГБОУ СОШ с.п.Аршты с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points))

1. 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.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ с.п.Аршты

З.Б.Албастова

Подпись

ФИО

ПРИКАЗ №1

О разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с.п.Аршты».

С целью повышения эффективности деятельности в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции, а также выполнения требований технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Сформировать и назначить постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции в составе:
 - 1) _____, заведующая – руководитель группы;
 - 2) _____, шеф-повар – член группы.
2. Рабочей группе по безопасности пищевой продукции в срок до _____ 2020г. разработать и внедрить систему менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001.
3. Рабочей группе по безопасности пищевой продукции подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования.
4. Рабочей группе по безопасности пищевой продукции обеспечить надежное и достоверное функционирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001, проводить регулярную работу по внедрению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы.
5. Руководителю группы утвердить функции рабочей группы по безопасности пищевой продукции и рабочий план по разработке и внедрению системы с распределением обязанностей между членами рабочей группы.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

ДЕКЛАРАЦИЯ

Декларант: ГБОУ СОШ с.п.Аршты.
Юрид. адрес: 386247, Республика Ингушетия, Сунженский район, с.п.Аршты, ул.Шарипова, №98. Адрес производства: 386247, Республика Ингушетия, Сунженский район, с.п.Аршты, ул.Шарипова, №98. В лице заведующей заявляет, что в «ГБОУ» разработаны и внедрены процедуры на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, внедрена и разработана система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (СМБПП), в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции распространяется на производство пищевой продукции общественного питания в пищевом блоке.

Производственная деятельность «ГБОУ» осуществляется с учетом требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В рамках действующей системы менеджмента безопасности пищевой продукции проведены мероприятия:

1. Реализованы приказы о разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции и формировании группы по безопасности пищевой продукции (группа БПП). Группе БПП предоставлены все необходимые ресурсы для мониторинга и поддержания процедур СМБПП в рабочем состоянии.
2. Руководством разработаны, документально оформлены и приняты к исполнению Политика и цели в области безопасности пищевой продукции, Политика и цели доведены сведения всего персонала.
3. Группой БПП разработаны ТТК на готовую продукцию, блок – схемы производственных процессов, проведена идентификация опасностей загрязнения пищевой продукции, выполнен анализ рисков загрязнения пищевой продукции, выполнен анализ рисков загрязнения пищевой продукции, определены Критические Контрольные Точки (далее ККТ) и допустимые пределы возможных опасностей в каждой ККТ.
4. Группой БПП разработаны мероприятия по мониторингу, предупреждению и корректировке опасностей, связанных с загрязнением пищевой продукции, разработаны соответствующие документированные процедуры: «Корректирующие мероприятия», «Управление потенциально небезопасной продукцией», «Реагирование на чрезвычайные ситуации» и др.
5. Группой БПП разработаны и документально оформлены мероприятия по идентификации и прослеживаемости продукции, внутреннему и внешнему обмену информацией.

6. Группой БПП разработана и ведена в действие основополагающая документация СМБПП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001. Определен и упорядочен состав документации и записей СМБПП, разработаны соответствующие документированные процедуры «Управление документацией», «Управление записями». Разработано и документально оформлено «Руководство» по СМБПП.

Декларация действительна с 01.06. 2021 г.

Директор «ГБОУ»

(подпись)

ПОЛИТИКА и ЦЕЛИ

в области качества и безопасности пищевой продукции.

№1

01.06.2021г.

Настоящим документом ГБОУ СОШ с.п.Аршты формулирует политику организации в области обеспечения качества и безопасности при осуществлении следующих видов производственной деятельности: производство продукции общественного питания в пищевом блоке.

Настоящим ГБОУ СОШ с.п.Аршты также декларирует основные принципы, на которых построена такая политика и закладываемые перспективы в области улучшения качества и безопасности производимой пищевой продукции.

Основными принципами политики являются:

- соблюдение требований Российского законодательства в полном объеме, как при производстве продукции, так и при ведении своей хозяйственной деятельности;
- соответствие производимой продукции установленным требованиям законодательства и взаимосогласованным требованиям потребителей, предъявляемых к качеству и безопасности производимой продукции;

- информирование потребителей обо всех аспектах безопасности пищевой продукции и регулярное изучение их требований и предложений;
- совершенствование работы в области улучшения качества с поставщиками сырья и вспомогательных материалов;
- улучшение потребительских характеристик производимой продукции, отвечающих не только ожиданиям потребителей, но и всем нормам действующего законодательства;
- совершенствование системы сервиса потребителей в области хранения, упаковки и доставки продукции до потребителя;
- постоянное повышение уровня квалификации и профессионализма сотрудников компании, как собственными силами, так и с помощью третьих лиц;
- развитие и совершенствование управленческих и производственных процессов, повышение качества их результативности;
- стремление к постоянному развитию и росту эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Обязательства в области обеспечения качества и безопасности продукции.

ГБОУ СОШ с.п.Аршты настоящим берет на себя обязательства по постоянному совершенствованию качества и безопасности производимой пищевой продукции и оказываемых услуг по ее реализации. Принимая во внимание эти обстоятельства, учреждение выделяет следующие направления развития:

- постоянное улучшение системы охраны здоровья и безопасности труда сотрудников учреждения;
- выполнение действий, направленных на постоянное улучшение состояния окружающей среды, путем уменьшения количества опасных отходов, рационального использования природных ресурсов, энергии, сырья, химических веществ и т.п.;
- улучшение работы с поставщиками на предмет повышения качества поставляемого сырья, совершенствование системы приемки пищевого сырья;
- совершенствование методов производства продукции общественного питания и системы управления всеми видами своей деятельности;

- непрерывный контроль над всеми трудовыми операциями, выполняемыми в учреждении, на предмет обеспечения безопасности сырья и продукции;

ГБОУ СОШ с.п.Аршты обязуется с момента введения настоящего документа реализовать данную политику путем достижения следующих целей:

- обеспечить санитарно-гигиенические условия производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной пищевой продукции;

- поддерживать на стабильном уровне качество лабораторного контроля над состоянием сырья и готовой продукции, и заключение договоров со сторонними организациями;

- проводить информирование, обучение и инструктаж сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечной пищевой продукции на всех этапах производственной деятельности;

- раз в год проводить всесторонние оценки рисков для разработки, корректировки и улучшения процедур и программ по обеспечению безопасности пищевой продукции;

- выполнять требования всех применяемых при изготовлении готовых блюд технических регламентов, государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда;

- повышать уровень знаний сотрудниками пищеблока требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 с целью постоянного развития и совершенствования системы управления качеством и безопасностью готовой продукции на основе принципов ХАССП.

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции принимается в качестве общей корпоративной цели для всех сотрудников.

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье воспитанников взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности администрации и сотрудников ГБОУ СОШ №28 с.п.Южное.

Директор

ГБОУ СОШ с.п.Аршты



2021г.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ И ВЫБОР ККТ.

Оценка вероятности реализации опасного фактора в случае потери контроля.

Вероятность проявления опасного фактора в случае сбоя или потери контроля	код
Маловероятно (менее 1 раза в 2 года)	1
Редко (1 раз в год)	2
Может произойти (1 раз в 6 месяцев)	3
Вероятно (1 раз в месяц)	4
Часто (1 раз в неделю)	5

Полученные результаты вносят в таблицу «Анализ риска и меры управления».

Для рассматриваемого фактора наносят на диаграмму точку с координатами, полученными в результате оценки.

Влияние на здоровье (тяжесть последствий)	Область недопустимого риска				
	1-практически нет (не было случаев за последние 2 года)	2-вероятность мала (не более 1 раза в год)	3 – средняя степень вероятности (не более 1 раза в 6 мес.)	4- достаточно вероятно (не более 1 раза в мес.)	5- высокая вероятность (чаще 1 раза в мес.)
А-может вызвать летальный исход					
В- может вызвать тяжелое заболевание					
С – может вызвать заболевание					
Д- может вызвать легкое заболевание					
Е- не оказывает существенного влияния					
Вероятность проявления опасного фактора					

Рис.1 Форма диаграммы анализа рисков.

Дерево решений при выборе ККТ.

1. Проводятся ли предупреждающие действия в отношении установленных опасных факторов?

ДА

НЕТ

Контроль на данном этапе необходим?

ДА

2. Является ли этот этап определяющим для устранения опасного фактора?

ДА

НЕТ

НЕТ

3. Может ли опасный фактор проявиться или превысить допустимый уровень на данном этапе?

ДА

НЕТ

4. Может ли следующий этап устранить выявленный опасный фактор или свести возможность его проявления до минимума?

НЕТ

ДА

ККТ

Не ККТ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания.
2. Количество учащихся – 130 чел. (проектная мощность – 320 мест)
3. Предоставляемое питание: завтрак, 22
4. Водоснабжение холодное – централизованное, горячее – водонагреватели.
5. Канализация – централизованная.
6. Отопление – автономное.
7. Вентиляция – приточно-вытяжная.
8. Освещение – муниципальные электросети.
9. Основная нормативно-правовая документация:
 - 1) Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ».
 - 2) Федеральный закон от 30.09.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
 - 3) СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
 - 4) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
 - 5) Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 24.07.00 №554.
 - 6) Рекомендации Минздрава России от 09.05.99г. №1100/964-99-15. «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа....)».