

Утверждаю:

Директор МКОУ «Плотниковская ООШ»
_____//О.П.Подкорытова

Приказ № 44 от « 29 » апреля 2022 года

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Плотниковская
основная общеобразовательная школа»**

С. Плотниково, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	Раздел I.
1.1	Введение. Перечень нормативно-правовых актов
1.2	Общие положения. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)
1.3	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
	Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)
2.1	Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний
2.2	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации
2.3	Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору
2.4	Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию
2.5	Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг
2.5.1	Контроль содержания помещений, оборудования и территории
2.5.2	Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления
2.5.3	Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности
2.5.4	Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников
2.5.5	Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
2.6	Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой 20 производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор
2.7	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля
	Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции применением принципов HACCP

3.1	Общие положения
3.2	Анализ рисков
3.3	Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)
3.4	Разработка системы мониторинга ККТ
3.5	Система мониторинга
3.6	Разработка корректирующих действий
3.7	Перечень возможных аварийных ситуаций
3.8	Разработка процедур проверки системы ХАССП
3.9	Документация программы ХАССП
3.10	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
	Раздел IV. Заключение
	Приложения
	Приложение № 1 Перечень нормативных и регламентирующих актов
	Приложение № 2 Журнал санитарного обхода территории
	Приложение № 3 Журнал административно-общественного контроля
	Приложение № 4 Журнал санитарного состояния служебных помещений
	Приложение № 5 Журнал санитарного состояния групповых помещений
	Приложение № 6 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля
	Приложение № 8 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
	Приложение № 9 ПЛАН внедрения принципов ХАССП

Раздел I

1.1. Общие положения

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- МР 2.4.0242-21 методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня 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 № 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»;

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технического регламента Таможенного союза, а

также определяет объемы, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

1.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Директор	Контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Контроль выполнения всеми работниками общеобразовательной организации санитарных правил. Организация производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования. Организация гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения. Обеспечение условий труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарным правилам, гигиеническим нормативам. Контроль за организацией питания обучающихся. Организация проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
2.	Завхоз	Контроль наличия моющих и дезинфицирующих средств. Контроль вывоза ТКО. Контроль своевременного проведения текущей и генеральной уборки.
3.	Заместитель директора по УВР	Режим дня и учебных занятий. Контроль соответствия оборудования санитарно-гигиеническим требованиям. Соблюдение использования технических средств обучения.
4.	Ответственный по питанию.	Ежедневное ведение необходимой документации. Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока и склада.

Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся.

2.1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний.

<i>Вид исследований</i>	<i>Объект исследования (обследования)</i>	<i>Количество не менее</i>	<i>Кратность не реже</i>
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	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей.	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие	Питьевая вода из	2 пробы	По химическим показателям-

требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		1 раз в год, Микробиологическим показателям- 1 1 раз в год.
---	--	--	--

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

(приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 ст.

213 ТК РФ, 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» - п.25 Приложение к приказу:

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Зам. директора по УВР	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Зам. директора по ВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель	122	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог дополнительного образования	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-организатор	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Библиотекарь	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Педагог-психолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в год
12	Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Рабочий по обслуживанию и	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

	текущему ремонту зданий, сооружений и оборудования			
14	Уборщик служебных помещений	23	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

2.4. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

2.4.1 Контроль содержания помещений, оборудования и территории			
Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	Завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания помещений в соответствии с учебным графиком	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.1./2.43598-20 пункт 2.3.	Ежедневно	Классные руководители
Влажная уборка туалетов, рекреаций	СП 2.4.3648-20	После каждой перемены	Завхоз
Ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.1./2.43598-20	После каждой смены	Завхоз
Генеральная уборка всех помещений школы	СанПиН 3.1./2.43598-20 Пункт 2.3.	Не реже одного раза в неделю	Завхоз
Дезинсекция	– профилактика	Ежедневно	Завхоз
	– обследование	1 раз в месяц	Специализированная организация

	– уничтожение	По необходимости	
Дератизация	– профилактика	Ежедневно	Завхоз рабочий по обслуживанию здания
	– обследование	1 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение	по необходимости	
Уборка обеденных залов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После каждого приема пищи	Завхоз (ответственный по питанию)
Санитарная обработка технологического оборудования пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по мере загрязнения и по окончании работы	Завхоз (ответственный по питанию)
Проведение термометрии	СанПиН 3.1../2.43598-20 Пункт 2.2	Ежедневно	Завхоз (ответственный по питанию)
Контроль содержания действующих веществ в дезинфицирующих средствах в рабочих растворах	СанПиН 3.1../2.43598-20 СанПиН 3.5.2.3472-17 СанПиН 3.5.3.3223-14	Экспресс-контроль за концентрацией действующих веществ дезинфицирующих средств с помощью индикаторных химических полосок Ежедневно	Завхоз

Обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также антисептиков и бумажных полотенец для обработки рук	СанПиН 3.1../2.43598-20 П.2.3.	Ежедневно	Завхоз
Состояние отделки стен, полов в учебных классах, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз
Очистка осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	По мере загрязнения, но не реже 2-х раз в год	Завхоз
Дезинфекция посуды и инвентаря	СанПиН 3.1../2.43598-20 СанПиН 3.5.2.3472-17 СанПиН 3.5.3.3223-14	По эпидемиологическим показаниям согласно инструкции по применению дезинфицирующих средств	Завхоз (ответственный по питанию)
Обработка моющими средствами спортивного инвентаря	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз (ответственный по питанию)

2.4.2 Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Технологический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежегодно перед началом учебного года	Завхоз (ответственный по питанию)
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	Каждая партия	Завхоз (ответственный по питанию)
Контроль за санитарным состоянием помещений	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз (ответственный по питанию)

<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сроки и условия хранения пищевой продукции 2) время смены кипяченой воды 3) температура и влажность на складе 4) температура холодильного оборудования 	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Завхоз (ответственный по питанию)</p>
<p>Приготовление пищевой продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам 2) поточность технологических процессов 3) температура готовности блюд; 	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20</p>	<p>Каждый технологический цикл</p>	<p>Завхоз (ответственный по питанию)</p>
<p>Готовые блюда</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) суточная проба 2) дата и время реализации готовых блюд 3) соответствия веса отпускаемой готовой продукции утверждено меню 4) оценка качества готовых блюд 5) соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню 	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно Каждая партия 1 раз в неделю Ежедневно 1 раз в неделю</p>	<p>Завхоз (ответственный по питанию)</p>
<p>Обработка посуды и инвентаря</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) экспресс-контроль за концентрацией действующих веществ дезинфицирующих средств с помощью индикаторных химических полосок 2) состояние оборудования, инвентаря и посуды 3) обработка инвентаря для сырой готовой продукции; 		<p>Ежедневно</p>	<p>Завхоз (ответственный по питанию)</p>
2.4.3 Контроль обеспечения условий учебно-воспитательной работы			
<p>Контроль соответствия оборудования санитарно-эпидемиологическим требованиям</p>	<p>СП 2.4.3648-20</p>	<p>2 раза в год, сентябрь, май</p>	<p>Зам. директора по УВР</p>

Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам. директора по УВР
Показатели образовательного процесса	Режим дня класса	1 раз в неделю при составлении расписания занятий	Заместитель директора по УВР
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся			
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Фельдшер по согласованию
Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц выборочно. Не реже 4 раз в год после каникул	Фельдшер по согласованию
Плановые осмотры обучающихся	СП 2.4.3648-20	По графику	Фельдшер по согласованию
2.4.4. Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние здоровья работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) – пищеблок	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Завхоз (ответственный по питанию)
Плановые осмотры сотрудников и гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	При поступлении на работу, ежегодно, 1 раз в год. 1 раз в 2 года	Директор
2.4.5. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.359820	По графику	Завхоз
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.359820	По мере необходимости	Директор
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	Ежедневно	Завхоз
Уборка помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Завхоз
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Уборщик служебных помещений

Проветривание помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Заведующая столовой
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Заведующая столовой
Обеззараживание воздуха помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	По графику	Уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.359820	Постоянно	Уборщик служебных помещений
Выявление работников с признаками заболевания	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820	Постоянно	Фельдшер по согласованию
Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственных площадок, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ	Ежедневно	Завхоз, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп		По мере накопления	Специализированная организация
Заключение договора на проведение дератизации и дезинсекции	СанПиН 3.5.2.3472-17 СП 3.5.3.3223-14	Ежегодно	Директор

2.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и других - 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими
2	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб

3	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
4	Пожар	- приостановление деятельности; - вызов пожарной службы; - эвакуация.

2.6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (**Приложение 6**)

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Плотниковская ООШ» устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (Приложение № 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.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящем разделе 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.

3.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

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.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
- Хранения сырья;
- Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
- Реализация готовой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная и высокая.

2. Критерии тяжести последствий -легкое,

- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое

Таблица анализа рисков

Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологически е опасности	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ.	При выполнении контрольных мероприятий (степень Риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
--	---	--	--	---

		Договор с поставщиками продуктов питания		
Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> -загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции не в таре производителя <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -с/х пестициды <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -грызуны, жучки, примеси 	<p>Входной контроль</p> <p>Визуальный осмотр транспорта поставщика</p> <p>Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i>)</p>	<p>При выполнении входного контроля степень риска незначительная</p>	<p>Контрольная точка на входящем контроле поступающего сырья (критической контрольной точкой не является)</p>
Хранение Продуктов на складе	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <p>Химическое-загрязнение дезинфектантом-моющим средством</p>	<p>Правильное хранение (товарное соседство) (<i>инструкция</i>)</p> <p>Контроль за микроклиматом кладовой (<i>журнал температурного режима и влажности в кладовой</i>), контроль температуры в холодильнике (<i>журнал</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Исправная работа холодильного оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников (<i>журнал размораживания холодильников</i>) -Дератизация (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Проведение генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>) -Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>) 	<p>Степень риска высокая.</p>	<p>ККТ - хранение продуктов на складе</p>
Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сколы, острые края, опасность порезов <p>Биологическая:</p>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>) Санитарное</p>	<p>Степень риска незначительная</p>	<p>ККТ не устанавливается</p>

	-загрязнение патогенными м/о и их оост Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)		
Кулинарная обработка	Биологическое: - загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления (<i>технологические карты</i>) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>) Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>) Органолептическая оценка. Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	Контрольная точка на раздаче (критической контрольной точкой не является)
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция</i>) уборки мест приема пищи (<i>инструкция</i>)	Степень риска незначительная	Контрольная точка при приеме пищи (критической контрольной точкой не является)

3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

ККТ 1	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность холодильного оборудования	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой
ККТ	Обработка и	Соблюдение	Исправность	повар	Журнал

2	переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	оборудования пищеблока Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса		генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты
---	---	--	--	--	--

3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

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 должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

3.5. Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность, критические пределы	Контрольный документ
ККТ 1	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	1 раз в смену Температура в холодильнике от 2 до 6 градуса С, в складе не выше 18, влажность не выше 75	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании л учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока

		кладовой		и кладовой
ККТ 2	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала Контроль температуры при приготовлении	1-2 блюда в смену контактным изотермическим термометром (температура готового изделия из мяса и птицы не ниже 85, котлет не ниже 90, горячие блюда – не ниже 75, второго блюда и гарнира не ниже 65)	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника. Бракеражный журнал (отметка о температуре в толще продукта) Протоколы лабораторных испытаний КТО и микробиологические показатели)
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации

3.6. Разработка корректирующих действий

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 составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.

4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП (**смотри приложение № 9**);
- информацию о производстве (**План-схемы пищеблока в Приложении № 7**);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля смотри **Приложение № 8**.

Раздел V. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем МБОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу. Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

Приложения

Приложение № 1

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- МР 2.4.0242-21 методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня 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 № 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»;

Приложение № 2

Журнал санитарного обхода территории

Дата	Ф.И.О. ответственного	Время обхода территории	Цель обхода	Примечания (результат обхода)
2	3	4	5	6

Приложение № 3

Журнал административно-общественного контроля

№ записи	Дата	Степень контроля	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяющего	Срок исполнения	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 4

Журнал санитарного состояния служебных помещений

№ записи	Дата	Служебное помещение	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 5

Журнал санитарного состояния помещений

№ записи	Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6

Приложение № 6

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующая столовой
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующая столовой
3	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующая

			столовой
4	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Заведующая столовой
5	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
6	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по АХР
7	Журнал осмотра учащихся на педикулез	1 раз в четверть	Медработник
8	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по ОТ
9	Личные медицинские книжки работников	По факту	
10	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Заместитель директора по АХР
11	Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
12	Отчет группы ХАССП		Председатель группы ХАССП

Приложение № 8

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Заключительный акт результатов медицинских осмотров работников
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Форма перечня регистрационно-учетной документации.

Приложение №9

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

№ п/п	Этапы внедрения принципов ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в МКОУ	Определение и документирование политики относительно безопасности		Завхоз(ответственный за

		приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП.		питание)
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.		Директор, Завхоз(ответственный за питание)
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.		Завхоз(ответственный за питание)
		Выбор последовательности и точности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Завхоз(ответственный за питание)
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Завхоз(ответственный за питание)
		Проведение контроля за функционированием Технологического оборудования.		Завхоз(ответственный за питание)
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.		Завхоз(ответственный за питание)
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.		Завхоз(ответственный за питание)
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		Завхоз(ответственный за питание)
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.		Завхоз(ответственный за питание)
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		Завхоз(ответственный за питание)
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Завхоз(ответственный за питание)
	Прослеживаемость пищевой продукции		Завхоз(ответственный за питание)	
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов		Завхоз(ответственный за питание)
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Завхоз(ответственный за питание)

6	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Завхоз(ответственный за питание)
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Завхоз(ответственный за питание)
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Завхоз(ответственный за питание)
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Завхоз(ответственный за питание)