

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова О.В.</i>	30.08.21	Лист 1 из 49
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская Е.Н.</i>	30.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	ПЛАН ХАССП		Код документа	ПХ - 001	

ПЛАН ХАССП

Введен приказом № 28-02 от « 31 » 08 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001	—
		Лист 2	—

Содержание

1.	Область применения	3	—
2.	Определения, термины и сокращения	3	—
3.	Ответственность	4	—
4.	Программа выполнения	4	—
5.	Протокол № 1 Выявления и описания опасностей при производстве продукции	15	—
6.	Протокол № 2 Выбор и распределение мер контроля	32	—
7.	Протокол № 3 Мониторинг	34	—
8.	Ссылки	37	—
Приложения			
	Приложение 1 Чек-лист осмотра сита	38	—
	Приложение 2 Чек-лист контроля вскрытия стеклянной/хрупкой тары	38	—
	Приложение 3 Блок-схемы технологических процессов	39	—
	Лист ознакомления с планом ХАССП	48	—

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001 Лист 3
---------------------------------------	-------------------	----------------------------------

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий План ХАССП разработан с учетом требований ГОСТ Р 51705.1 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», а также ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия управления точками.
- 1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.
- 1.3 Положения настоящего Плана ХАССП обязательны для всех структурных подразделений, в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ

- 2.1. В Плане ХАССП используются термины и определения:
- План ХАССП** – устанавливает критические контрольные точки и мероприятия управления точками.
- Корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.
- Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия
- Мониторинг** – специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноз.
- Несоответствие** – невыполнение установленного требования
- ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2. В настоящем Плане ХАССП используются следующие сокращения:
- НД** – нормативная документация;
- ККТ** – критические контрольные точки;

ХАССП (НАССР англ.) - в переводе с английского языка «анализ опасностей и критические точки контроля»;

ХАССП группа - группа обеспечения безопасности пищевой продукции;

3 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 3.1. Группа ХАССП отвечает за достоверность информации и полноту входных данных для анализа опасностей, изложенных в настоящем Плане ХАССП.
- 3.2. Руководитель группы ХАССП несет ответственность за разработку данного документа, его внедрение и актуализацию.
- 3.3. Руководители подразделений несут ответственность за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане ХАССП (контроль, выполнение корректирующих мероприятий).

4 ПРОГРАММА ВЫПОЛНЕНИЯ

- 4.1. Согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» для проведения мониторинга в отношении каждой ККТ установлены критические пределы. Критические пределы установлены для того чтобы определить остается ли критическая контрольная точка под контролем (в допустимой области значений). Если критический предел превышен или нарушен, то продукцию, на которую в следствии этого было оказано воздействие, следует считать потенциально опасной.
- 4.2. Установлена система мониторинга ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» состоит из соответствующих инструкций и записей, которые охватывают:
 - измерения или наблюдения, обеспечивающие получение результатов в пределах приемлемых временных рамок;
 - используемые устройства для мониторинга;
 - периодичность мониторинга;
 - ответственности и полномочия за проведение мониторинга и оценку результатов мониторинга;
 - требования к ведению записей и методов ведения записей.
- 4.3. Методы и периодичность установленного мониторинга обеспечивают выявлению случаев превышения критических пределов и принятие оперативных мер по

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001
		Лист 5

обращению с несоответствующей продукции до ее использования или потребления.

4.4. **Перечень опасных факторов.** В перечень учитываемых факторов включают в первую очередь и без изменения опасные факторы, приведенные для групп пищевой продукции в следующих нормативных документах:

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/11;

4.4.1. **Описание опасностей.** Во-первых, необходимо определить виды опасностей. Их рекомендовано делить на 4 категории:

4.4.1.1. физические;

4.4.1.2. химические;

4.4.1.3. микробиологические;

4.4.1.4. аллергены.

4.4.1.1. **Физические опасности.** Предметы, обычно не присутствующие в пищевых продуктах, которые могут привести к травмам (например, порезам в ротовой полости, удушью и д). Важно различать такие физические загрязняющие вещества, которые могут вызывать физические травмы (например, металл), и те, которые вызывают эстетическую неприязнь (например, волосы).

Виды физических опасностей зависят от специфики производства. **В качестве часто встречающихся физических опасностей можно выделить:**

- металл;
- стекло;
- деревянные щепки;
- ювелирные изделия;
- детали механизмов;
- керамика;
- твердый пластик;
- продукты жизнедеятельности и персонала.

В качестве источников физических опасностей выступают:

- сырье для производства;
- оборудование и помещение;

- технологические процессы производства;
- человеческий фактор, нарушение гигиены работников.

В качестве меры контроля определены:

- контроль товаросопроводительной документации;
- соблюдение личной гигиены персонала;
- соблюдения санитарных правил;
- визуальный осмотр;
- гарантии поставщиков.

4.4.1.2. **Химические опасности.** Под категорию химических опасностей попадают химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью человека.

Химические опасности делятся на две основные категории:

- запрещенные вещества, например, не разрешенные к использованию пестициды и пищевые добавки, клеящие вещества, не допущенные для пищевых производств, и др.;
- естественные ядовитые и вредные вещества, например, афлатоксины, свинец, ртуть.

Источниками химических опасностей для мясной и овощной продукции могут быть пестициды, минеральные удобрения, антибиотики и другое.

Источниками химических опасностей производственного характера могут стать консерванты, усилители вкуса, красители, различные добавки, упаковочные материалы, средства, используемые при упаковке.

Источниками химических опасностей со стороны окружающей среды предприятия могут быть дезинфицирующие средства, смазочный материал, чистящие средства, краски, растворители.

4.4.1.3. **Микробиологические опасности.** Под эту категорию опасностей попадают организмы, вызывающие болезнь (патогены), которые могут инфицировать или вызывать интоксикацию у людей, а также служить причиной заболевания, передаваемого через продукты питания. Существует ряд инфекций, которые возникают в результате потребления пищевого продукта, содержащего вредные организмы.

Температура и период хранения. Если хранить продукты питания с

нарушением температурного режима, а также режима влажности, то создаются оптимальные условия для размножения микроорганизмов. Длительное хранение продукции даже при допустимой температуре все равно приведет к ухудшению ее качества.

Для борьбы с патогенами используют:

- термическую обработку;
- замораживание.

В качестве профилактики для безопасного хранения продуктов необходимы:

- замораживание (рекомендуемая температура) – $(16 \pm 2) ^\circ\text{C}$;
- по возможности исключить нахождение продуктов в «опасных» температурных зонах;
- уменьшение содержания излишней влаги.

4.4.1.4. **Аллергены.** Группа продуктов (сельдерей, яйцо куриное, молоко, соя, сульфиты, пшеница, горчица, семя хлопчатника, мак, семена кунжута, семена подсолнечника, морепродукты, орехи), которые для определенной группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах могут потенциально вызывать тяжелые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с повышенной чувствительностью.

В таблице приведены основные виды опасностей и оценка влияния на здоровье.

Таблица 1 - Основных опасностей по выпускаемой продукции на предприятии

Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствия)
Физические опасности		
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло, пуговицы	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения	Может вызвать заболевание (С) Острые предметы могут вызвать серьезное заболевание (В) или летальный исход (А)

Продукты жизнедеятельности грызунов и персонала	Грызуны важнейшие естественные носители зоонозных инфекций, т.е. их возбудители циркулируют, как правило, среди грызунов, а в организм человека попадают случайно, вызывая при этом серьезные заболевания. Ногти, волосы нарушают эстетический вид продукции	Могут вызвать серьезное заболевание (В), Не оказывают существенного воздействия (Е)
Механические примеси в водопроводной воде	Приводят к накоплению в организме ржавчины, окалины, песка, глины, ила, планктона, коллоидных образований и др.	Могут вызвать серьезное заболевание (В)
Химические опасности		
Свинец	Вызывает нарушения функций нервной и сердечно-сосудистой, кроветворной и иммунной систем, нарушает ферментативные процессы. Способен накапливаться в костной ткани	Может вызвать заболевание (С)
Кадмий	Поражает, почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме	Может вызвать заболевание (С)
Мышьяк	Воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме	Может вызвать заболевание (С)
Ртуть	Влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Особенно опасна во время беременности, т. к. может вызывать поражения плода. Способна накапливаться в организме. Органические формы ртути (могут содержаться в рыбе и рыбных продуктах, продуктах животного происхождения) более опасны по сравнению с неорганическими формами	Может вызвать заболевание (С)
Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях	Может вызвать заболевание (С)
Пестициды: ГХЦГ ДДТ и его метаболиты	Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Способны проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития	Может вызвать заболевание (С)

Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксинивален ол, зеараленон, Т-2 токсин, ократоксин А	Некоторые формы рака (первичный рак печени, легких, пищевода) могут быть связаны с наличием микотоксинов в пищевых продуктах. Для здоровья человека один из наиболее опасных токсинов – афлатоксин. Потребление пищевых продуктов, содержащих 1,7 мг/кг афлатоксина, за короткий период времени может привести к необратимым повреждениям в печени, а 75 мг/кг – к смерти. Пораженная афлатоксином пища ассоциируется с синдромом Рейя или оспой, которая поражает детей. Симптомы: рвота, конвульсии и кома. Смертность может достигать 80%. Некоторые исследователи связывают гепатит В с афлатоксином, предположительно изменяющим генетическую структуру ДНК, в результате чего вирус гепатита поражает клетку.	Может вызвать серьезное заболевание (В) или летальный исход (А)
Диоксины	Диоксин – сильнейший мутаген. Этот яд работает длительно и незаметно. Наличие диоксинов в большом количестве может привести к различным патологиям. Они способны изменить нормальное функционирование практически всех систем организма – нервную, эндокринную, половую, пищеварительную и кожные покровы. Диоксины подавляют иммунитет и провоцируют развитие онкологических болезней. Особенно опасно вмешательство этих химических веществ в репродуктивную систему, приводя к мужскому и женскому бесплодию. Наиболее чувствительны к этому химическому выбросу - дети, а также развивающийся плод.	Может вызвать серьезное заболевание (В)
Пищевые добавки	При использовании в регламентируемых дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов	Может вызвать заболевание (С)
Хлор	При воздействии на отдельные компоненты пищевых продуктов в относительно больших концентрациях способен образовывать хлорорганические соединения, которые оказывают общетоксическое действия на организм. При воздействии высоких концентраций вызывает раздражение кожи и слизистых оболочек	Может вызвать заболевание

Остаточные количества дезинфицирующего средства	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты	В зависимости от химического состава дезсредства: от «Может вызвать заболевание (С)» до «Не оказывает существенного влияния (Е)»
Антибиотики: левомецетин тетрациклиновая группа гризин бацитрацин	Антибиотики в малых, значительно ниже лечебных, дозах способны вызывать дисбактериоз (нарушения баланса микрофлоры кишечника человека), способствуют развитию аллергических реакций и формированию групп микроорганизмов, устойчивых к воздействию антибиотиков	Может вызвать заболевание (С)
Аллергены		
Аллергены: яйцо куриное, молоко коровье, пшеница, орехи: миндаль, фундук, сернистый ангидрид и др.	При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхиальной астмы или анафилактического шока	Может вызвать серьезное заболевание (В)
Микробиологические опасности		
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i>	Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. <i>S. aureus</i> вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул	Может вызвать серьезное заболевание (В)
Плесени	Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для любого человека (см. микотоксины)	Может вызвать серьезное заболевание (В)

Дрожжи	Являются микроорганизмами порчи. При размножении в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических характеристик	Может вызвать серьезное заболевание (В)
--------	--	---

4.5. Метод оценки опасных факторов

Для оценки тяжести последствий и вероятности реализации опасных факторов используется следующий метод:

По каждому опасному фактору проводится сравнительная оценка тяжести последствий от реализации данного фактора и вероятности данного происшествия.

Наиболее значимые опасные факторы выявляются с помощью диаграммы:

Влияние на здоровье		Низкая	Низкая	Средняя	Средняя	Высокая
Может вызвать летальный исход	A					
Может вызвать серьезное заболевание	B					
Может вызвать заболевание	C					
Может вызвать неудобство	D					
Не оказывает существенного влияния	E					
		1	2	3	4	5
		Маловероятно	Редко	Может произойти	Вероятно	Часто
		<1 раз в 2 года	1 раз в год	1 раз в 6 мес.	1 раз в мес.	1 раз в неделю
Вероятность проявления						

Форма оценки опасностей при реализации принципов ХАССП

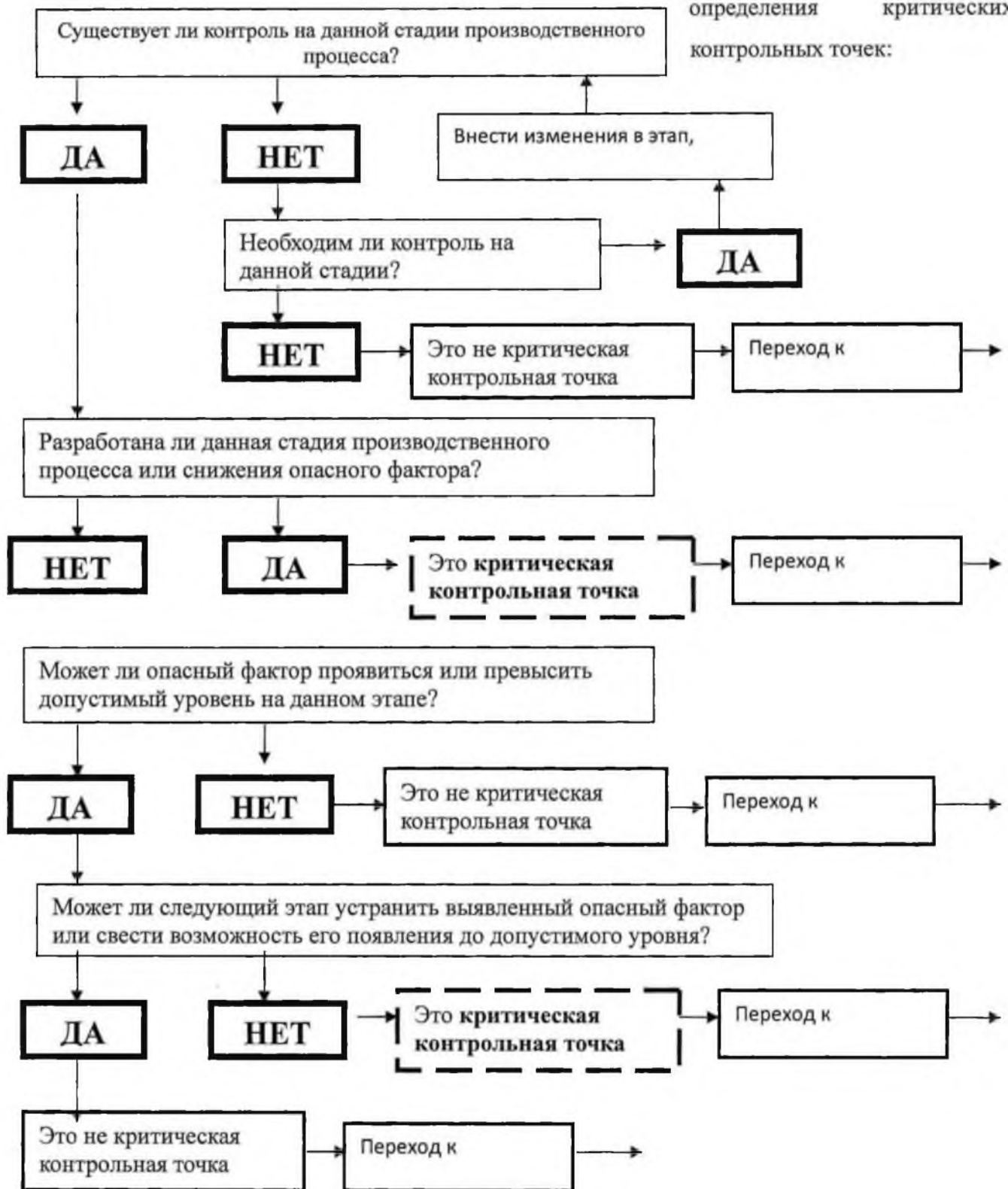
4.6. Предупреждающие действия. К предупреждающим действиям относят:

- контроль параметров технологического процесса производства (в виде ККТ);
- периодический контроль концентрации вредных веществ;
- мойку и дезинфекцию холодильного оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.
- соблюдение всех документированных процедур и инструкций и т.д.

4.7. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления)

Инструментом оценки риска выступает метод «Дерево принятия решений» для

определения критических контрольных точек:



ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001
		Лист 13

В столовой входящей в состав **ГБОУ школы-интернат №3 г. Армавира** комиссией группы ХАССП установлены следующие критические контрольные точки:

ККТ № 1 — Термическая обработка (тушение, запекание, доготовка) мясных и рыбных блюд

ККТ № 2 — Вскрытие стеклянной и хрупкой тары

ККТ № 3 – Хранение сырья

Анализ наличия ККТ в технологическом процессе проводился с учетом требований ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», а также МР 5.1 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции» на основе принципов ХАССП.

5. Протокол № 1 Выявления и описания опасностей при производстве продукции

Локализация опасностей		Описание опасностей				Оценка опасностей			Обоснование выбора и оценки опасности
Этап, на котором может появиться опасность		Четко и подробно описываются опасности, вероятность возникновения которых существует на каждом этапе: код категории (Б, Х, Ф, А), вещество, размер, происхождение, характер и т. д				В1: Исходя из описания опасности, вероятности возникновения (до применения меры контроля) и негативного воздействия на здоровье, нужно ли его контролировать, т. е. является ли эта опасность существенной?			
Этап №	Название этапа	опасность	Условные обозначения	Происхождение или источник опасности	Характер опасности	Вероятность возникновения	Влияние на здоровье	Оценка опасности (существенная или несущественная)	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Приемка сырья и материалов	Токсичные элементы: ртуть, свинец, мышьяк, кадмий	Х	Выращивание растительного сырья (встречается в окружающей среде: почве, воздухе, воде), первичное производство сырья, производство	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья.
		Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Х		Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	
		Пестициды: ГХЦГ ДДТ и его мета-	Х		Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание	1С-несущественная	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП							ПХ - 001
								Лист 15

болиты			сахара			(С)		
Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленол	Х		Производство и хранение растительного сырья, продуктов молочного происхождения	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Управление: ППОПМ – 008
Диоксины	Х		Выращивание растительного сырья (встречается в окружающей среде: почве, воздухе, воде), первичное производство сырья животного происхождения.	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены. Протоколы испытаний поставщика Управление: ППОПМ – 008
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло	Ф		Производство и хранение растительного сырья, сыпучего сырья	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Управление: ППОПМ – 008
Аллергены: Кунжут, пшеница, орехи: миндаль,	А		Производство и хранение животного и	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное	1В-несущественная	За последние два года не было случаев возникновения. Имеются

		фундук; сернистый ангидрид		растительного сырья			заболевание (В)		случаи индивидуальной непереносимости. Управление: указание аллергена на упаковке, указание аллергена в составе продукции.
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Первичное производство сырья: мясо, молоко, субпродукты, консервированная продукция, фрукты, овощи	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Управление: ПШОПМ – 008
		Плесени	Б	Нарушение условий хранения, производство сырья	Выделение токсинов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	
2а	Хранение сырья и материалов (при t от 0 до 25 ⁰ С)	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus, а также плесени и дрожжи	Б	Нарушение условий хранения	Способность к росту; Выделение токсинов	Средняя (3 балла)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	3В-существенная	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту патогенных микроорганизмов. Управление: ежедневный контроль температуры и влажности хранения в

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП							ПХ - 001
								Лист 17

									складах. Все сырье с маркировочными ярлычками. Поверенное измерительное оборудование. Соблюдение документированных инструкций: ППОПМ – 007; ППОПМ – 013
26	Хранение сырья в холодильнике при t (4±2)°C	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus, а также плесени и дрожжи	Б	Нарушение условий хранения	Способность к росту; Выделение токсинов	Средняя (3 балла)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	ЗВ-существенная	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту патогенных микроорганизмов. Управление: ежедневный контроль температуры хранения в холодильном оборудовании. Все сырье с маркировочными ярлычками. Поверенное измерительное оборудование. Соблюдение ППОПМ – 007; ППОПМ – 013
2в	Хранения сырья при t не выше	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	

	-18 ⁰ С	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus, а также плесени и дрожжи	Б	Нарушение условий хранения	Способность к росту; Выделение токсинов	Средняя (3 балла)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	3В-существенная	патогенных микроорганизмов. Управление: ежедневный контроль температуры хранения в холодильном оборудовании. Все сырье с маркировочными ярлычками. Поверенное измерительное оборудование. Соблюдение ППОПМ – 007; ППОПМ – 013
3	Вскрытие потребительской упаковки	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ - 003
		Аллергены	А	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: вся упаковка должна быть промаркирована на наличие аллергенов; ППОПМ - 010
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
		БГКП	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление:

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП							ПХ - 001
								Лист 19

							заболевание (В)		ППОПМ – 001 и ППОПМ 003; ППОПМ - 012
	Посторонние включения от упаковки	Ф	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Средняя (4 балл)		Может вызвать серьезное заболевание (В)	4В-несущественная	При вскрытии стеклянной тары возможно попадание осколков. Управление: ППОПМ – 002 и предварительный осмотр упаковки
Очистка Нарезка	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)		Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)		Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)		Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Варка овощей Варка яиц	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	-

		Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-
		Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-
Дефростация		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
		Изменение структуры сырья	Ф	Разрыв тканей кристаллами льда	Протекание	Очень низкая (1 балл)	Не оказывает существенного влияния (Е)	1Е-несущественная	Соблюдение правил дефростации в зависимости от вида сырья
		Изменение структуры сырья	Ф	Разрыв тканей кристаллами льда	Протекание	Очень низкая (1 балл)	Не оказывает существенного влияния (Е)	1Е-несущественная	Соблюдение правил дефростации в зависимости от вида сырья
		Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-
Измельчение на фарш		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ - 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
		Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП							ПХ - 001
								Лист 21

				инвентаря			заболевание (В)		002; ППОПМ - 006
Удаление излишков жира	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производ- ственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- ственная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012	
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- ственная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010	
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- ственная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006	
Мойка яиц	Микробиальная порча	Б	Сырье	Наличие	Низкая (2 балл)	Может вызвать заболевание (С)	2С-несущес- ственная	Не было случаев возникновения. Контроль сроков и условий хранения яиц. Управление: ППОПМ - 015	
	Остаточное количество моющего и дезинфицирую-	Х	Производ- ственная среда	Внесение	Средняя (1 балл)	Может вызвать заболевание	1С- несущес- ственная	Не было случаев возникновения. В зависимости от	

		щего средства					(С)		химического состава дезсредства: от «Может вызвать заболевание (С)» до «Не оказывает существенного влияния (Е)» Управление: ППОПМ - 015
		Отсутствует	Ф	-	-	-	-	-	-
		Отсутствует	А	-	-	-	-	-	-
	Очистка яиц	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ - 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
		Посторонние включения	Ф	Остатки скорлупы	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Тщательная очистка. Управление: ППОПМ 002; ППОПМ - 006
	Разделение на	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП							ПХ - 001
								Лист 23

белок и желток	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ – 006
Зачистка поверхности, измельчение	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря.

									Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная		Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Размягчение/ топление	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная		Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная		Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ - 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная		Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ - 002; ППОПМ - 006
Очищение от посторонних	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные	Б	Персонал,	Внесение	Очень	Может	1В-несущес-		Не было случаев

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП							ПХ - 001
								Лист 25

примесей; Перебирание	микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus		производственная среда		низкая (1 балл)	вызвать серьезное заболевание (В)	твенная	возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-
Просеивание муки	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
	Посторонние	Ф	Дефекты	Внесение	Очень	Может	1В-несущес-	Не было случаев

	включения		технологического оборудования и инвентаря		низкая (1 балл)	вызвать серьезное заболевание (В)	твенная	возникновения. Используется сырье расфасовкой не более 5 кг. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Брожение теста	Отсутствуют	X	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	A	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-
Укладывание, формование, замес теста, обминка	Отсутствуют	X	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производс- твенная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	A	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ - 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущес- твенная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ - 002; ППОПМ - 006
Термическая обработка	Патогенные микроорганизмы, в т.	Б	Не соблюдение температурного	Рост	Средняя (3 балл)	Может вызвать	3В-сущес- твенная	Готовность изделий мяса и птицы определяет

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001
		Лист 27

(тушение, запекание, доготовка) мясных и рыбных блюд	ч. сальмонеллы, S. aureus		режима и времени выдержки кулинарного изделия			серьезное заболевание (В)		выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукте. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы – не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.	
	Отсутствует	Х	-	-	-	-	-	-	
	Все аллергены	А	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствует	Ф	-	-	-	-	-	-	-
Внесение необходимых компонентов	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012	
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной	

				среда			(В)		среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
		Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Перемешивание Маринование	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012	
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ - 002; ППОПМ - 006	
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010	
Соединение	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001
		Лист 29

необходимых компонентов	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
	Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ – 006
Перебирание/ Удаление семенных гнезд/ Подсушивание	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря.

									Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ – 010
		Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
Варка	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-	-
	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-	-
Мойка/ промывание	Токсичные элементы; Пестициды; Радионуклиды; Хлор	Х	Водопроводная вода	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	Проводятся периодические испытания водопроводной воды с подтверждением ее безопасности	
	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-	
	Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-	
	Посторонние включения	Ф	Водопроводная вода	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Проводятся периодические испытания водопроводной воды с подтверждением ее безопасности	
Растарка муки, ручное дозирование сырья	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-	
	Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	
	Посторонние включения	Ф	Попадание посторонних предметов из	Наличие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание	1С-несущественная	Случаев возникновения не было. Контроль попадания посторонни	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП							ПХ - 001
								Лист 31

			производственной среды			(С)		предметов. Далее проводится просеивание сыпучего сырья. Управление: ППОПМ - 002	
		Отсутствуют	A	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	
Оформление		Отсутствуют	X	-	-	-	-	-	
		Все аллергены	A	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрёстная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012; ППОПМ - 010
		Посторонние включения	Ф	Дефекты технологического оборудования и инвентаря	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 002; ППОПМ - 006
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было случаев возникновения. Управление: ППОПМ – 001 и ППОПМ – 003; ППОПМ – 012
Реализация		Отсутствуют	X	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	
		Отсутствует	A	-	-	-	-	-	
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	

6. Протокол № 2 Выбор и распределение мер контроля

Этап и опасность				Меры контроля	Распределение мер контроля на КТ и ККТ путем выбора ответов на вопросы В1-В7							
Указываются опасности, признанные существующими					<p>Подробно описывается выбранная мера/комбинация мер контроля, которая позволит предотвратить опасность, устранить ее или до приемлемого уровня</p>	<p>В1- Установлены меры контроля обязательны для применения? (если да, то переход на В2, если нет на В6)</p>	<p>В1- Существует ли возможность своевременного мониторинга для обеспечения незамедлительной коррекции? (если да, то переход на В3, если нет – необходимо изменить этап, процесс или продукт, чтобы обеспечить своевременный мониторинг)</p>	<p>В3 – Является ли эта мера контроля завершающей для устранения выявленных опасностей или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на В4, если нет – КТ)</p>	<p>В4 – Существует ли вероятность нарушения при функционировании меры контроля или значительная неустойчивость процесса? (если да, то переход на В5, если нет – к следующей опасности)</p>	<p>В5 – Могут ли быть серьезными последствия в случае отказа функционирования меры контроля? (если да, то переход на В6, если нет – необходимо посмотреть вероятность возникновения опасности)</p>	<p>В6 – Является ли эта мера контроля специально установленной и применяемой для устранения или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на ККТ, если нет – В7)</p>	<p>В7 – Является ли данная мера контроля необходимой для эффективности других мер? Применяется она самостоятельно или в сочетании с другими? (если да, то переход на ККТ, если нет – КТ)</p>
Этап №	Название этапа	Код категории опасности	Опасность	5								
1	Термическая обработка (тушение, запекание, доготовка) мясных и рыбных блюд и изделий	Б	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Контроль температуры в толще продукта и выдержки при данной температуре необходимого времени	Да	Да	Да	Да	Да	Да	ККТ № 1	На данном этапе необходим контроль температуры в толще продукта и времени выдержки при несоблюдении данных требований возможен рост

2	Вскрытие стеклянной и хрупкой тары	Ф	Посторонние включения от упаковки (стекло)	Инспекция стеклянной тары до и после вскрытия	Да	Да	Да	Да	Да	Да	ККТ № 2	<p>патогенных микроорганизмов</p> <p>Возможно наличие сколов и трещин на банках при поступлении сырья, а также их повреждение при вскрытии. Поэтому необходим тщательный контроль вскрытия упаковки.</p> <p>Управление: ППОПМ - 002, ППОПМ - 008, обучение персонала правилам вскрытия потребительской упаковки.</p>
3	Хранение сырья	Б	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. aureus	Контроль за температурными режимами и сроками хранения согласно нормативной документации на каждый вид сырья	Да	Да	Да	Да	Да	Да	ККТ № 3	Нарушение условий и сроков хранения может привести к росту патогенных микроорганизмов.

7. Протокол № 3 Мониторинг

№ ККТ	Категория опасности	№ этапа, этап процесса	Описание опасности	Рабочие пределы (если возможно установить)	Действия, предпринимаемые при нарушении рабочих пределов	Критические пределы	Меры контроля	Мониторинг				Коррекции при нарушении критических пределов	Корректирующие действия и ответственное лицо	Записи	Верификация
								Что	Как	Как часто	Ответственное лицо				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
К К К Б															
			Термическая обработка (тушение, запекание, доготовка) мясных и рыбных блюд			Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, S. aureus		Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта.							
						Температура в толще продукта для рубленых изделий не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.		Доведение до необходимой температуры и выдержка установленного времени при данной температуре, образование поджаристой корочки для изделий из рыбы и отделением мяса от кости							
						Измерение температуры в толще продукта, времени выдержки – для мясных; для рыбных - образование поджаристой корочки и отделение мяса от кости		Измерение температуры в толще продукта термометром, измерение времени часами, внешний вид							
						Во время приготовления каждого мясного или рыбного кулинарного изделия		Ответственный по приказу							
						Идентифицировать продукцию как несоответствующую									
						Провести мониторинг возникновения опасности, обучение персонала, осмотр оборудования									
						Бракеражный журнал, соблюдение производственных программ обязательных предварительных мероприятий									
						Бракераж готовой продукции, запись в журнале. Контроль температурного режима. Исследования готовой продукции в аккредитованной лаборатории по графику в ШПК. Соблюдение ШПОПМ.									

К К Т № 2	Ф
Вскрытие стеклянной и хрупкой тары	
Посторонние включения от упаковки (стекло)	
-	
-	
Наличие сколов и трещин, повреждение при вскрытии упаковки.	
Инспекция стеклянной тары до и после вскрытия	
Тара после вскрытия	
Визуальный осмотр	
Каждая единица	
Ответственный по приказу	
Идентифицировать продукцию как несоответствующую	
Провести мониторинг поставщика, предпочтении полимерной упаковки. Провести обучение персонала правилам вскрытия стеклянной тары.	
Чек-лист вскрытия стеклянной тары	
Надзор за вскрытием стеклянной тары, периодическое обучение персонала	

3	Т	К	К
Б			
Хранение сырья			
При несоблюдении температурного режима хранения и времени хранения согласно нормативной документации, возможно развитие патогенных микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, S. aureus			
Хранение сырья при соблюдении режимов хранения (температура в камере, время хранения)			
Утилизация продукции			
Температура и время хранения согласно нормативной документации в зависимости от вида сырья			
Соблюдение режимов хранения (температура в камере, время хранения)			
Температура в камере, время хранения сырья, полуфабрикатов, готовых изделий			
Измерение температуры термометром в камере хранения, измерение времени часами			
Два раза в день			
Ответственный по приказу			
Идентифицировать сырье/продукцию как несоответствующие			
Профилактический ремонт холодильного оборудования, поверка средств измерений			
Журнал контроля за температурными режимами холодильного оборудования; Бракеражный журнал, Журнал входного контроля			
Профилактические периодические проверки холодильного оборудования. Контроль микроклимата в помещении. Исследование готовой продукции в аккредитованной лаборатории в соответствии с программой ППК на содержание патогенных			

8. Ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
ГОСТ Р 51705.1-2001	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
МР 5.1	Методические подходы к организации процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Приложения

Соответствие образцу-эталону

Приложение 1

Чек-Лист № _____ Осмотра сита

Дата:		Номер сита							
Наименование сырья:									
Код сырья:									
Время начала просеивания:					Время окончания просеивания:				
Проверка		При каждом просеивании							
Наличие металлических примесей на сите (+/-)									
Коррекция (при наличии металлических примесей любого количества необходимо идентифицировать сырье, как несоответствующее, сообщить ответственному лицу):									
Всего просеяно					(количество, кг)				
Ответственное лицо					(подпись, ФИО)				

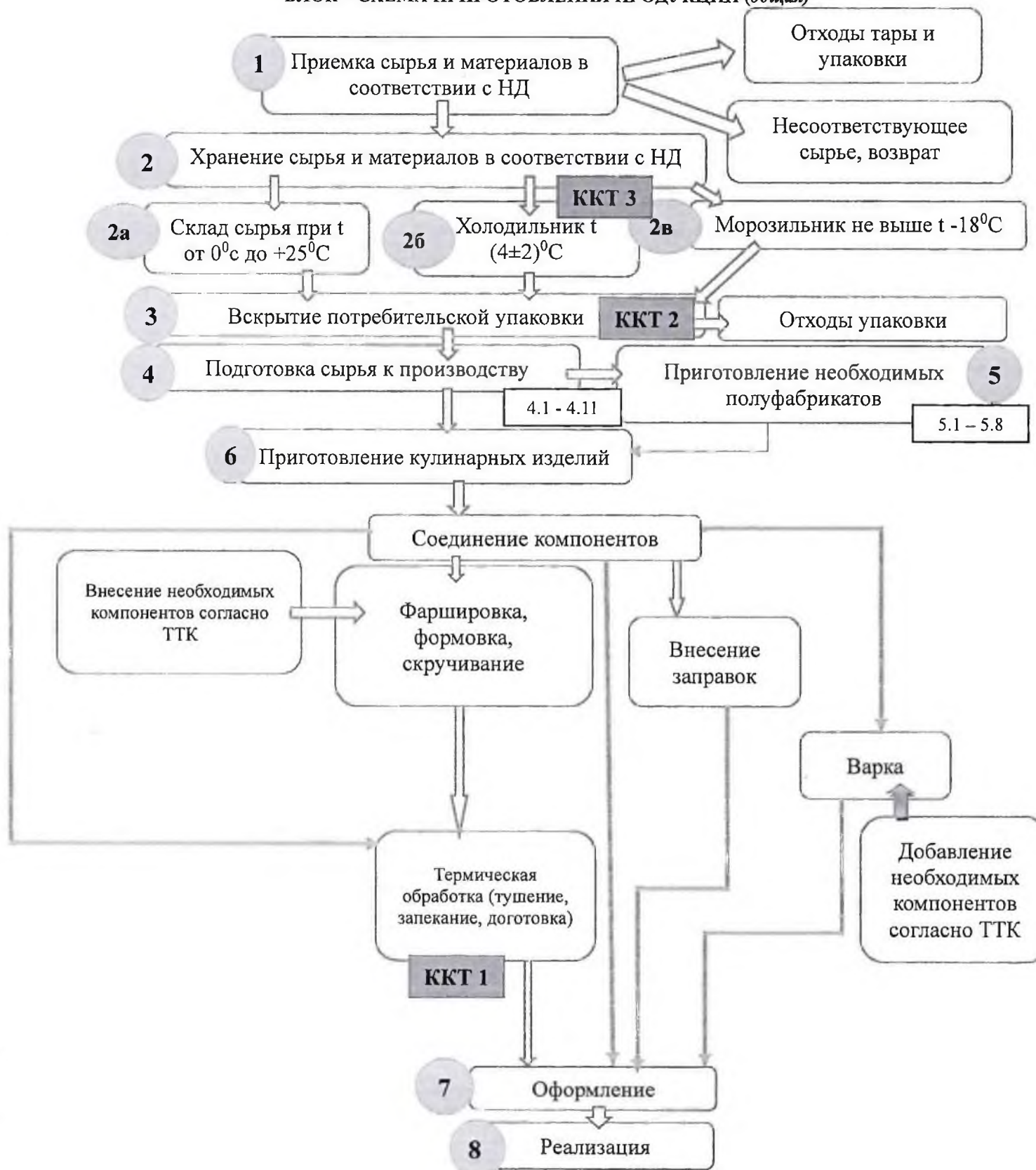
Приложение 2

Чек-Лист № _____ Контроля вскрытия стеклянной/хрупкой тары

Дата и время:	
Наименование открываемого сырья:	
Код сырья:	
Осмотр тары после вскрытия	
Наличие сколов:	
Наличие трещин или любых повреждений	
Коррекция (при наличии каких либо повреждений необходимо идентифицировать сырье, как несоответствующее, сообщить ответственному лицу):	
Всего	
(количество, кг)	
Ответственное лицо	
(подпись, ФИО)	

Приложение 3

БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ (общая)



ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	ПЛАН ХАССП	ПХ - 001 Лист 40
---------------------------------------	------------	---------------------

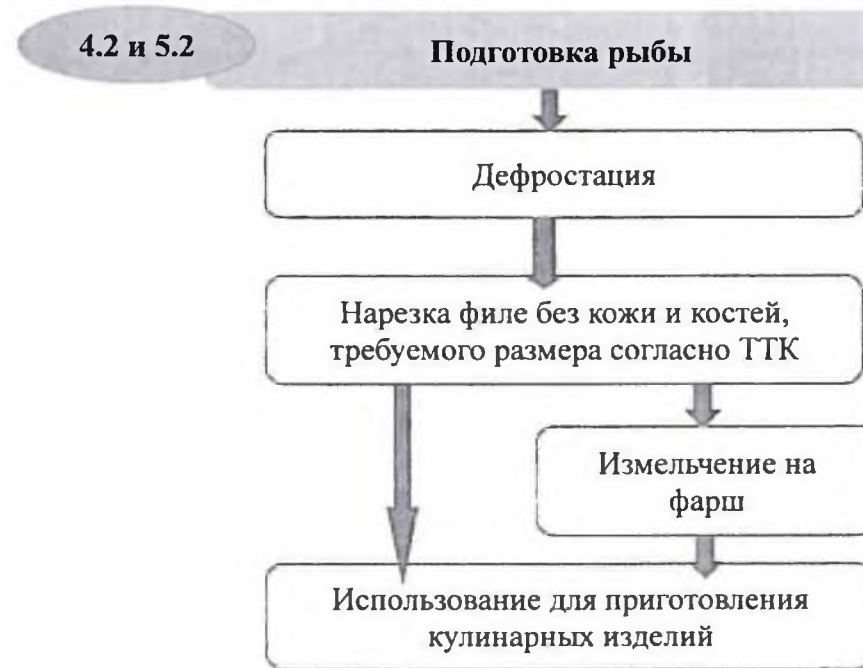
Пояснения к блок схемам

1. Пункты 1, 2 (2а, 2б, 2в), 3, 4, 5, 6, 7, 8 – общие для всех технологических процессов приготовления кулинарных изделий;
2. Пункт 4 подготовка сырья – обобщенный этап производства; (пункты 4.1 – 4.11) – представлены ниже и полностью раскрывают подготовку всего сырья к производству;
3. Пункт 5 приготовление необходимых полуфабрикатов – обобщенный этап производства; (пункты 5.1 – 5.8) – представлены ниже и полностью показывают процесс приготовления необходимых полуфабрикатов;
4. Пункт 6 приготовление кулинарных изделий – обобщенный этап производства;
5. Все подпункты 6 (со всеми буквенными обозначениями) поясняют приготовление всех кулинарных изделий, кроме не вошедших в общую схему.

БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

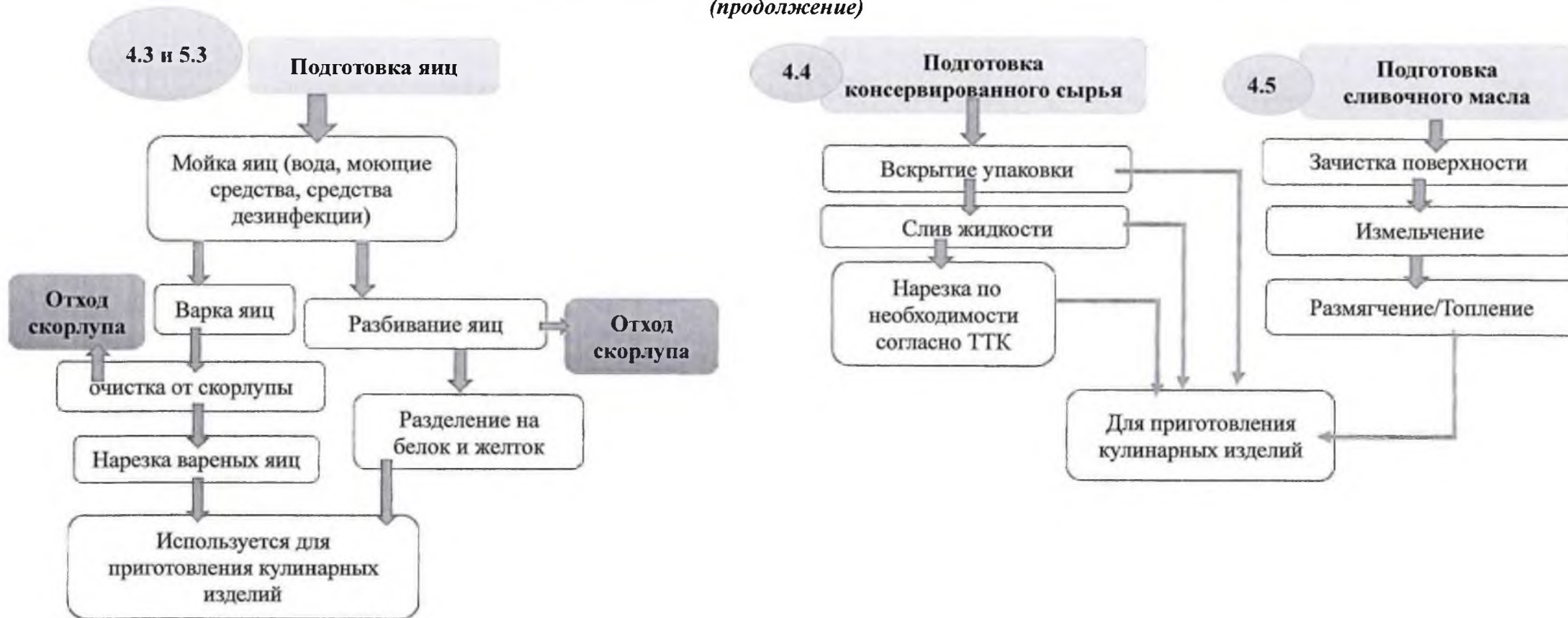


БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
(продолжение)



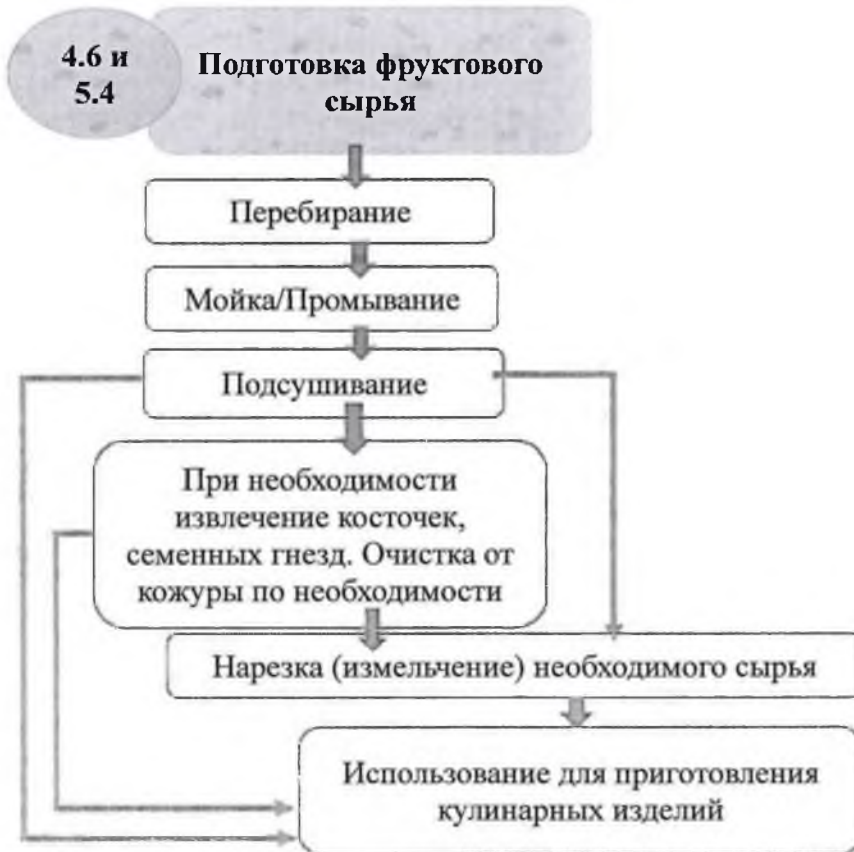
БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

(продолжение)



БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

(продолжение)



БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

(продолжение)

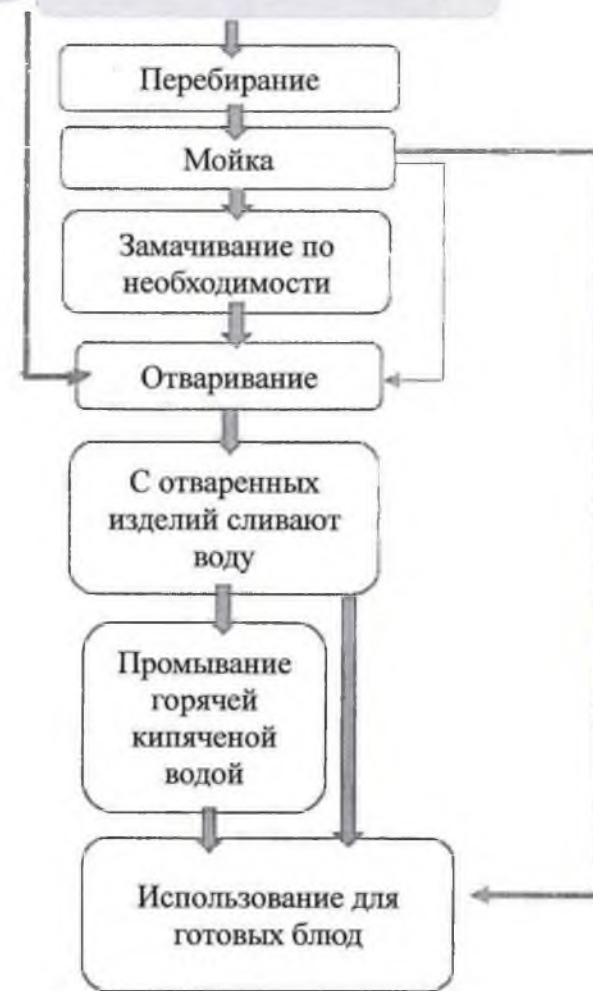
4.8 и 5.5

**Подготовка овощей,
картофеля и зелени**



4.9 и 5.6

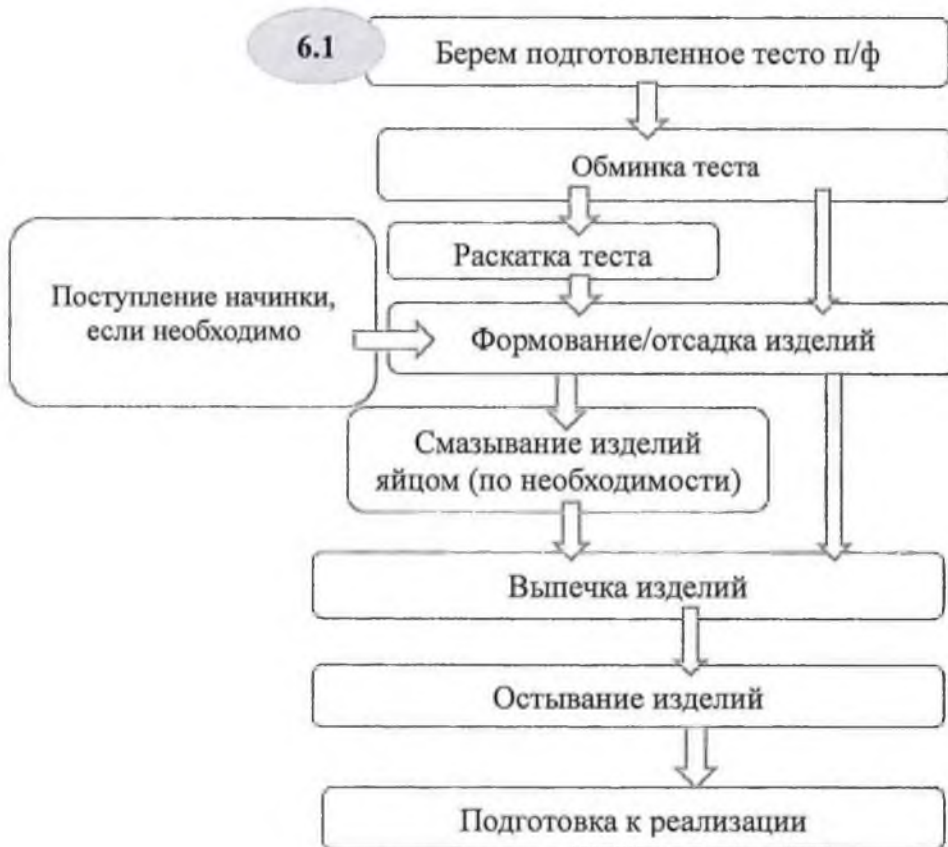
**Подготовка круп, бобовых,
макаронных изделий**



БЛОК – СХЕМЫ ПОДГОТОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ (продолжение)



БЛОК – СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКАМИ



ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	30.08.21	
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	30.08.21	Лист 1 из 17
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура управления документацией		Код документа	ДП - 001	

Документированная процедура управления документацией

Введен приказом № 88-07 от « 31 » августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины и определения	3
3. Программа выполнения	4
4. Ответственность	12
5. Ссылки	13

Приложения

Приложение 1 Перечень внутренней документации	14
Приложение 2 Перечень внешней документации	14
Приложение 3 Верхний колонтитул первой страницы инструкции или процедуры	14
Приложение 4 Верхний колонтитул последующих страниц инструкции или процедуры	15
Лист ознакомления с документированной процедурой	16

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная процедура разработана в соответствии с требованиями п. 7.5 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и определяет единый порядок разработки, утверждения, идентификации, распространения и актуализации документов интегрированной системы менеджмента качества.
- 1.2. Цель данной процедуры:
- единый порядок разработки, согласования, утверждения, идентификации и актуализации документов интегрированной системы менеджмента качества;
 - предотвращение использования устаревших документов;
 - наличие актуализированных документов на местах их использования;
 - порядок обеспечения контроля, анализа и распространения документов внешнего происхождения, касающихся законодательных и нормативных требований;
 - периодическая актуализация, при необходимости, пересмотр для обеспечения постоянной пригодности документов.
- 1.3. Требования данной процедуры обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию документированной процедуры несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции** – официально заявленные высшим руководством общие намерения и направление деятельности организации, которые имеют отношение к системе безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **Процедура** - документ, который устанавливает методы проведения производственных операций, управляет работой, описывает что, где, когда, как и кем выполняется.
- 2.3 **Записи** - документы, содержащие свидетельства осуществленной деятельности или достигнутые результаты.
- 2.4 **Внутренний документ** - документ, разработанный и утвержденный внутри организации.
- 2.5 **План НАССР** - документ, содержащий опасности, которыми необходимо управлять в критической контрольной точке, мероприятия по управлению, критические пределы, процедуры мониторинга, коррекцию и корректирующие действия, распределение ответственности и полномочий, ведение записей при мониторинге.
- 2.6 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 4

с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

- 2.1 **Блок-схема** - Схематическое и систематическое представление последовательности и взаимодействия этапов.
- 2.2 **Форма** - документ, в который вносятся данные, необходимые для Системы безопасности пищевой продукции.
- 2.3 **НАССР** - Анализ рисков и контрольные критические точки (Hazard analysis and critical control points).
- 2.4 **Владелец процесса** - ответственный за результаты работ по данному процессу.
- 2.5 **Утверждающий** - сотрудник (и), который утверждает документ. Данным лицом может являться либо сам владелец процесса, либо назначенный им заместитель.
- 2.6 **Согласование документа** - процесс сбора комментариев/замечаний от заинтересованных сторон и внесения изменений в исходный документ.
- 2.7 **Изменение документа** - любое исправление, исключение или добавление каких-либо данных в этот документ.

3. Программа выполнения

- 3.1. **Состав документов**
- 3.1.1. Документация системы безопасности пищевой продукции включает документы внутреннего и внешнего происхождения.
- 3.1.2. К документам внутреннего происхождения относятся:
- Политика по безопасности пищевой продукции;
 - Производственные программы обязательных предварительных мероприятий;
 - Документированные процедуры;
 - Руководство по качеству;
 - Записи.
- 3.1.3. Полный перечень документации внутреннего происхождения оформляется по форме *Перечень внутренней документации предприятия (Приложение 1)*.
- 3.1.4. К документам внешнего происхождения относятся:
- законодательные акты РФ;
 - международные стандарты;
 - государственные стандарты;
 - отраслевые стандарты;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 5

- руководство по эксплуатации на оборудование;
- свидетельство о поверке, калибровке;
- разрешительная документация на вид деятельности (лицензия, сертификат соответствия, декларация и т.д.)
- и т.д.

3.1.5. Полный перечень внешних актуализированных документов оформляется по форме *Перечень внешней документации Предприятия (Приложение 2)*.

3.2. Структура документов

3.2.1. Структура документов включает следующие элементы:

- Верхний колонтитул;
- Цель и область применения;
- Принятые сокращения, термины, определения (при необходимости);
- Программа выполнения;
- Ответственность;
- Ссылки;
- Приложения (при необходимости).

3.2.2. Верхний колонтитул на титульной странице имеет вид согласно *Приложению 3*, и содержит в себе следующую информацию:

- название компании;
- название документа;
- код документа;
- дата разработки;
- номер страницы и общее количество страниц;
- строка утвердил;
- строка согласовал;
- кто разработал.

3.2.3. Верхний колонтитул последующих страниц, согласно *приложению 4*.

3.2.4. Цель описывает для чего необходим данный документ. Область применения описывает, на какой процесс и подразделения распространяется данный документ.

3.2.5. Сокращения, термины и определения описывают необходимые сокращения, которые употребляются в тексте, а также поясняют профессиональную терминологию.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 6

- 3.2.6. Программа выполнения описывает основное назначение описываемого процесса или деятельности. Излагает описание и требования к регламентируемому процессу или деятельности.
- 3.2.7. Ответственность – определяет круг лиц (по должности или характеру работы) ответственных за соблюдение требований документов системы безопасности пищевой продукции, а также их обязанности.
- 3.2.8. Ссылки поясняют какие нормативные документы использовались при написании.
- 3.2.9. Приложения – материал, который по каким-то причинам не может быть помещен непосредственно в тексте документа, допускается помещать в приложениях. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки, выделенные полужирным курсивом. Приложения обозначают арабскими цифрами, начиная с «1». Приложение должно иметь заголовок. Заголовок приложения выделяется полужирным прописным шрифтом. Приложения должны иметь общую с основной частью документа сквозную нумерацию страниц.

3.3. Оформление документов

3.3.1. При наборе документов используются следующие размеры шрифтов:

- шрифт Times New Roman;
- текст документа размер 12pt;
- междустрочный интервал - полуторный;
- текст документа пишется с выравниванием по ширине;
- ссылки на приложение, форму или документ – полужирный, курсив;
- структурные названия заголовков – прописные, полужирные, размер 14pt;
- подзаголовки строчные, полужирные.

3.4. Идентификация документов

- 3.4.1. Для обеспечения идентификации, прослеживаемости и предотвращения непреднамеренного использования устаревших документов каждый документ Предприятия должен обладать идентификационным номером.
- 3.4.2. Идентификация проводится либо по названию, либо по идентификационному номеру.
- 3.4.3. Внешние документы имеют идентификацию, принятую законодательством.
- 3.4.4. Идентификационный номер внутренней документации системы безопасности пищевой продукции состоит из буквенных обозначений и цифровых.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 7

Таблица 1

Вид документа	Буквенное обозначение
1. План НАССР	ПХ -
2. Документированные процедуры	ДП -
3. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий	ППОПМ -
4. Формы для записей	Ф -
5. Организационная структура	ОС -
6. Руководство по качеству	РК -
7. Политика	П -

Пример:

[буквенное обозначение вида документа] - [трехзначный номер документа] [название документа]:

ДП - 001 Управление документацией

ДП – Документированная процедура

001 – порядковый номер документа

Для рецептов идентификацией является название.

3.5. Разработка документа

3.5.1. Основанием для разработки нового документа является:

- требование компании;
- результаты аудитов;
- наличие жалоб;
- изменение организационной структуры и ответственности;
- изменение техпроцесса;
- любой другой производственной необходимостью.

3.5.2. Инициатором разработки нового документа может быть любой сотрудник Предприятия.

3.5.3. При возникновении необходимости в создании нового документа разрабатывается проект документа, оформленный в соответствии с требованиями данной процедуры.

3.5.4. Все вновь создаваемые документы регистрируются. Менеджер по качеству регистрирует новый документ в *Перечне внутренней документации Предприятия (Приложение 1)*.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 8

3.6. **Согласование документов**

- 3.6.1. Проект любого нового документа проходит согласование.
- 3.6.2. Получив от разработчика проект документа, менеджер по качеству проверяет его на соответствие требованиям законодательства РФ.
- 3.6.3. Если информация в документе не соответствует требованиям законодательства РФ, разработчик вносит соответствующие корректировки.
- 3.6.4. Если проект документа соответствует законодательству РФ, разработчик согласовывает документ со всеми заинтересованными отделами. Информация вносится в колонтитул титульной страницы документа (*Приложение 3*).
- 3.6.5. Критериями для определения уровней согласования являются:
- распределение ответственности и уровней подчинения внутри Предприятия;
 - заинтересованность и возможные столкновения интересов;
 - компетентность в описываемом документом процессе.
- 3.6.6. Изменения в документе на момент согласования выделяются другим цветом.
- 3.6.7. Только после прохождения согласования документ направляется на утверждение.
- 3.6.8. Срок согласования документа – 5 рабочих дней с момента получения редакции проекта.
- 3.6.9. В случае нарушения срока согласования документа, он автоматически считается согласованным.

3.7. **Утверждение документов**

- 3.7.1. Все документы утверждаются до того, как они становятся действующими. Информация вносится в колонтитул титульной страницы документа (*Приложение 3*).
- 3.7.2. В зависимости от уровня документов они утверждаются главным руководством предприятия, сотрудником, ответственным за процесс, или сотрудником, которому делегировано право утверждения по должностной инструкции.
- 3.7.3. Главные документы (Политика, процедуры системы безопасности пищевой продукции) утверждает Руководитель Предприятия.
- 3.7.4. Рабочие документы (инструкции, методики, спецификации, формы и т.д.) могут утверждать владельцы процессов, либо сотрудники, назначенные для утверждения.
- 3.7.5. Полномочиями для утверждения (одобрения) обладает лицо, соответствующее следующим критериям:
- несет всю полноту ответственности за сферу деятельности, описанную в документе;
 - обладает высокой компетентностью, относительно содержания данного документа.
- 3.7.6. Документ является действующим до момента утверждения его новой версии.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 9

3.8. Оповещение

3.8.1. Оповещение происходит в случае:

- выпуска нового документа;
- внесения изменений в существующий документ (обновления);
- удаления (архивирования) устаревшего документа.

3.8.2. Информация в обязательном порядке доводится менеджером по качеству до сотрудников предприятия, путем рассылки электронных сообщений (электронные документы) или ознакомления заинтересованных лиц под подпись (бумажные документы).

3.9. Распространение документов

3.9.1. Все оригиналы электронных документов находятся в папке «Система безопасности пищевой продукции».

3.9.2. Все оригиналы бумажных документов находятся у менеджера по качеству.

3.9.3. Сотрудники, являющиеся пользователями компьютера, пользуются электронным документом.

3.9.4. Сотрудники, не являющиеся пользователями компьютера, пользуются печатными копиями документов.

3.9.5. Электронные документы являются неконтролируемыми копиями. При распечатке документа для удобства использования в работе, сотрудник ставит на титульном листе шариковой ручкой дату распечатки и свою подпись. Ответственность за использование не актуализированной копии несёт персонально сотрудник, распечатавший копию.

3.10. Анализ и пересмотр документов

3.10.1. Анализ и пересмотр документов Предприятия происходит в результате:

- аудитов – как корректирующие/предупреждающие действия (если такое требование обнаружено);
- изменения соответствующего процесса;
- выявления несоответствий продукции;
- изменения требований международных, национальных, отраслевых стандартов
- совершенствования технологии;
- установления дополнительных требований, но не реже одного раза в три года.

3.10.2. Если в документ вносятся изменения, то он подлежит повторному утверждению.

3.10.3. Введение в действие обновленного документа начинается с момента его утверждения

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001 Лист 10
---------------------------------------	---	---------------------

ответственным лицом.

- 3.10.4. Новая версия документа после утверждения автоматически отменяет действие предыдущей версии документа.
- 3.10.5. При возникновении необходимости внесения изменения в существующий документ инициатор изменения вносит новую информацию красным шрифтом и направляет документ на согласование менеджеру по качеству.
- 3.10.6. Если информация в документе не соответствует требованиям законодательства РФ, инициатор изменения вносит соответствующие корректировки.
- 3.10.7. Если изменения в документе соответствуют законодательству РФ, инициатор изменений согласовывает измененный документ с теми же службами, которые принимали участие в согласовании и утверждении первоначальной документации, если не произошло изменений в процессах, перераспределения ответственности или не оговорено иначе.

3.11. **Хранение документов**

3.11.1. Хранение электронных документов:

- Оригиналы электронных документов хранятся в электронной папке «Система безопасности пищевой продукции» бессрочно.
- Оригиналы всех устаревших версий электронных документов, располагаются в папке «Архивные документы» и хранятся бессрочно.

3.11.2. Хранение бумажных документов:

- Оригиналы бумажных документов хранятся у менеджера по качеству. Кроме того, эти документы имеют сканированную электронную версию, размещенную в электронной папке «Система безопасности пищевой продукции».
- Оригиналы всех устаревших версий бумажных документов с отметкой «НЕ ДЕЙСТВУЕТ» хранятся не менее трех лет.

3.12. **Удаление (архивирование) документов**

3.12.1. Удаление (архивирование) электронных и бумажных документов:

3.12.2. Если электронный или бумажный документ утратил актуальность менеджер по качеству:

- перемещает документ в папку «Архивные документы»;
- вносит информацию в **Перечень внутренней документации Предприятия (Приложение 1)**. Данный номер исключается из системы и не может быть использован для создания новых документов в будущем;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 11

- делает оповещение об удалении документа посредством электронного сообщения;
- изымает все копии данного документа на предприятии.

3.13. Внешние документы

- 3.13.1. Данные документы могут быть как в электронном, так и в бумажном виде.
- 3.13.2. Менеджер по качеству на постоянной основе (не реже одного раза в квартал) отслеживает издания новых и изменения в существующих документах, устанавливающих законодательные требования РФ в области качества и безопасности производимой продукции.
- 3.13.3. Менеджер по качеству регистрирует новый документ или вносит информацию об обновлении действующего в *Перечень внешней документации Предприятия (Приложение 2)* и выкладывает новый документ или обновленную версию действующего в папку «Внешняя нормативная документация».
- 3.13.4. Оповещение и распространение документов, устанавливающих законодательные требования РФ, осуществляется по правилам, описанным в пунктах 3.8 и 3.9.
- 3.13.5. Оригиналы электронных документов хранятся в папке «Система безопасности пищевой продукции» бессрочно.
- 3.13.6. Оригиналы всех устаревших версий электронных документов, располагаются в папке «Архивные документы» и хранятся бессрочно.
- 3.13.7. Оригиналы бумажных документов хранятся в подразделении-пользователе до истечения срока действия документа. Кроме того, эти документы имеют сканированную электронную версию, размещенную в папке «Система безопасности пищевой продукции»
- 3.13.8. Оригиналы всех устаревших версий бумажных документов с отметкой «НЕ ДЕЙСТВУЕТ» хранятся в подразделении-пользователе не менее трех лет.
- 3.13.9. Если документ, устанавливающий законодательные требования РФ, утратил актуальность, то Менеджер по качеству:
- перемещает все электронные версии данного документа, находящиеся в «Система безопасности пищевой продукции» в папку «Архивные документы»;
 - делает оповещение об удалении документа посредством электронного сообщения;
 - изымает все копии данного документа на предприятии.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 12

3.14. Записи

- 3.14.1. Записи оформляются в соответствии с типовой формой (при ее наличии), либо в свободной форме. Все типовые формы перечислены в *Перечне внутренней документации Предприятия (Приложение 1)*.
- 3.14.2. Не обязательно заполнение всех граф форм, если это не оговорено соответствующими инструкциями и процедурами.
- 3.14.3. Записи ведутся разборчиво, чтобы не допускать неоднозначного прочтения.
- 3.14.4. Корректировка ошибок производится лицом, отвечающим за сбор данных. Каждая корректировка заверяется датой и подписью лица, её проводившего (для бумажных записей). Запрещается вносить изменения корректором.
- 3.14.5. Записи, сделанные на бумаге, наносятся несмываемыми чернилами или материалами, не подверженными порче во времени.
- 3.14.6. Записи, которые ведутся в электронном виде, защищаются от несанкционированных изменений посредством ограничения доступа.
- 3.14.7. Хранение записей осуществляют должностные лица, ответственные за их создание.
- 3.14.8. После окончания срока хранения записи уничтожаются (бумажные - механическим способом, электронные – удаление с электронного носителя).

4. Ответственность

4.1. Менеджер по качеству является ответственным за:

- ведение системы документации;
- своевременное распространение информации о выпуске новых или измененных документов;
- учет полученных копий устаревших документов;
- ведение перечня документов;
- хранение оригиналов документов;
- соблюдение сроков пересмотра документов и оповещение руководителей подразделений.

4.2. Руководители подразделений являются ответственными за:

- распространение документов сотрудникам своего подразделения;
- учет и контроль копий документов, необходимых для работы, среди своих подчиненных;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления документацией	ДП - 001
		Лист 13

- своевременное изъятие и передачу устаревших документов менеджеру по качеству;
 - своевременную актуализацию документов, разработанных в подразделении;
 - своевременное управление записями.
- 4.3. Разработчик является ответственным за подготовку проекта документа и передачу на согласование менеджеру по качеству.
- 4.4. Утверждающий сотрудник несет ответственность за проверку соответствия документа описываемому процессу и оценку достаточности и правильности изложенной информации.
- 4.5. Сотрудник, ознакомленный с документом, несет ответственность за надлежащее исполнение данной процедуры.
- 4.6. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям документированной процедуры с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	31.08.21	
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	31.08.21	Лист 1 из 8
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура управления записями		Код документа	ДП - 002	

Документированная процедура управления записями

Введен приказом № 88-02 от « 31 » августа 20 21 г.

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины и определения	3
3.	Программа выполнения	3
4.	Ответственность	5
5.	Нормативные ссылки	6
	Лист ознакомления с документированной процедурой	7

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления записями	ДП - 002 Лист 3
---------------------------------------	---	--------------------

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная процедура разработана в соответствии с требованиями п. 7 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и определяет средства управления, необходимые для идентификации, ведения, хранения и изъятия записей по качеству интегрированной системы менеджмента качества.
- 1.2. Основная цель: обеспечить руководству возможность быстрого доступа к данным соответствующих документов, а также обеспечить возможность оперативно получать достоверную информацию о результатах деятельности по всем процессам.
- 1.3. Требования данной процедуры обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию документированной процедуры несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Записи** - документы, содержащие свидетельства осуществленной деятельности или достигнутые результаты.
- 2.2 **Внутренний документ** - документ, разработанный и утвержденный внутри организации.
- 2.3 **Инструкции** - документ, описывающий стандартные методики, порядок выполнения любых действий, методы выполнения действий, исполнителей и их ответственность при выполнении работы на местах.
- 2.4 **Изменение документа** - любое исправление, исключение или добавление каких-либо данных в этот документ.

3. Программа выполнения

- 3.1. **Общие положения**
 - 3.1.1. В зависимости от характера, назначения, способа регистрации, хранения, восстановления данных о качестве (записей), управление записями выполняется на всех уровнях управления.
 - 3.1.2. Записи по качеству представляют собой данные о качестве, которые содержатся в протоколах, актах, журналах и т.д.
 - 3.1.3. Все записи удобочитаемые, легкодоступные и находятся в местах, обеспечивающих их защиту от повреждений, порчи и утери с установленными сроками хранения

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления записями	ДП - 002
		Лист 4

- 3.1.4. Все образцы заполнения записей по качеству имеют сканированную электронную версию, размещенную в электронной папке «Система безопасности пищевой продукции». Доступ к электронной версии документов контролируется кодом доступа.
- 3.1.5. Формы документов по ведению записей, порядок их сбора, идентификации, хранения, ведения и изъятия записей регламентированы процедурами и инструкциями СМК, указаниями и другими документами, регламентирующими соответствующие виды работ.
- 3.1.6. Полноту, достоверность записей обеспечивают непосредственные исполнители работ и ответственные лица, оформляющие записи.

3.1.7. Ведение записей дает возможность:

- контролировать состояние производственных процессов, анализировать СМК и осуществлять предупреждающие действия с целью недопущения несоответствий;
- своевременно фиксировать несоответствия, относящиеся к услуге и процессам, своевременно выявлять причины несоответствий и осуществлять корректирующие действия для предотвращения их повторения;

3.2. Требования к записям

3.2.1. При разработке записей по качеству учитываются следующие требования:

- Наглядность и четкость предоставления записей;
- Исключение дублирования информации;
- Единообразие терминологии, правил обозначения и кодирования;
- Унификация и стандартизация.

3.2.2. Все записи по качеству при заполнении должны удовлетворять следующим требованиям:

- Должны быть разборчивыми;
- Однозначно читаться;
- Заполняться в строгом соответствии с установленным формуляром;
- Должны быть заполнены все графы;
- В случае отсутствия информации для заполнения какой-либо графы, в ней ставится «-».

3.3. Требования к разработке и ведению записей

3.3.1. Новые записи разрабатываются менеджером по качеству или ответственным исполнителем назначенным руководителем.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления записями	ДП - 002 Лист 5
------------------------------------	---	--------------------

3.3.2. Менеджер по качеству присваивает коды новым записям по качеству, вносит данные в *перечень внутренней документации* и несет ответственность за внесение изменений в перечень.

3.4. **Хранение записей**

3.4.1. Все журналы по технологическим процессам, контролю готовой продукции, а также декларации и сертификаты о соответствии, протоколы лабораторных испытаний, товарно-сопроводительные документы, полученные от поставщиков, собираются по группам и хранятся в местах пользования минимум три года.

3.4.2. Учет и хранение документации осуществляется в подразделениях, если иное не определено нормативными документами. Ответственными за обеспечение сохранности документации являются руководители подразделений.

3.4.3. Записи о качестве хранятся на бумажных и электронных носителях.

3.4.4. По истечении срока оперативного хранения ответственные за документацию (руководители подразделений) передают их в архив. По истечении срока хранения в архиве, документация уничтожаются в установленном порядке. Уничтожение документов производится на основании акта, подписанного руководителем и координатором группы ХАССП. В случае утери записей их восстановление осуществляется из накопительных документов, к которым относятся журналы регистрации, бланки, карточки регистрации данных, заключения по результатам испытаний и др. Весь персонал ознакомлен с документированными процедурами и инструкциями.

4. **Ответственность**

4.1. Менеджер по качеству является ответственным за:

- ведение системы документации;
- своевременное распространение информации о выпуске новых или измененных документов;
- учет полученных копий устаревших документов;
- ведение перечня документов;
- соблюдение сроков пересмотра документов и оповещение руководителей подразделений.

4.2. Руководители подразделений являются ответственными за:

- надлежащие ведение записей;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура управления записями	ДП - 002 Лист 6
---------------------------------------	---	--------------------

- своевременное изъятие и передачу устаревших документов менеджеру по качеству;
- своевременное управление записями.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям документированной процедуры с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова О.В.</i>	30.08.21	
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская Е.Н.</i>	30.08.21	Лист
	Разработано	ООО «Эксперт»			1 из 10
Название документа	Документированная процедура по прослеживаемости		Код документа	ДП - 003	

Документированная процедура по прослеживаемости

Введен приказом № 28 - 02 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Документированная процедура по прослеживаемости»	ДП - 003
		Лист 2

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины и определения	3
3.	Программа выполнения	3
4.	Ответственность	5
5.	Ссылки	6

Приложения

Приложение 1	Бракеражный журнал готовой продукции	7
Приложение 2	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	8
Лист ознакомления с документированной процедурой		9

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная процедура разработана в соответствии с требованиями п. 8.3 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Данная процедура определяет ответственность, порядок действий и взаимосвязь сотрудников для обеспечения идентификации и прослеживаемости основного и вспомогательного сырья, упаковочных и вспомогательных материалов, используемых в производстве, от момента приёмки на склад Предприятия до отгрузки готовой продукции с Предприятия, а также для обеспечения идентификации самой готовой продукции в процессе хранения и реализации.
- 1.3. Реализация данной процедуры позволяет быстро и точно определить характеристики готовой продукции, сырья и упаковочных материалов на любом этапе жизненного цикла продукции, а также получить необходимую информацию для отзыва или блокировки продукции и для информирования покупателей об обнаруженных несоответствиях.
- 1.4. Требования данной процедуры обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.5. Ответственность за внедрение и актуализацию документированной процедуры несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **Идентификация** - установление принадлежности объекта (сырья, полуфабриката и т.п.) к партии.
- 2.3 **Полуфабрикат** - изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать готовым продуктом.
- 2.4 **Прослеживаемость** - возможность отслеживания движения, местонахождения и происхождения объектов, предназначенных для использования в качестве продуктов питания, на всех стадиях производственного процесса, включая реализацию готовой продукции.
- 2.5 **Маркировка** - нанесение различных символов, надписей и изображений на объект с целью его дальнейшей идентификации. Маркировка может производиться разными способами - с помощью этикетки, бирки, ярлыка и т.д.
- 2.6 **Партия пищевой продукции** - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному нормативному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое

товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

- 2.7 **Партия сырья** - сырьё одного наименования и одного производителя, поступившая на склад предприятия на одной машине за один рейс.
- 2.8 **Партия упаковочных материалов** - упаковочные материалы одного наименования, и одного производителя, поступившая на склад предприятия на одной машине за один рейс.
- 2.9 **Несоответствие** - любое отклонение от установленного требования.

3. Программа выполнения

3.1. Для обеспечения прослеживаемости на Предприятии используются следующие виды идентификации:

- идентификация основного сырья / вспомогательного сырья / упаковочных материалов при приемке;
- идентификация полуфабрикатов в технологическом процессе;
- идентификация готовой продукции.

3.2. Выделено два вида прослеживаемости:

- Прослеживаемость вперёд – позволяет выяснить путь от сырья до готовой продукции.
- Прослеживаемость назад – позволяет выяснить, какие стадии производственного процесса прошла данная готовая продукция и из какого сырья она произведена.

3.3. Идентификация сырья и упаковочных материалов при приемке

3.3.1. Приемка сырья и упаковочных материалов на склад предприятия

3.3.1.1. Каждая поставка сырья и упаковочных материалов при поступлении на склад предприятия принимается согласно сопроводительным документам, внешнему виду и органолептическим свойствам.

3.3.1.2. Всё поступающее на предприятие пищевые продукты и продовольственное сырьё фиксируются в журнале входного контроля (*Приложение 1 Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов ППОИМ - 008*) и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (*Приложение 2*), для каждой принятой партии проставляется дата приемки, название продукции и т.д. Журналы могут вестись как в бумажном так и в электронном варианте.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Документированная процедура по прослеживаемости»	ДП - 003 Лист 5
------------------------------------	---	--------------------

3.3.2. Приемка сырья и упаковочных материалов в производственные цеха

- 3.3.2.1. Все материалы, сырьё и вспомогательное сырьё выдаются в цех по требованиям, хранящимся в бухгалтерии.
- 3.3.2.2. При выдаче со склада в цеха ответственным лицом в журнале входного контроля проставляется дата и час фактической реализации на выданную продукцию.

3.3.3. Идентификация полуфабрикатов в технологическом процессе

- 3.3.3.1. В производственном процессе происходит идентификация каждой партии полуфабриката.
- 3.3.3.2. Прослеживаемость хода технологического процесса обеспечивается благодаря маркировочным ярлычкам (дата, время изготовления, смена или инициалы исполнителя), наносимым на каждый полуфабрикат.
- 3.3.3.3. Прослеживаемость хода технологического процесса фиксируется благодаря записям в *бракеражном журнале готовой пищевой продукции (Приложение 1) и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 2)*.

3.3.4. Идентификация готовой продукции

- 3.3.4.1. Идентификация готовой продукции достигается благодаря записям в *бракеражном журнале готовой продукции (Приложение 1)* и маркировочным ярлычкам, наносимых на каждое готовое блюдо, которое подлежит хранению. А также записям в *журнале входного контроля* при приемке и *журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 2)*. На основании даты выпуска можно отследить партию сырья, из которого была произведена данная продукция.

4. Ответственность

- 4.1. Персонал ответственный за приемку сырья на склад и отгрузку в цеха несет ответственность за своевременное заполнение журнала входного контроля.
- 4.2. Персонал ответственный за изготовление полуфабрикатов и готовой продукции несет ответственность за своевременное заполнение бракеражного журнала и нанесение маркировочных ярлычков.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований документированной процедуры с составлением протокола верификации.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Документированная процедура по прослеживаемости»	ДП - 003 Лист 6
---------------------------------------	--	--------------------

5. Ссылки

Код документа	Название документа
СанПиН2.3/2.4.3590-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

Журнал Бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 2

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>О.В. Мельникова</i>	30.08.21	Лист 1 из 12
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Е.Н. Волчанская</i>	31.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура Управления несоответствующей продукцией		Код документа	ДП - 004	

Документированная процедура Управление несоответствующей продукцией

Введен приказом № 28-00 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Управления несоответствующей продукцией»	ДП - 004
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	4
4. Ответственность	8
5. Нормативные ссылки	9

Приложения:

Приложение 1 Список несоответствий на всех этапах продукции	10
Лист ознакомления с документированной процедурой	11

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Управления несоответствующей продукцией»	ДП - 004 Лист 3
------------------------------------	--	--------------------

1. Цель и область применения

- 1.1. Процедура разработана в соответствии с требованиями п. 8.9.4 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Программа устанавливает порядок действий при управлении несоответствиями с целью предотвращения попадания опасной для потребителя продукции в продажу.
- 1.2. Требования данной процедуры распространяются на управление несоответствиями на предприятии связанными с безопасностью пищевой продукции, а также распространяются на все структурные подразделения, задействованные в данном процессе.
- 1.3. Данная процедура не затрагивает вопросов, связанных с подробным описанием процесса обработки жалоб от клиентов/потребителей, эта информация содержится в *Процедуре рассмотрения претензий и жалоб потребителей ДП-007*.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию программы НАССР несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **Верификация** – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.
- 2.3 **Несоответствие** – любое отклонение от установленного требования.
- 2.4 **Продукция** - входящее сырье и материалы, тара и материалы для упаковки, полуфабрикат продукции на промежуточных стадиях изготовления и готовая продукция.
- 2.5 **Несоответствующая продукция** - продукция, не удовлетворяющая требованиям НД (продукция, имеющая отклонения или произведенная в условиях, не соответствующих нормам, указанным в НД).
- 2.6 **Потенциально небезопасная продукция** - продукция, изготовленная в условиях, когда были нарушены критические пределы, установленные для соблюдения определенных допустимых уровней опасности готового продукта.
- 2.7 **Критическое** - несоответствие установленным требованиям, которое может нанести вред здоровью потребителя, требующее остановки производства и немедленных корректирующих действий. К критическим относятся также несоответствия, касающиеся имиджа предприятия.
- 2.8 **Значительное** - несоответствие, влияющее на использование по назначению, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Управления несоответствующей продукцией»	ДП - 004
		Лист 4

- 2.9 **Малозначительное** - несоответствие, которое не оказывает существенного влияния на потребительские свойства продукции.
- 2.10 **Область несоответствия** - количество несоответствия и значения несоответствующих показателей до определения момента появления данного несоответствия.
- 2.11 **Идентификация** - присвоение объекту установленного условного обозначения (идентификатора) с целью выделения его в производственном потоке, исключения возможности непреднамеренного использования его в общей массе и облегчения распознавания при необходимости.
- 2.12 **Идентификация несоответствующей продукции** - присвоение несоответствующей продукции индекса (метки, маркировки, помещение на выделенное, индексированное место) с целью предотвращения ее непреднамеренного использования.
- 2.13 **Утилизация несоответствующей продукции** – уничтожение продукции с несоответствиями.
- 2.14 **Корректирующее действие** - действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.
- 2.15 **Коррекция** - устранение несоответствия без установления причин его возникновения.

3. Программа выполнения

- 3.1. Этапы обнаружения несоответствия:
- приемка (сырье/упаковочные материалы);
 - хранение (сырье/упаковочные материалы);
 - процесс производства (сырье/упаковочные материалы, параметры технологического процесса, полуфабрикаты, готовая продукция);
 - хранение (готовая продукция);
 - отгрузка (готовая продукция).
- 3.2. Описание действий с несоответствующей продукцией предназначено для:
- того, чтобы в процессе производства и поставки непреднамеренно не могли быть использованы материалы, сырье, и продукция, не соответствующие установленным требованиям;
 - анализа несоответствий и получения данных о качестве для разработки корректирующих и предупреждающих действий;
 - разработки и реализации процедур доработки, реставрации и понижения сорта несоответствующей продукции;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Управления несоответствующей продукцией»	ДП - 004
		Лист 5

- утилизации продукции, признанной несоответствующей и не пригодной для доработки, реставрации и понижения сорта;
 - материального учета несоответствующей продукции.
- 3.3. Все несоответствия описываются в форме «Список несоответствий на всех этапах продукции» (*Приложение 1*). В данной форме регистрируются решения и лица, ответственные за их принятие, в зависимости от категории несоответствия.
- 3.4. **Регистрация отклонения.** Отклонения качества продукции от требований НД происходит в процессе производства и обнаруживается при проведении контроля качества готовой продукции. Все установленные случаи отклонения продукции от требований НД регистрируются. Регистрация несоответствий осуществляется в «*Журнале регистрации, анализа несоответствий и КД*» (ДП-007 *Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей*).
- 3.5. **Отделение несоответствующей продукции.** Продукция, признанная несоответствующей согласно нормативной документации на выпускаемую продукцию, отделяется от соответствующей для исключения возможности непреднамеренного ее использования.
- 3.6. **Идентификация несоответствующей продукции.** Вся продукция, признанная несоответствующей согласно нормативной документации - идентифицируется. Способ идентификации исключает возможность непреднамеренного использования несоответствующей продукции. Для идентификации, используются надписи, наклейки, бирки, отметки в сопроводительной документации и др.
- Статус продукции может иметь следующие виды:
- продукция находится в процессе контроля. Способ идентификации статуса: тара с надписью: «На контроль готовой продукции».
 - продукция признана несоответствующей и ожидает принятия решения. Способ идентификации статуса: приклеенная бирка на упаковку с надписью «Несоответствие» до принятия руководством решения по этой партии.
 - продукция признана браком и подлежит утилизации. Способ идентификации статуса: тара для использованных образцов с надписью: «Утилизация».
- 3.7. **Проведение анализа причин и возможных последствий несоответствия и принятие решения о дальнейшем использовании продукции.** Для принятия решения о мерах по устранению причин обнаруженного несоответствия продукции проводится пересортица продукции, отклонения технических параметров продукции, некомплектность поставки материалов и т.д. Результаты анализа и принятое решение о дальнейшем использовании

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Управления несоответствующей продукцией»	ДП - 004
		Лист 6

продукции ответственный за проведение анализа оформляет "*Протоколом анализа отклонения*". В число решений о дальнейшем использовании продукции могут входить: проведение разбраковки; проведение дополнительных испытаний; получение согласия потребителя о поставке продукции с отклонением от норм НД; решение об утилизации ввиду невозможности дальнейшего использования; решение о возврате поставщику материала, несоответствие которого обнаружено при входном контроле или в производстве; разрешение на выпуск (применение) продукции (материала) с несущественным отклонением от норм НД санкционированное высшим руководством предприятия.

3.8. ***Действия в случае обнаружения несоответствия после поставки продукции заказчику.***

В случае обнаружения несоответствия после поставки продукции потребителю (начала использования несоответствующих входящих материалов), проводится немедленная идентификации такой продукции, оповещении потребителя о случившемся, проведении анализа причин и последствий отклонения и, если это необходимо, замене продукции на соответствующую. Далее необходимо следовать согласно *Процедуре отзыва и изъятия ДП-005*.

3.9. ***Утилизация и учет забракованной продукции.***

Производится учет количества и/или видов несоответствующей продукции. Объемы несоответствующей и забракованной продукции утилизируется. Продукция, по которой руководством Предприятия принято решение об утилизации, помещается на отдельные поддоны на расстояние минимум 1 метр от другой продукции и помечается цветным стикером с надписью «Утилизация».

3.10. **Действия в случае обнаружения критического несоответствия:**

- немедленно остановить процесс;
- немедленно сообщить о несоответствии руководителю;
- определить область несоответствия;
- идентифицировать область несоответствия;
- при необходимости сделать достоверную выборку и провести дополнительные исследования;
- изолировать область несоответствия;
- зарегистрировать несоответствие;
- утилизация области несоответствия.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Управления несоответствующей продукцией»	ДП - 004
		Лист 7

Ответственность и принимаемое решение по критическому несоответствию прописывают по форме *«Список несоответствий на всех этапах продукции»*.

В тех случаях, когда готовая продукция с критическим несоответствием поступила в реализацию, необходимо следовать согласно *Процедуре отзыва и изъятия ДП-005*.

Регистрация несоответствий осуществляется в *«Журнале регистрации, анализа несоответствий и КД» (ДП-007 Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей)*.

3.11. Действия в случае обнаружения значительного несоответствия:

- немедленно остановить процесс;
- немедленно сообщить о несоответствии руководителю;
- определить область несоответствия;
- идентифицировать область несоответствия;
- провести коррекцию (при возможности);
- при необходимости сделать достоверную выборку и провести дополнительные исследования;
- изолировать область несоответствия;
- зарегистрировать несоответствие;
- принять решение о дальнейшем использовании или утилизации.

Ответственность и принимаемое решение по критическому несоответствию прописывают по форме *«Список несоответствий на всех этапах продукции»*.

В тех случаях, когда готовая продукция с критическим несоответствием поступила в реализацию, необходимо следовать согласно *Процедуре отзыва и изъятия ДП-005*.

Регистрация несоответствий осуществляется в *«Журнале регистрации, анализа несоответствий и КД» (ДП-007 Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей)*.

3.12. Действия в случае обнаружения малозначительного несоответствия:

- сообщить о несоответствии руководителю;
- определить область несоответствия;
- идентифицировать область несоответствия;
- провести коррекцию (при возможности);
- при необходимости сделать достоверную выборку и провести исследования;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Управления несоответствующей продукцией»	ДП - 004
		Лист 8

- зарегистрировать несоответствие;
- принять решение о дальнейшем использовании.

Регистрация несоответствий осуществляется в «Журнале регистрации, анализа несоответствий и КД» (ДП-007 Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей).

Ответственность и принимаемое решение по значительному несоответствию прописывают в форме «Список несоответствий на всех этапах продукции» (Приложение 1).

4. Ответственность

- 4.1. Руководитель предприятия несет ответственность за вынесение финального решения об использовании несоответствующей продукции в случае критических и значительных несоответствий.
- 4.2. Руководитель группы НАССР несет ответственность за:
- своевременное уведомление руководителя предприятия о критических и значительных несоответствиях, возникших на этапах хранения;
 - определение и идентификацию области несоответствия в случае критических и значительных несоответствий, возникших на этапах хранения;
 - контроль изоляции области несоответствия в случае критических и значительных несоответствий, возникших на этапах хранения;
 - контроль проведения коррекции, в случаях, когда это возможно;
 - контроль регистрации всех несоответствий;
 - контроль выполнения принятого решения по несоответствию;
 - организацию проведения дополнительных исследований образцов несоответствующей продукции в сторонней лаборатории;
 - проведение достоверной выборки несоответствующей продукции и передачу образцов для исследований в стороннюю лабораторию
- 4.3. Кладовщик (или лицо его заменяющее) несет ответственность за:
- своевременное уведомление руководителя предприятия о критических и значительных несоответствиях, возникших на этапах приемки и хранения;
 - определение и идентификацию области несоответствия в случае критических и значительных несоответствий, возникших на этапах приемки и хранения;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Управления несоответствующей продукцией»	ДП - 004
		Лист 9

- контроль изоляции области несоответствия в случае критических и значительных несоответствий, возникших на этапах приемки и хранения;
- визуальное отделение несоответствующей продукции;
- контроль проведения коррекции, в случаях, когда это возможно;
- контроль регистрации всех несоответствий на этапах приемки и хранения;
- контроль выполнения принятого решения по несоответствию.

4.4. Сотрудник, обнаруживший несоответствие несет ответственность за:

- своевременное уведомление руководителя об обнаруженном несоответствии и строгом выполнении данной процедуры.

4.5. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям документированной процедуры с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

Список несоответствий на всех этапах продукции

<i>критическое (А)</i>		<i>возврат поставщику, утилизация</i>		
<i>значительное (В)</i>		<i>возврат поставщику, утилизация</i>		
<i>малозначительное (С)</i>		<i>возврат поставщику, замена, утилизация, списание</i>		
Этап обнаружения	Несоответствующий показатель	Категория НС	Ответственный за принятие решения	Итоговое решение по обнаруженному несоответствию

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	30.08.21	
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	31.08.21	Лист 1 из 16
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура «Отзыва (изъятия) несоответствующей продукции»		Код документа	ДП-005	

Документированная процедура «Отзыва (изъятия) несоответствующей продукции»

Введен приказом № 82 - ОР от «31» августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Отзыва (изъятия) несоответствующей продукции»	ДП-005
		Лист 2

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины, определения	3
3.	Программа выполнения	4
4.	Ответственность	8
5.	Нормативные ссылки	9

Приложения:

Приложение 1	Форма регистрации инцидентов	10
Приложение 2	Отчет об инциденте	11
Приложение 3	Форма уведомления об отзыве/изъятии несоответствующей продукции	13
Приложение 4	Список телефонов команды по расследованию инцидента	14
Приложение 5	Список организаций для оповещения в случае инцидента	14
Лист ознакомления с документированной процедурой		15

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Отзыва (изъятия) несоответствующей продукции»	ДП-005
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Процедура разработана в соответствии с требованиями п. 8.9.5 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Процедура определяет порядок действий при осуществлении изъятия и отзыва продукции в случае, если поступила достоверная информация о несоответствии продукции стандартам безопасности или поступила достоверная информация об опасности для жизни и/или здоровья потребителей в связи с употреблением продукции, произведенной на предприятии.
- 1.2. Требования данной процедуры обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия участвующих в цепи создания пищевой продукции.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию процедуры несет Группа ХАССП и менеджер по качеству.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа ХАССП** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.
- 2.3. **Потребитель** - лицо, которое употребляет или может употреблять продукцию предприятия как продукт питания.
- 2.4. **Продукция предприятия** - любая продукция, несущая торговую марку компании, произведенная предприятием.
- 2.5. **Несоответствие** – любое отклонение от установленного требования
- 2.6. **Несоответствующая продукция** - продукция, не удовлетворяющая установленным требованиям (продукция, имеющая отклонения или произведенная в условиях не соответствующим нормам, указанным в нормативной документации).
- 2.7. **Потенциально небезопасная продукция** - продукция, изготовленная в условиях, когда были нарушены критические пределы, установленные для соблюдения определенных допустимых уровней опасности готового продукта.
- 2.8. **Инцидент** - любая внештатная ситуация, произошедшая с готовой продукцией, которая характеризуется следующими категориями:

- **Инцидент А** - высокая вероятность того, что употребление продукции может привести к необратимому серьезному ущербу здоровью потребителя или к смерти потребителя (химическое загрязнение – яды, инсектициды, микробиологическое загрязнение – заражение патогенной микрофлорой, физическое загрязнение – попадание посторонних предметов и т.д.) – незамедлительный отзыв/изъятие.
- **Инцидент В** - вероятность того, что употребление продукции может привести к какому-либо ущербу здоровью потребителя мала, но имеет место нарушение местного законодательства и поэтому продукция должна быть изъята из торговли (нестандартно малый вес, ошибки в информации для потребителя, загрязнение нетоксичными веществами и т.д.)
- **Инцидент С** - добровольное удаление продукции с рынка – присутствуют дефекты качества продукта или упаковки, которые удовлетворяют требованиям местного законодательства, но могут повлиять на имидж Компании и могут принести ущерб торговой марке Компании (нарушение вкуса, нарушение внешнего вида, дефекты графики упаковки т.п.).

- 2.9. **Изъятие** - любые меры, направленные на изъятие несоответствующей продукции у клиентов, но не у конечных пользователей.
- 2.10. **Отзыв продукции** - любые меры, направленные на изъятие несоответствующей продукции у клиентов и конечных пользователей. Отзыв продукции может быть частичным или полным. При частичном отзыве производится отзыв части партии продукции, ограниченной рамками времени производства, либо географическими рамками. При полном отзыве, с рынка изымается все партии продукции представляющей угрозу для жизни или здоровья потребителей в случае, если рамки проблемы невозможно определить.
- 2.11. **Публичный отзыв** - отзыв продукции с рынка с привлечением СМИ для информирования потребителей.
- 2.12. **Тихий отзыв** - отзыв продукции с рынка, при котором происходит информирование магазинов, складов или клиентов.
- 2.13. **КРИ** - Команда по расследованию инцидента.

3. Программа выполнения

3.1 Получение информации об инциденте

Сигнал о несоответствии, которое попадает под определение инцидента, может быть получен как по внутренним каналам (от любого сотрудника Предприятия), так и от

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Отзыва (изъятия) несоответствующей продукции»	ДП-005
		Лист 5

внешних проверяющих организаций (Роспотребнадзор и т.п.), покупателей, клиентов и дистрибьюторов.

При получении информации по любым каналам о появлении несоответствующей продукции за пределами производства незамедлительно ставится высшее руководство предприятия (или лицо его заменяющее) которое, в свою очередь, собирает и возглавляет команду по расследованию инцидента (далее по тексту – КРИ).

Необходимость изъятия/отзыва продукции возникает в следующих ситуациях:

- получение с опозданием информации о том, что сырье и упаковочный материал хранились в условиях, не соответствующих требованиям;
- получение с опозданием информации о том, что продукция произведена с нарушением параметров технологического процесса;
- получение с опозданием информации о том, что продукция хранилась в условиях, не соответствующих требованиям;
- неудовлетворительные результаты лабораторных испытаний, полученные после отгрузки продукции;
- отгрузка продукции с истекшим сроком годности в результате нарушения правила ротации на складе;
- получение информации о несоответствии, полученной в результате внутреннего аудита;
- получение жалобы на качество продукции, упаковки или маркировки от клиентов и потребителей;
- получение предписания от государственных органов власти по отзыву/изъятию продукции из торговой сети;
- получение информации о несоответствующем качестве продукции в средствах массовой информации;
- получение информации о биотерроризме или заведомой порче товара и т.п.

3.2 Сбор и полный анализ собранной информации об инциденте

Представители КРИ собирают всю необходимую информацию об инциденте, а именно:

- от кого получена информация об инциденте, его контактная информация;
- место, в котором впервые была выявлена несоответствующая продукция;
- характер (описание) жалобы/инцидента;
- потенциальные риски причинения вреда здоровью;

- наименование продукции, которая явилась причиной инцидента;
- дата производства, номер партии, срок годности продукции;
- круг лиц, которые должны быть оповещены в рамках компании об инциденте;
- информирована ли третья сторона (государственные органы, средства массовой информации) об инциденте.
- Вся информация регистрируется в *«Форме регистрации инцидента» (Приложение 1)*.

Данная форма также может быть передана для заполнения клиентам, потребителям, участвующим в инциденте.

Анализ всей необходимой информации о производстве несоответствующей партии продукта проводится в соответствии со следующими пунктами:

- анализируются записи по контролю всех процессов производства и хранения данной партии продукции, начиная от входного контроля сырья и заканчивая выпуском продукции - «прослеживаемость вперед» и от готового продукта до сырья «прослеживаемость назад»;
- определяется количество отгруженной продукции;
- определяются места, куда была отгружена продукция;
- проводится оценка опасностей, которые могли повлиять на безопасность продукции во время транспортировки и хранения;
- анализируются записи по транспортировке и хранению;
- проверяется наличие жалоб от покупателей по схожей причине;
- имеется ли в наличии на складе Предприятия образец несоответствующей продукции;
- наличие замечаний или предписаний проверяющих органов по данной теме;
- данные лабораторных исследований и протоколы испытаний сторонних организаций согласно программе производственного контроля.

В случае необходимости проведения дополнительных лабораторных исследований образец несоответствующей продукции отправляется на анализ в аккредитованную лабораторию.

Главное, в анализе несоответствия - это определить, является ли продукт потенциально небезопасным, или он таковым не является. Если продукт является потенциально небезопасным, то он относится к категории инцидента А и подлежит изъятию/отзыву и утилизации.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Отзыва (изъятия) несоответствующей продукции»	ДП-005
		Лист 7

Если продукт имеет отклонения по показателям качества и не представляет собой угрозу для здоровья потребителя, то он относится к категории инцидента В, С и, в зависимости от ситуации, может быть изъят или не изъят со складов клиентов.

По собранной и проанализированной информации об инциденте представители КРИ во главе с Руководителем делают вывод о том, что могло послужить причиной несоответствия продукции в процессе производства, транспортировки и хранения, оценивают необходимость инициации частичного или полного изъятия/отзыва продукции, а также принимают решение о проведении «тихого» или «публичного отзыва».

Вся информация по анализу инцидента регистрируется в форме *«Отчет об инциденте» (Приложение 2)*.

3.3 Принятие решения об отзыве/изъятии несоответствующей продукции

Продукт однозначно признается потенциально небезопасным, если:

- выявлено, что параметры контролируемого показателя в результате мониторинга вышли за пределы приемлемого уровня опасности;
- когда нет гарантий для безопасности продукции (например, в случае боя стекла, серьезных протечек, преднамеренного вредительства и т.п.);
- когда получена жалоба от потребителя о нанесении ущерба здоровью;
- получена информация от внешних регулирующих органов при проведении испытаний продукта о его потенциальной опасности;
- получены сведения из внешних научных источников или регулирующих органов о потенциальной опасности каких-либо ингредиентов и материалов.

Если проведенный сбор информации и анализ подтверждают, что продукция является потенциально небезопасной для здоровья, или потенциальный вред точно не определен, но уверенности в безопасности продукции нет, то инициируется отзыв/изъятие продукции.

Решение об отзыве/изъятии регистрируется в форме *«Отчет об инциденте» (Приложение 2)*.

3.4 Проведение отзыва/изъятия несоответствующей продукции

После принятия решения об отзыве/изъятии несоответствующей продукции информируются все заинтересованные стороны (внутренние и внешние) посредством электронной почты согласно *«Форме уведомления об отзыве/изъятии несоответствующей продукции» (Приложение 3)* и телефонного звонка.

Для инцидента А сроки отзыва составляют не более 24 часов с момента начала отзыва.

Для инцидентов В и С отзыв производится в течение 48 часов.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Отзыва (изъятия) несоответствующей продукции»	ДП-005
		Лист 8

Для проведения оперативного отзыва/изъятия несоответствующей продукции поддерживаются в актуальном состоянии следующие виды обмена информацией:

- внутренний обмен информацией (взаимодействие всех подразделений компании и КРИ) отражен в *«Списоке телефонов команды по расследованию инцидента» (Приложение 4)*;
- внешний обмен информацией (клиенты, распределительные центры сетевых компаний, сетевые компании, государственные органы, средства массовой информации и т.д.) отражается в *«Списке организаций для оповещения в случае инцидента» (Приложение 5)*.

3.5 Управление отозванной продукцией

Возможные места нахождения продукции:

- склад предприятия;
- склад поставщика;
- в дороге;

После получения уведомления об отзыве/изъятии ответственным лицам на местах следует переместить несоответствующую продукцию в отдельное место (желательно в специальную карантинную зону), промаркировать ярлыком несоответствия и оградить сигнальной лентой. При решении о возврате продукции на склад предприятия собирается полная информация о количестве продукции у каждого клиента. Далее продукция отдельным транспортом отправляется на склад предприятия, где с ней обращаются в соответствии с процедурой управления несоответствующей продукцией. Вся информация по инциденту регистрируется в *«Отчете об инциденте» (Приложение 2)*.

4. Ответственность

4.1. Координатор является ответственным за:

- оперативный сбор команды по расследованию инцидента;
- управление командой по расследованию инцидента;
- принятие решения «публичного» или «тихого» отзыва;
- принятие решения об отзыве/изъятии несоответствующей продукции;
- организацию проведения корректирующих действий;
- организацию и проведение учебного отзыва;
- контроль выполнения данной процедуры

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Отзыва (изъятия) несоответствующей продукции»	ДП-005
		Лист 9

4.2. Участники КРИ являются ответственными за:

- сбор информации об инциденте;
- анализ полученной информации об инциденте;
- выявление причины несоответствия;
- расследование инцидента;
- категоризацию инцидента;
- проведение отзыва/изъятия несоответствующей продукции;
- управление несоответствующей продукцией;
- регистрацию информации об инциденте;
- проведение корректирующих действий.

4.3. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной документированной процедуры.

4.4. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной документированной процедуры с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

Форма регистрации инцидентов

Дата регистрации инцидента:	
Контактные данные лица/организации, предоставивших информацию об инциденте	
Место, в котором обнаружен инцидент	
Наименование продукции, которая явилась причиной инцидента	
Дата производства/срок годности продукции	
Номер партии	
Описание инцидента	
Потенциальные риски причинения вреда здоровью	
Круг лиц, кто должен быть оповещен в рамках организации об инциденте	
Информирована ли третья сторона (государственные органы, средства массовой информации) об инциденте	

Дата и время заполнения формы _____

Ответственное лицо _____

Контактный телефон _____

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура «Отзыва (изъятия) несоответствующей продукции»	ДП-005
		Лист 11

Приложение 2

Отчет об инциденте

Общая информация	
Дата расследования инцидента	
Фамилии и должности участников КРИ	
Описание инцидента	
Наименование продукции, которая явилась причиной инцидента, дата производства/срок годности продукции, номер партии	
Информация по производству, хранению и реализации	
Прослеживаемость от готового продукта до сырья	
Прослеживаемость от сырья до готового продукта	
Информация по транспортировке и хранению	
Данные лабораторных исследований в сторонних организациях	
Дополнительные исследования	
Наличие жалоб по схожей причине	
Наличие и исследование образца несоответствующей продукции	
Наличие замечаний или предписаний проверяющих органов по данной теме	
Количество отгруженной продукции	
Местоположение отгруженной продукции и в каком количестве	
Количество продукции на Предприятии	

Решение	
Причина инцидента (несоответствия)	
Категория инцидента (А, В, С)	
Категория отзыва (тихий, публичный)	
Дата и время начала отзыва	
Сроки отзыва продукции	
Кто был проинформирован/дата и время	
Кому отослано уведомление/дата и время	
У кого несоответствующая продукция изъята, в каком количестве/дата	
От кого получены документы об уничтожении на месте, в каком количестве/дата	
Информация об уничтоженной продукции на Предприятии (количество и дата)	
Корректирующие действия	
Заключение КРИ	

Подписи КРИ:

_____ / _____ /	« ____ » _____ 20__ год
(подпись)	ФИО
_____ / _____ /	« ____ » _____ 20__ год

Приложение 3

Форма уведомления об отзыве/изъятии несоответствующей продукции

Наименование несоответствующей продукции: _____

Производитель _____

Дата производства _____

№ партии _____

Упаковка (вид, вес) _____

Причина отзыва/изъятия _____

Данную продукцию необходимо изолировать, промаркировать ярлыком несоответствия и хранить на складе до момента изъятия и возврата производителю

По всем вопросам обращайтесь, пожалуйста, по телефону или электронному адресу

Приложение 4

Список телефонов команды по расследованию инцидента

Должность	ФИО	Мобильный телефон	Домашний телефон	Рабочий телефон

Приложение 5

Список организаций для оповещения в случае инцидента

Наименование организации	Должность/ФИО	Контактная информация	Комментарии

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	30.08.21	Лист 1 из 9
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	31.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура проведения КД и ПД		Код документа	ДП - 006	

Документированная процедура проведения КД и ПД

Введен приказом № 88 - 02 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура проведения КД и ПД	ДП - 006	—
		Лист 2	—

Содержание

1. Цель и область применения	3	—
2. Принятые сокращения, термины, определения	3	—
3. Программа выполнения	4	—
4. Ответственность	6	—
5. Нормативные ссылки	7	—
Лист ознакомления с документированной процедурой	8	—

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная процедура разработана в соответствии с требованиями п. 10 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Настоящая документированная процедура устанавливает порядок проведения корректирующих действий для устранения причин возникающих несоответствий, а также распределяет ответственность на стадиях разработки и выполнения корректирующих действий на предприятии.
- 1.2. Требования данной процедуры применимы ко всем несоответствиям, связанными с безопасностью пищевой продукции, а также распространяются на все структурные подразделения, задействованные в данном процессе.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию документированной процедуры несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Корректирующее действие** - действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.
- 2.2. **Несоответствие** - любое отклонение от установленного требования.
- 2.3. **Несоответствующая продукция** - продукция, не удовлетворяющая установленным требованиям (продукция, имеющая отклонения или произведенная в условиях не соответствующим нормам, указанным в нормативной документации).
- 2.4. **Критическое несоответствие** - несоответствие установленным требованиям, которое может нанести вред здоровью потребителя, требующее остановки производства и немедленных корректирующих действий. К критическим относятся также несоответствия, касающиеся имиджа Компании.
- 2.5. **Значительное** - несоответствие, влияющее на использование по назначению, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды.
- 2.6. **Малозначительное** - несоответствие, которое не оказывает существенного влияния на потребительские свойства продукции.
- 2.7. **Область несоответствия** - количество несоответствия и значения несоответствующих показателей до определения момента появления данного несоответствия.
- 2.8. **Коренная причина** - первопричина проблемы, которая при надлежащем устранении предотвратит повторное возникновение данной проблемы.
- 2.9. **Утилизация** - устранение несоответствия без установления причин его возникновения.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура проведения КД и ПД	ДП - 006
		Лист 4

2.10. **Коррекция** – корректирующее действие.

3. Программа выполнения

3.1. Источниками информации и причинами для проведения КД являются:

- результаты внутренних и внешних аудитов;
- инциденты в области безопасности пищевой продукции;
- обращения, отзывы или жалобы потребителей, или клиентов;
- мониторинг процессов;
- несоответствия, связанные с процессами, продукцией, сырьем и материалами;
- результаты проверки системы прослеживаемости от сырья к готовой продукции и обратно;
- обращения сотрудников;
- анализ рынка;
- изменения условий, процессов;
- результаты оценки и переоценки поставщиков;
- анализ со стороны руководства;
- новые или обновлённые требования законодательства и т.д.

3.2. Анализ и выявление причины несоответствия

Каждое несоответствие анализируется для выявления причины и определяется категория каждого несоответствия.

Анализ несоответствий проводится группой безопасности пищевой продукции. При необходимости привлекается руководитель группы ХАССП.

При анализе учитывается информация о выявлении ранее подобных несоответствий.

Вся информация по анализу и выявлению причины регистрируется по «Форме регистрации, анализа несоответствий и КД» в колонках 12-15 (*ДП-007 Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей*).

3.3. Разработка корректирующего действия

После анализа и выявления причины несоответствия разрабатываются необходимые КД, адекватные последствиям выявленных несоответствий.

Ответственными за разработку необходимых и достаточных КД является руководитель группы ХАССП.

КД могут быть разработаны любым сотрудником (соответствующей квалификации) предприятия по согласованию с руководителем группы ХАССП (координатором), при необходимости с руководителем

Ответственным за установление сроков разработки КД является руководитель группы ХАССП (координатор).

Сроки разработки корректирующих действий зависят от категории несоответствия.

При выявлении критического несоответствия, угрожающего здоровью и безопасности людей, КД разрабатываются незамедлительно.

При выявлении значительного несоответствия, КД разрабатываются и одобряются не более 3 дней.

При выявлении малозначительного несоответствия, КД разрабатываются и одобряются не более 10 дней.

Вся информация по разработке КД, а также установлении сроков разработки и ответственных за разработку регистрируется по «Форме регистрации, анализа несоответствий и КД» в колонках 16-20 (*ДП-007 Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей*).

3.4. **Выполнение корректирующего действия**

Сроки выполнения разработанных КД по различным несоответствиям устанавливаются в соответствии с категорией несоответствия.

Срок выполнения КД устанавливается координатором и зависит от степени критичности несоответствия, масштаба действий, важности проблемы и объективных условий.

При выявлении критического несоответствия, угрожающего здоровью и безопасности людей, КД выполняются незамедлительно.

При выявлении значительного несоответствия, КД выполняются в течение 3 дней после разработки.

КД по критическим и значительным несоответствиям требуют документирования с последующей проверкой результативности его выполнения.

При выявлении малозначительного несоответствия, срок выполнения КД устанавливается руководителем подразделения, в котором произошло несоответствие.

КД по малозначительным несоответствиям могут проводиться в процессе производства и не всегда требуют специальной документации.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура проведения КД и ПД	ДП - 006
		Лист 6

Вся информация по выполнению КД регистрируется по «Форме регистрации, анализа несоответствий и КД» в колонках 21-22 (*ДП-007 Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей*).

3.5. Проверка результативности корректирующего действия

Проверка результативности выполненных КД осуществляется по следующим критериям:

- устранение причины несоответствия;
- отсутствие повторных несоответствий по этой же причине.

Данные, полученные на стадии проверки результативности КД, служат объективным доказательством выявления правильной причины несоответствия и правильно разработанным КД. Если эти данные достаточны, то несоответствие считается закрытым.

Вся информация по анализу результативности КД регистрируется по «Форме регистрации, анализа несоответствий и КД» в колонках 23-26 (*ДП-007 Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей*).

3.6. Мониторинг результативности корректирующего действия

На постоянной основе руководитель группы ХАССП отслеживает статус выполнения КД.

В случае невозможности в установленные сроки выполнить корректирующие мероприятия, ответственное лицо, объяснив причины и приведя убедительные обоснования, согласовывает новые сроки с координатором и инициатором КД, при необходимости причины и новые сроки устанавливаются на общем собрании руководителей.

При необходимости, вопрос о невозможности устранения несоответствия передается на рассмотрение координатору группы ХАССП.

Результаты выполнения планов КД обсуждаются на собраниях высшего руководства, а также в индивидуальном порядке.

На совещаниях в области безопасности пищевой продукции по мере необходимости делается анализ открытых КД.

4. Ответственность

4.1. Члены группы ХАССП несут ответственность за:

- информирование координатора о критических и значительных несоответствиях;
- анализ несоответствия и выявление причины несоответствия;
- разработку КД;
- выполнение КД в установленные сроки;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура проведения КД и ПД	ДП - 006
		Лист 7

- проверку результативности КД и мониторинг результативности КД;
- регистрацию полной информации в соответствии с данной процедурой.

4.2. Координатор несет ответственность за:

- создание и своевременный пересмотр данной процедуры;
- утверждение плана корректирующих КД;
- анализ результативности КД.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям документированной процедуры с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова О.В.</i>	30.08.21	Лист 1 из 13
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская Е.Н.</i>	30.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей		Код документа	ДП - 007	

Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей

Введен приказом № 28-07 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей	ДП - 007
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	6
5. Нормативные ссылки	6

Приложения

Приложение 1 Форма регистрации жалобы	7
Приложение 2 Форма отчета по жалобе	8
Приложение 3 Журнал регистрации, анализа жалоб и КД	9
Лист ознакомления с документированной процедурой	12

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей	ДП - 007
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная процедура разработана в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью процедуры является обеспечение четкой работы с поступающими претензиями, рассмотрение и устранение несоответствий и их последствий, а также координирование действий персонала в зависимости от характера претензий.
- 1.3. Требования данной документированной процедуры обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия и внешними посетителями.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию документированной процедуры несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Жалоба** - негативные отзывы о продукции Предприятия, полученные от клиентов/покупателей и требующие реакции.
- 2.2. **Покупатель** - человек, приобретший продукцию Предприятия в точке розничной продажи.
- 2.3. **Клиент** - покупатель продукции Предприятия, приобретающий её для последующей самостоятельной реализации.
- 2.4. **Корректирующее действие** - действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.
- 2.5. **Коррекция** - устранение несоответствия без установления причин его возникновения.

3. Программа выполнения

- 3.1. Классификация жалоб. Все поступающие на предприятие жалобы классифицируются следующим образом.
 - 3.1.1. **Жалобы категории А** - жалобы на продукцию, при которых имеется риск для жизни и здоровья потребителя (попадание в продукцию стекла, незаявленных аллергенов, несоответствия по микробиологическим показателям и т.д.);
 - 3.1.2. **Жалобы категории В** – жалобы с потенциальными юридическими последствиями (вес продукта ниже номинально объявленного, отсутствие необходимой информации для потребителя, требуемой законодательством, несоответствие информации на этикетке информации в сопроводительной документации, недовложения, отсутствие этикеток и т.д.);
 - 3.1.3. **Жалобы категории С** - жалобы, не относящиеся к жалобам категорий А и В (несоответствия вкусовых характеристик, внешнего вида, размера и т.д.);

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей	ДП - 007
		Лист 4

3.1.4. **Прочая информация, не являющаяся жалобой** – пожелания, рекомендации, позитивные отзывы потребителей.

3.2. **Получение и регистрация жалоб**

3.2.1. Все жалобы, поступающие на предприятие, направляются руководителю группы безопасности пищевой продукции.

3.2.2. Жалобы могут поступать посредством следующих источников:

- бумажное письмо;
- электронное письмо;
- телефонный звонок;
- факс;
- проверка госорганом по жалобе от потребителя.

3.2.3. При поступлении жалобы от потребителя первичная информация регистрируется в «Форме регистрации жалобы» (*Приложение 1*).

3.2.4. В случае если у потребителя отсутствует телефонная связь, координатор предприятия связывается с ним письменно, используя телеграф, курьерскую службу доставки писем или другие средства связи, при этом все письменные ответы регистрируются с указанием исходящего номера и даты отправки.

3.2.5. Во всех случаях минимальный набор требуемых данных по жалобе покупателя следующий:

- полное имя лица, предъявившего жалобу (по возможности);
- телефон для контакта и/или адрес (по возможности);
- наименование продукта;
- маркировка партии;
- дата производства;
- место, где продукция была куплена;
- срок годности;
- описание характера жалобы;
- информация о возможности предоставления образца несоответствующего продукта (фотографии) на предприятии.

3.2.6. Если у покупателя нет возможности прислать образец, вызвавший его неудовлетворённость, на Предприятии для проведения исследования используется образец продукции из той же партии, если он числится на остатках на складе.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей	ДП - 007
		Лист 5

3.2.7. При получении всей информации о жалобе и образца несоответствующей продукции (по возможности) данные регистрируются в «Журнале регистрации, анализа жалоб и КД» (*Приложение 3*) в колонках 1-7.

3.2.8. Координатор предприятия при получении жалобы информирует клиента/потребителя о принятии жалобы к рассмотрению и предоставлении ответа в случае:

- жалобы категории А - не позднее чем через 2 дня с момента поступления жалобы;
- жалобы категории В - не позднее чем через 2 дня с момента поступления жалобы;
- жалобы категории С - не позднее чем через 4 дня с момента поступления жалобы.

3.3. **Расследование жалобы и решение по ней**

3.3.1. Расследование проводится в соответствии со следующими пунктами:

- анализируются записи по контролю всех процессов хранения данной партии продукции, начиная от входного контроля и заканчивая потреблением продукции - «прослеживаемость вперед» и от транспортировки до входного контроля «прослеживаемость назад»;
- проводится оценка опасностей, которые могли повлиять на безопасность продукции во хранения;
- анализируются записи по хранению;
- анализируется образец продукции из той же партии, если он есть в наличии (готовые блюда имеют малые сроки хранения);
- наличие замечаний или предписаний проверяющих органов по данной теме;
- данные лабораторных исследований и протоколы испытаний сторонних организаций согласно программе производственного контроля.

3.3.2. После проведения расследования составляется отчет по форме «Отчет по жалобе» (*Приложение 2*).

3.3.3. Данные и итоги расследования для проведения анализа несоответствия и разработки КД фиксируются в «Журнале регистрации, анализа жалоб и КД» (*Приложение 3*).

3.3.4. Если в результате расследования подтверждается категория жалобы А и В дальнейшие действия производятся по *Документированной процедуре отзыва (изъятия) продукции ДП – 005*.

3.3.5. Также в случае категории В и С учитывается массовость проблемы. В случае если проблемой затронуто более 10% от одной партии продукта дальнейшие действия производятся по *Документированной процедуре отзыва (изъятия) продукции ДП – 005*.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей	ДП - 007
		Лист 6

3.4. Информирование клиента/потребителя

- 3.4.1. Во всех случаях после расследования клиенту/потребителю высылается ответ на поступившую жалобу в сроки, установленные в данной процедуре в зависимости от категории жалобы и массовости проблемы.
- 3.4.2. При ответе могут использоваться стандартные или специальные письма, однако, необходимо позаботиться об их персональной направленности.
- 3.4.3. Все исходящие письма регистрируются с указанием исходящего регистрационного номера и даты отправки.
- 3.4.4. Жалоба от клиента считается закрытой, если предоставленный ответ удовлетворил подателя жалобы и с ним достигнуто определенное соглашение.
- 3.4.5. В случае если невозможно определить точно, что случилось, предприятие должно принять позицию предъявителя жалобы.

3.5. Корректирующие действия

- 3.5.1. Если в результате расследования жалоба считается принятой, то дальнейшие действия выполняются в соответствии с *Документированной процедурой по корректирующим действиям и предупреждающим действиям (ДП-006)* с заполнением «Журнала регистрации, анализа жалоб и КД» (*Приложение 3*) колонки 16-22.

4. Ответственность

- 4.1. Руководитель предприятия несет ответственность за принятие решения об отзыве продукции в случае подтверждения жалобы категории А или В.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соблюдение требований документированной процедуры с составлением *Протокола верификации Ф - 001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

Форма регистрации жалобы

1. Дата _____
2. Источник поступления жалобы/адрес _____
3. Наименование продукта/вес первичной упаковки _____
4. Маркировка партии _____
5. Дата производства/срок годности продукта _____
6. Описание сути жалобы _____
7. Количество обнаруженных дефектных упаковок (банок)/коробов _____
8. Подтверждение данной жалобы: фотография дефекта/образец предприятию-изготовителю/подтверждение не представлено
9. Контактная информация _____

(для отправки по электронной почте, можно заполнять данные в тексте письма)

Отчет по жалобе

Номер жалобы в реестре жалоб _____

Результаты анализа по контролю всех процессов производства и хранения данной партии продукции, начиная от входного контроля сырья и заканчивая выпуском продукции:

Результаты анализа записей при транспортировке и хранении:

Результаты анализа замечаний или предписаний проверяющих органов по данной теме:

Данные лабораторных исследований сторонних организаций согласно программе производственного контроля:

Заключение по итогам расследования:

В расследовании принимали участие:

Дата заполнения: _____

Приложение 3

Журнал регистрации, анализа жалоб и КД

* Условные обозначения: жалобы категории А; жалобы категории В, жалобы категории С; КД - корректирующее действие; НС – несоответствие

№	Дата поступления жалобы	Источник поступления жалобы (название/ФИО)	Место (где продукция была куплена, куда отгружена)	Информация о продукте: наименование, вес, номер партии, дата производства, срок годности, указанные на этикетке	Количество несоответствующей продукции	Описание сути жалобы (подробно)/Подтверждение жалобы (письмо/фотография/образец) представлены
1	2	3	4	5	6	7

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по рассмотрению претензий и жалоб потребителей	ДП-007
		Лист 10

Приложение 3
Журнал регистрации, анализа жалоб и КД. (продолжение)

Категория жалобы	Итоги расследования	Заключение по итогам расследования	Период обработки жалобы/Дата ответа на жалобу	№ несоответствия на предприятии (если зафиксировано)	Предполагаемая причина НС	Решение по НС
8	9	10	11	12	13	14

Приложение 3
Журнал регистрации, анализа жалоб и КД. (продолжение)

Ответственный за принятие решения по НС	Ответственный за разработку КД	Срок разработки КД	Комментарии	Корректирующие действия по НС	Ответственный за выполнение КД	Срок выполнения КД
15	16	17	18	19	20	21

Приложение 3
Журнал регистрации, анализа жалоб и КД. (продолжение)

Комментарии	Отвественный за контроль проведения КД и соблюдение срока выполнения	Отметка о выполнении КД	Устранение причины НС	Результат КД
22	23	24	25	26

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова О.В.</i>	30.08.21	Лист 1 из 15
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская Е.Н.</i>	31.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура по проведению внутреннего аудита	Код документа	ДП - 008		

Документированная процедура по проведению внутреннего аудита

Введен приказом № 88 - 02 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по проведению внутреннего аудита	ДП - 008
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	4
4. Ответственность	8
5. Нормативные ссылки	8

Приложения:

Приложение 1 Программа проведения внутренних аудитов	9
Приложение 2 План проведения внутреннего аудита	10
Приложение 3 Форма бланка регистрации наблюдений по внутреннему аудиту	11
Приложение 4 Отчет по внутреннему аудиту	12
Приложение 5 Форма бланка несоответствия по результатам внутреннего аудита	13
Лист ознакомления с документированной процедурой	14

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по проведению внутреннего аудита	ДП - 008
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная процедура разработана в соответствии с требованиями п. 9.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Процедура устанавливает порядок планирования, подготовки, проведения и результатов внутренних аудитов производства безопасной пищевой продукции.
- 1.2. Внутренние аудиты проводятся в целях поддержания уверенности в том, что:
 - производство соответствует отраслевым требованиям и стандартам;
 - требования к качеству и безопасности продукции, установленные в нормативной и технической документации, выполняются;
 - проблемы в области качества и безопасности пищевой продукции предупреждаются, а не выявляются после возникновения.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию документированной процедуры несет Группа НАССР.
- 1.4. Руководитель группы безопасности пищевой продукции отвечает за планирование и проведение внутренних аудитов, назначение аудиторов.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Аудит (проверка)** – систематический, независимый и документированный процесс получения свидетельств аудита и объективного их оценивания, с целью установления степени выполнения согласованных критериев аудита.
- 2.2. **Аудитор** - лицо, обладающее компетентностью для проведения аудита.
- 2.3. **Группа по аудиту** – один или несколько аудиторов, проводящих аудит.
- 2.4. **Программа аудита** - совокупность одного или нескольких аудитов, запланированных на конкретный период времени и направленных на достижение конкретной цели.
- 2.5. **Критерий аудита** - совокупность политики, процедур или требований, которые применяют в виде ссылок.
- 2.6. **Свидетельство аудита** - записи, изложение фактов или другая информация, которые связаны с критериями аудита.
- 2.7. **Отчет по аудиту** - выходные данные аудита, представленные группой по аудиту, после рассмотрения целей аудита и всех наблюдений аудита.
- 2.8. **Область аудита** – содержание и границы аудита.
- 2.9. **Корректирующие действия (КД)** - действия, направленные на устранение причин выявленного несоответствия или других нежелательных ситуаций.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по проведению внутреннего аудита	ДП - 008
		Лист 4

3. Программа выполнения

3.1. Внутренние аудиты проводятся через запланированные интервалы времени в соответствии с утвержденной программой, но не реже одного раза в год.

3.2. Требования к внутренним аудиторам

3.2.1. Внутренний аудитор не проверяет собственную работу или работу собственного подразделения.

3.2.2. Внутренним аудитором может являться любой сотрудник предприятия, отвечающий требованиям по квалификации и опыту, приведенным ниже, а также прошедший соответствующее обучение.

3.2.3. **Квалификация** (внутренний аудитор должен знать):

- принципы предприятия и методов реализации проведения внутренних аудитов;
- требования отраслевых стандартов;
- содержание действующей на предприятии документации по контролю качества и безопасности пищевых продуктов;
- производственные процессы.

3.2.4. **Опыт** (внутренний аудитор должен уметь):

- работать с документами;
- взаимодействовать с людьми;
- применять знания на практике

3.3. Виды внутренних аудитов

3.3.1. Внутренние аудиты, проводимые на предприятия, могут быть:

- плановые (заранее планируется время проведения, периодичность, область аудита, критерии);
- внеплановые.

3.3.2. Плановые аудиты планируются на основании:

- результатов предыдущих аудитов;
- результатов процесса / функции / вида деятельности;
- статуса и важности проверяемых подразделений.

3.3.3. Внеплановые аудиты могут организовываться как следствие:

- негативных результатов внутренних или внешних аудитов;
- негативных результатов работы процесса;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по проведению внутреннего аудита	ДП - 008 Лист 5
---------------------------------------	---	--------------------

- проблем с качеством и безопасностью продукта;
- подготовки к внешним аудитам;
- обзора системы управления безопасностью продукции руководством Предприятия.

3.4. Разработка Программы внутренних аудитов

3.4.1. Программа внутренних аудитов разрабатывается координатором группы ХАССП в начале года и планируется на основании:

- результатов предыдущего аудита в каждом подразделении;
- статуса и важности проверяемых подразделений и технологических процессов.

3.4.2. При разработке программы на год, координатор группы ХАССП составляет список аудиторов и назначает руководителя группы внутренних аудитов.

3.4.3. При проведении внутреннего аудита одним аудитором, он же является руководителем группы внутреннего аудита.

3.4.4. Количество аудиторов в каждой группе зависит от объёма, планируемого внутреннего аудита, также учитывается загруженность каждого из аудиторов.

3.4.5. Внутренние аудиторы освобождаются от своих основных должностных обязанностей на время проведения внутреннего аудита.

3.4.6. Если это необходимо (для обеспечения полной объективности), для проведения внутренних аудитов со стороны приглашается лицо, имеющее квалификацию внутреннего аудитора.

3.4.7. Программа внутреннего аудита разрабатывается по форме *«Программа проведения внутренних аудитов на год» (Приложение 1)*.

3.5. Анализ Программы проведения внутренних аудитов на год и ее утверждение

3.5.1. Руководитель программы аудита проводит анализ Программы проведения внутреннего аудита на адекватность установленным требованиям, глубину и охват подразделений предприятия. В случае наличия неточностей, Программа дорабатывается, затем утверждается.

3.5.2. После утверждения информируются внутренние аудиторы.

3.5.3. Если после утверждения возникает необходимость дополнения перечня внеплановых аудитов, по причине невозможности проведения, указанного внутреннего аудита и др., оформляется дополнение к утвержденному графику внутренних аудитов.

3.6. Подготовка плана проведения аудита

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по проведению внутреннего аудита	ДП - 008
		Лист 6

3.6.1. Руководитель группы аудиторов на основании утвержденной Программы внутренних аудитов на год:

- составляет план проведения аудита;
- согласует план с координатором группы ХАССП и аудиторами;
- утверждает план у координатора группы ХАССП;
- утвержденный план отсылает аудиторам.

3.6.2. План проведения внутреннего аудита оформляется по форме *«План проведения внутреннего аудита» (Приложение 2)*.

3.7. Подготовка листа регистрации наблюдений

3.7.1. После получения плана внутренних аудитов аудиторы готовятся к их проведению.

Подготовка включает в себя:

- проведение анализа документации, входящей в область аудита (критерий аудита / отчеты о предыдущих аудитах / КД по предыдущим аудиторам);
- подготовка контрольного перечня вопросов (заполнение граф 1, 2).

Лист регистрации оформляется по форме *«Лист регистрации наблюдений по внутреннему аудиту» (Приложение 3)*.

3.8. Проведение внутреннего аудита

3.8.1. Проведение внутреннего аудита включает в себя:

- предварительное совещание, на котором проговариваются организационные вопросы проведения внутреннего аудита;
- сбор информации по критериям аудита непосредственно на местах согласно формы *«Лист регистрации наблюдений по внутреннему аудиту» (Приложение 3)*, в графе 3 (фиксирование данных о соответствии или несоответствии каждому требованию и подтверждающие свидетельства);
- заключительное совещание, на котором руководитель группы аудиторов представляет выводы и заключение по аудиту, а также обсуждаются выявленные в процессе внутреннего аудита несоответствия для устранения возможных разногласий.

3.9. Оформление отчёта о проведенном внутреннем аудите

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по проведению внутреннего аудита	ДП - 008
		Лист 7

- 3.9.1. По результатам проведенного внутреннего аудита руководитель группы аудиторов в течении 5 рабочих дней оформляет отчет по форме *«Отчет по внутреннему аудиту» (Приложение 4)*. При обнаружении несоответствий оформляется *«Бланк несоответствия по результатам внутреннего аудита» (Приложение 5)*.
- 3.9.2. Оригинал отчета о проведенном внутреннем аудите хранится у менеджера по качеству. Копия отчета передается в подразделение, где был проведен внутренний аудит в течении 2х рабочих дней с момента оформления отчёта по внутреннему аудиту.
- 3.9.3. Заполненные формы *«Бланк несоответствия по результатам внутреннего аудита» (Приложение 5)* руководитель группы аудиторов в электронном виде высылает руководителю аудируемого подразделения в течении двух рабочих дней с момента оформления отчёта по внутреннему аудиту.

3.10. Разработка и выполнение корректирующих действий

- 3.10.1. Руководитель аудируемого подразделения после получения отчета и заполненных форм *«Бланк несоответствия по результатам внутреннего аудита» (Приложение 5)* выявляет причины несоответствия и фиксирует их в форме *«Бланк несоответствия по результатам внутреннего аудита» (Приложение 5)*, а также вырабатывает корректирующие действия для своевременного устранения причины выявленных несоответствий.
- 3.10.2. Заполненную форму *«Бланк несоответствия по результатам внутреннего аудита» (Приложение 5)* с указанием причин несоответствия, намеченных корректирующих действий, исполнителей и планируемого срока выполнения корректирующих действий, руководитель аудируемого отдела высылает руководителю группы аудиторов в электронном виде в течении 3х рабочих дней после получения формы от аудитора.

3.11. Проверка выполнения КД

- 3.11.1. По наступлении даты проверки выполнения КД (или раньше в случае готовности аудируемого подразделения) группа внутренних аудиторов / внутренний аудитор (в зависимости от направлений, по которым были выписаны несоответствия) проверяет выполнение запланированных КД и фиксирует результаты проверки в форме *«Бланк несоответствия по результатам внутреннего аудита» (Приложение 5)*.
- 3.11.2. Если выявлено, что какое-либо из КД полностью/частично не выполнено /не может быть выполнено в установленный срок, руководитель аудируемого подразделения в форме

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по проведению внутреннего аудита	ДП - 008
		Лист 8

«Бланк несоответствия по результатам внутреннего аудита» (Приложение 5)

указывает причины невыполнения КД, а также устанавливает новый срок выполнения КД.

3.11.3. Результативность корректирующих действий оценивается при проведении следующего внутреннего аудита.

3.12. Анализ выполнения Программы внутренних аудитов на год

3.12.1. Раз в год высшим руководством Предприятия проводится анализ выполнения Программы внутренних аудитов на совещании Анализ со стороны руководства.

4. Ответственность

4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках документированной процедуры и контроль за соблюдением ее требований.

4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной документированной процедуры.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соблюдение требований документированной процедуры с составлением *Протокола верификации Ф -001.*

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

Программа проведения внутренних аудитов

Объект аудита (подразделение, процесс, вид деятельности, продукция)	Аудиты (по месяцам года)											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ответственный аудитор

" " _____ 20 ____ г.

Примечания:

В графе "Объект аудита" перечисляются все объекты внутреннего аудита системы менеджмента безопасности. В графе "Аудиты (по месяцам года)", в ячейке с нужным номером месяца указывается следующая информация: точная дата проведения аудита и группа, проводящая аудит.

Приложение 2

План проведения внутреннего аудита

Объект аудита (подразделение, процесс, вид деятельности, продукция):

Дата аудита _____

Руководитель группы ХАССП

Аудиторы

Аудируемые

Критерии аудита (пункт стандарт; наименование НД)	Способ получения свидетельства аудита (проверка наличия и оценка ведения записей; непосредственное наблюдение; проверка выполнения КПД по итогам предыдущих аудитов и т.д.)

Приложение 3
Форма бланка регистрации наблюдений по внутреннему аудиту

Объект аудита (подразделение, процесс, вид деятельности, продукция):

Дата аудита

Руководитель группы ВА

Аудиторы

Аудитируемые

№ п/п	Требование/Контрольные вопросы	Информация, полученная в ходе аудита / Свидетельства аудита *	Комментарии
1	2	3	4

Примечания:

диапазон деятельности по аудиту не ограничивается контрольным перечнем вопросов и может меняться в ходе аудита.

* вносятся записи, поддерживающие свидетельства аудита, подтверждающие как соответствия, так и несоответствия относительно критериев аудита.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по проведению внутреннего аудита	ДП - 008
		Лист 12

Приложение 4
Отчет по внутреннему аудиту

Ответственный аудитор _____

Объект аудита (подразделение, процесс, вид деятельности, продукция):
Дата аудита:
Аудиторы:
Аудируемые:
Результаты аудита (описание найденных несоответствий или рекомендаций):

Приложение 5

Бланк несоответствия по результатам внутреннего аудита

Дата аудита:	
Номер несоответствия:	
Информация о несоответствии (<u>заполняется аудитором</u>):	
К какому пункту документа относится несоответствие	Описание несоответствия
Причина несоответствия (<u>заполняется представителем аудируемого подразделения</u>):	
Корректирующие действия (<u>заполняется представителем аудируемого подразделения</u>):	
Дата проверки выполнения корректирующего действия:	
Дата переноса сроков корректирующего действия:	
Причина переноса сроков:	
Проверка выполнения корректирующих действий:	
Проверка результативности корректирующих действий:	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова О.В.</i>	30.08.21	
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская Е.Н.</i>	30.08.21	Лист 1 из 9
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура по обучению сотрудников в области пищевой безопасности		Код документа	ДП - 009	

Документированная процедура по обучению сотрудников в области пищевой безопасности

Введен приказом № 82 - 02 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по обучению сотрудников в области пищевой безопасности	ДП - 009
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Программа выполнения	3
3. Ответственность	6
4. Нормативные ссылки	6

Приложения:

Приложение 1 Программа планового обучения на 20__год	7
Приложение 2 Отчет проведенном обучении	7
Лист ознакомления с документированной процедурой	8

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по обучению сотрудников в области пищевой безопасности	ДП - 009
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная процедура разработана в соответствии с требованиями п. 7.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью процедуры является поддержание необходимого уровня компетентности персонала, чьи действия оказывают воздействие на безопасность пищевой продукции.
- 1.3. Требования данной процедуры обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия и внешними посетителями.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию документированной процедуры несет Группа НАССР.

2. Программа выполнения

- 2.1. Обучение проходит весь персонал, непосредственно занятый на всех этапах жизненного цикла продукции.
- 2.2. Обучение подразделяется на следующие виды:
 - Первичное обучение – внутреннее обучение при приеме на работу.
 - Плановое обучение – обучение, запланированное по обязательным программам с установленной периодичностью для каждой должности/профессии, может быть, как внутренним, так и внешним.
 - Внеплановое обучение - обучение, проводимое по производственной необходимости.
- 2.3. **Первичное обучение**

При приеме на работу все сотрудники проходят первичное обучение. Основная задача первичного обучения - ознакомить нового сотрудника с политикой предприятия, основными правилами соблюдения санитарно-гигиенического режима при работе на пищевом предприятии, акцентируя внимание на наиболее критических участках производства. В результате прохождения первичного сотрудником должна быть осознана необходимость соблюдения этих правил для безопасности потребителя.

Первичное обучение охватывает следующие вопросы:

- Политика в области безопасности пищевой продукции;
- Гигиенические правила поведения на предприятии;
- Правила гигиены при работе с продуктом;
- Ответственность за нарушения правил по гигиене.

Данное обучение и отметка о прохождении в листах ознакомления являются допуском на рабочее место.

При приеме нового сотрудника, менеджер по качеству в течение трех дней вносит этого сотрудника в годовую программу обучения.

2.4. **Плановое обучение**

Плановое обучение проводится, согласно программе проведения обучения на год. Обучение проводится как внутреннее (персоналом компании), так и внешнее, проводимое сторонними организациями.

Программа обучения персонала разрабатывается с учётом групп:

- руководители;
- специалисты;
- рабочие.

Для руководителей предусмотрены следующие виды обучения:

- самостоятельное обучение (самообразование);
- посещение тематических выставок, семинаров, конференций и тренингов;
- прохождение курсов повышения квалификации для руководителей;
- прохождение обучения, требуемого законодательством;
- другое.

Для специалистов предусмотрены следующие виды обучения:

- систематическое самостоятельное обучение (самообразование);
- посещение курсов повышения квалификации, семинаров и тренингов;
- прохождение обучения, требуемого законодательством;
- другое.

Производственные рабочие (постоянные и временные категории работников) подлежат внутреннему обучению. Они проходят обучение профессии на рабочих местах, путем изучения методических материалов, которые составлены с учетом функциональных обязанностей работников, и направлены на формирование практических навыков по профессии/специальности.

2.4.1. **Порядок проведения планового обучения**

Менеджер по качеству:

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по обучению сотрудников в области пищевой безопасности	ДП - 009
		Лист 5

- разрабатывает программу обучения на предстоящий год для всех сотрудников по форме «Программа планового обучения на 20__год» (*Приложение 1*);
- утверждает программу у руководителя организации.

Проведение внутреннего обучения по вопросам безопасности пищевой продукции и технике безопасности планируется с периодичностью раз в год.

Руководители в соответствии с программой:

- проводят обучение и разъяснительную работу;
- контролируют регистрацию проведенного обучения форма «Отчет о проведенном обучении» (*Приложение 2*);
- передают заполненную форму менеджеру по качеству.

2.4.2. Письменные тесты

После прохождения обучения, сотрудники проходят письменное тестирование. Вопросы теста разрабатывает менеджер по качеству на основе обязательных программ обучения. В случае 50% и более правильных ответов, результат тестирования считается положительным, знания достаточные, менее 50% - человек проходит повторное обучение по данной программе и повторно тестируется.

Если сотрудник в период обучения по программам обучения отсутствовал по уважительной причине (отпуск, болезнь), то он обязан после выхода на рабочее место самостоятельно или путем консультаций с руководителем подразделения изучить материал, в течение 2-х недель прийти и сдать тест.

2.5. Внеплановое обучение

Внеплановое обучение проводится в следующих случаях:

- по результатам внутренних и внешних проверок;
- по результатам расследований в случае получения рекламации или повторяющихся случаев несоответствия продукции;
- в случае отзыва и изъятия продукции;
- при введении нового продукта;
- при установке нового оборудования;
- при изменении в кадровой структуре предприятия;
- при изменении законодательной или нормативной базы;
- другое.

Данное обучение планируется и проводится в соответствии с ситуацией. После проведения заполняется форма «Отчет о проведенном обучении» (*Приложение 2*). Заполненные формы хранятся у менеджера по качеству.

3. Ответственность

- 3.1. Руководитель подразделения является ответственным за:
- проведение первичного обучения нового сотрудника;
 - проведение планового внутреннего обучения по безопасности пищевой продукции;
 - проведение внепланового обучения;
 - контроль ведения записей по обучению;
 - передачу записей по обучению менеджеру по качеству;
 - соблюдение программы обучения;
 - своевременное информирование менеджера по качеству для внесения нового сотрудника в программу обучения.
- 3.2. Менеджер по качеству является ответственным за:
- разработку и пересмотр данной процедуры;
 - составление программы обучения на год;
 - утверждение программы обучения на год у Руководителя организации;
 - своевременное внесение новых сотрудников в программу обучения;
 - хранение записей о проведенном обучении и вводном инструктаже.
- 3.3. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной документированной процедуры.
- 3.4. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соблюдение требований документированной процедуры с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

4. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

Программа планового обучения на 20__ год

Тема обучения	Должность	месяц проведения обучения								
		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь
Профессиональные знания										
НАССР										
Санитария										

Приложение 2

Отчет о проведенном обучении

Дата обучения	Цель проведения тренинга	Тема обучения	Обучено, чел.		Обучил, ФИО, должность	Оценка
			Должность	ФИО		

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	30.08.21	Лист 1 из 9
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	30.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям	Код документа	ДП - 010		

Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям

Введен приказом № 88-00 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям	ДП - 010
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины и определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	6
5. Нормативные ссылки	6

Приложения

Приложение 1 Форма журнала учета аварийных ситуаций	7
Лист ознакомления с документированной процедурой	8

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям	ДП - 010
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная процедура разработана в соответствии с требованиями п. 8.4 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью процедуры является управление потенциально возможными чрезвычайными ситуациями, влияющими на безопасность пищевой продукции.
- 1.1. Требования данной процедуры обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.2. Ответственность за внедрение и актуализацию документированной процедуры несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. Группа НАССР – группа по безопасности пищевой продукции.

3. Программа выполнения

- 3.1. **Порядок действий при отключении внешнего электроснабжения:**
 - Вывести людей из производственных помещений.
 - Закрыть все двери производственных помещений, для предотвращения теплопритоков.
 - Принять меры к восстановлению внешнего электроснабжения.
 - При полном длительном отключении электроэнергии необходимо оповестить Управление Роспотребнадзора, *с записью в журнале учета аварийных ситуаций (приложение 1).*
- 3.2. **Действия при выходе из строя холодильного оборудования:**
 - Руководитель принимает меры по устранению поломки с привлечением сервисно-ремонтных организаций.
 - При массовом выходе из строя холодильного оборудования необходимо оповестить Управление Роспотребнадзора, *с записью в журнале учета аварийных ситуаций (приложение 1).*
- 3.3. **При прорыве канализации:**
 - Руководитель принимает меры по устранению поломки с привлечением сервисно-ремонтных организаций.
 - Оповестить Управление Роспотребнадзора, *с записью в журнале учета аварийных ситуаций (приложение 1).*

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям	ДП - 010
		Лист 4

3.4. Действия при обнаружении очага возгорания:

- Громким голосом необходимо оповестить окружающих о пожаре, например: «Пожар в цеху!»
- Необходимо сообщить об этом в городскую пожарную охрану по телефону 01. При этом необходимо сообщить свое имя, фамилию и отчество, а также номер, с которого делается сообщение о пожаре, точный адрес организации, наименование организации, место возникновения пожара или обнаружения признаков пожара, вероятную возможность угрозы людям, а также другие сведения необходимые диспетчеру пожарной службы.
- Необходимо сообщить руководителю о случившемся.
- Необходимо принять необходимые меры для эвакуации людей из опасной зоны (здания).
- При возможности, используя первичные средства пожаротушения, затушить очаг возгорания. К тушению следует приступать только в случае, если нет угрозы для жизни и существует возможность покинуть опасную зону в случае необходимости. Одним из наиболее опасных факторов при пожаре является задымление, следствием которого могут быть потеря видимости и отравления продуктами горения.
- Какое из перечисленных действий является первоочередным, должен решить в каждом конкретном случае сам обнаруживший пожар человек.

Руководитель или другое должностное лицо, находящееся на месте пожара обязано:

- продублировать сообщение о возникновении пожара в пожарную охрану по телефону 01;
- организовать эвакуацию людей и ценностей, используя все имеющиеся силы и средства;
- при необходимости обеспечить отключение электроэнергии, отключить системы общеобменной вентиляции, выполнить другие мероприятия, способствующие предотвращению распространения пожара и задымлению помещения;
- прекратить все работы не связанные с мероприятиями по тушению пожара;
- если пожар не удастся потушить организовать немедленную эвакуацию людей;
- выделить для встречи пожарных подразделений лиц, знающих подъездные пути к зданию, расположение водоисточников и планировку помещений;
- до прибытия пожарных подразделений возглавить тушение пожара;
- при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям	ДП - 010
		Лист 5

- доложить о случившемся вышестоящему руководству;
- по прибытии на место пожарной службы сообщить им об очаге пожара, имеющиеся сведения о нахождении людей в опасной зоне и в здании в целом, о предпринятых мерах по ликвидации пожара и эвакуации. Кроме того, необходимо сообщить о конструктивных особенностях здания, наличии опасных факторов (устройства под напряжением, емкостей с ЛВЖ и ГЖ, баллонов с газами и т.д.).

3.5. Действия при получении информации об угрозе взрыва:

- Руководитель информирует правоохранительные органы об инциденте.
- Организует и координирует эвакуацию сотрудников предприятия.

В случае если подозрительный предмет найден:

- нельзя трогать и открывать его;
- необходимо сообщить о его местонахождении и описать его внешний вид представителю правоохранительного органа;
- необходимо заблокировать опасную зону в радиусе 100 метров;
- предоставить правоохранительным органам обезвредить подозрительный предмет.

3.6. Эвакуация

Действия ответственных за эвакуацию.

В случае пожарной тревоги / сообщения о необходимости эвакуации ответственные за эвакуацию должны быстро, без суеты и паники выполнить следующие действия:

- Немедленно прекратить работу и открыть пожарные эвакуационные выходы в своем секторе ответственности.
- Контролировать эвакуацию в своем секторе.
- Во время эвакуации проверить лично, что все помещения в данном секторе проверены на предмет отсутствия персонала. Двери проверенных помещений должны быть **ЗАКРЫТЫ!**
- Убедившись, что все сотрудники в своем секторе ответственности эвакуировались, покинуть здание, используя ближайший эвакуационный пожарный выход и доложить о результатах ответственному по пожарной безопасности. Затем следовать в место сбора.

Действия персонала. В случае поступления пожарной тревоги / сообщения о

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям	ДП - 010
		Лист 6

необходимости эвакуации персонал должен немедленно приступить к эвакуации, следуя указанной процедуре быстро и без паники:

- Немедленно прекратить работу и покинуть здание.
- Следовать указателям ближайших пожарных выходов.
- Покинув здание прибыть на место сбора персонала.

При прибытии на место сбора руководители подразделений обязаны проверить наличие персонала в месте сбора согласно имеющимся спискам и убедиться, что все сотрудники в безопасности.

Необходимо оставаться в месте сбора до тех пор, пока вам не объявят, что можно возвращаться в здание или будут другие указания. **Место сбора персонала** - прилегающая территория.

4. Ответственность

- 4.1. Руководитель предприятия несет полную ответственность за управление с момента возникновения, во время кризисной ситуации и после нее. А также обеспечивает поддержание состояния готовности к действиям в кризисных ситуациях.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соблюдение требований документированной процедуры с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям	ДП - 010
		Лист 7

Приложения

Приложение 1

Журнал учета аварийных ситуаций

№ п/п	Наименование аварийной ситуации	Порядок инфор- мирования	Мероприятия по ликвидации	Ответственный исполнитель	Отметка о выполнении

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова О.В.</i>	30.08.21	Лист 1 из 7
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская Е.Н.</i>	30.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Документированная процедура проведения анализа со стороны руководства		Код документа	ДП - 011	

Документированная процедура проведения анализа со стороны руководства

Введен приказом № 88 - 02 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура проведения анализа со стороны руководства	ДП - 011	—
		Лист 2	—

Содержание

1.	Цель и область применения	3	—
2.	Принятые сокращения, термины и определения	3	
3.	Программа выполнения	3	—
4.	Ответственность	4	
5.	Нормативные ссылки	5	—
Лист ознакомления с документированной процедурой		6	—

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура проведения анализа со стороны руководства	ДП - 011 Лист 3
---------------------------------------	--	--------------------

1. Цель и область применения

- 1.1. Данная процедура разработана в соответствии с требованиями п. 9.3 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и устанавливает единый порядок проведения анализа системы менеджмента качества и принятие решений руководством по их непрерывному улучшению.
- 1.2. Требования данной процедуры обязательны для выполнения руководящим составом предприятия.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию документированной процедуры несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Валидация** – заблаговременное получение подтверждения эффективности конкретных и общих мер контроля согласно плану НАССР.
- 2.2. **НАССР** – (анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 2.3. **ДП** – документированная процедура.

3. Программа выполнения

- 3.1. Руководство предприятия:
 - ежегодно устанавливает цели для обеспечения гарантии пищевой безопасности;
 - разрабатывает план, направленный на достижение целей, содействующий постоянному улучшению в организации и результативности системы менеджмента пищевой безопасности. Это включает определение показателей, позволяющих контролировать выполнение целей.
- 3.2. Сотрудники ответственны за понимание целей и показателей для содействия выполнения плана.
- 3.3. Ежегодный пересмотр системы менеджмента пищевой безопасности должен осуществляться с учетом результатов внутренних аудитов, проведенных по *ДП-008 Документированная процедура проведения внутренних аудитов*.
- 3.4. Достижение целей и плановых показателей должно сообщаться всем сотрудникам на регулярной основе и должно являться входными данными для проведения анализа со стороны руководства.
- 3.5. Высшее руководство предприятия должно обеспечить процессы обмена информацией по результативности работы системы менеджмента пищевой безопасности.

- 3.6. Анализ системы менеджмента пищевой безопасности должен проводиться через запланированные интервалы для обеспечения ее постоянной пригодности, адекватности, эффективности и результативности, основываясь на анализе следующих входных данных:
- статуса действий по результатам предыдущих анализов;
 - изменений во внешних и внутренних факторах, касающихся СМК, включая изменения в организации и ее среде;
 - информации о результатах деятельности и результативности СМК, включая тенденции, относящиеся к:
 - ✓ результату(ам) деятельности по актуализации системы;
 - ✓ результатам мониторинга и измерения;
 - ✓ анализу результатов верификационной деятельности в отношении ПОПМ и плана управления опасностями;
 - ✓ несоответствиям и корректирующим действиям;
 - ✓ результатам аудитов (внутренних и внешних);
 - ✓ инспекциям (например, со стороны контролирующих органов, покупателей);
 - ✓ деятельности внешних поставщиков;
 - ✓ анализу рисков и возможностей, а также результативности предпринятых в их отношении действий;
 - ✓ степени достижения целей СМК;
 - достаточности ресурсов;
 - имевших место чрезвычайных ситуаций, аварий или изъятий/отзывов продукции;
 - релевантной информации, получаемой по каналам внешнего и внутреннего обмена информацией, включая запросы и претензии от заинтересованных сторон;
 - возможностей для постоянного улучшения.
- 3.7. Пищевая безопасность должна быть одной из тем обсуждения ежеквартальных совещаний предприятий. Обсуждаемая информация должна быть внесена в протоколы совещаний и отражаться в ежеквартальных отчетах.
- 3.8. Ежегодно при проведении итогов финансового года должен быть выполнен анализ инцидентов и ситуаций потенциального несоответствия законодательству пищевой безопасности.
- 3.9. Все инциденты должны быть зарегистрированы, расследованы, корректирующие действия определены, проведено дополнительное обучение для исключения повторения ситуации.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Документированная процедура проведения анализа со стороны руководства	ДП - 011 Лист 5
---------------------------------------	--	--------------------

- 3.10. Высшее руководство предприятия должно ежегодно пересматривать свои результаты, идентифицировать пробелы знаний в области пищевой безопасности и составлять подходящие планы развития как для себя, так и для всех сотрудников.

4. Ответственность

- 4.1. Высшее руководство предприятия несет ответственность за своевременный анализ работы системы менеджмента безопасности пищевой продукции через запланированные промежутки времени с целью обеспечения постоянной пригодности, адекватности и эффективности системы.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	30.08.21	
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	30.08.21	Лист
	Разработано	ООО «Эксперт»			1 из 17
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии		Код документа	ППОПМ - 001	

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий по соблюдению санитарных
требований на предприятии**

Введен приказом № 88-02 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001	—
		Лист 2	—

Содержание

1.	Цель и область применения	3	—
2.	Принятые сокращения, термины и определения	3	—
3.	Программа выполнения	3	—
4.	Ответственность	11	—
5.	Нормативные ссылки	11	—

Приложения

Приложение 1	Форма журнала учета моющих и дезинфицирующих средств	12	—
Приложение 2	Форма журнала приготовления моющих дезинфицирующих растворов	12	—
Приложение 3	Форма графика уборки помещений (должен быть вывешен на стене)	12	—
Приложение 4	Форма журнала учета проведения генеральных уборок	13	—
Приложение 5	Форма журнала контроля санитарно-технического состояния помещений	13	—
Приложение 6	Журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки	14	—
Лист ознакомления с ППОПМ		16	—

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019, а также ТР ТС 021/2011 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью программы является поддержание оборудования, технологического инвентаря, производственной среды в условиях соблюдения санитарных требований.
- 1.3. Требования данной программы обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.3 **Санитарная программа** - программа, описывающая порядок организации мойки и дезинфекции на предприятии с целью поддержания производственных помещений в надлежащем санитарном состоянии.
- 2.4 **Мойка** - удаление с поверхности оборудования остатков продуктов, микроорганизмов путем механического воздействия и использования моющих средств.
- 2.5 **Дезинфекция** - обработка помещений, оборудования с целью подавления жизнеспособности всех форм микроорганизмов.
- 2.6 **Дезинфицирующие средства** – это химические и физические средства, применяемые для уничтожения во внешней среде возбудителей инфекционных заболеваний человека, животных и болезней растений.
- 2.7 **Моющие средства** - профессиональные химические средства и средства бытовой химии (как концентраты, так и готовые к применению) для мытья, чистки от загрязнений и уходу за поверхностями. Основным действующим компонентом является поверхностно-активное вещество (ПАВ) или смесь ПАВ.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001
		Лист 4

3. Программа выполнения

3.1. Общие положения

3.1.1. В соответствии с требованиями производственной санитарии на предприятии разработана санитарная программа, определяющая мероприятия, необходимые для поддержания производственных и вспомогательных помещений в надлежащем санитарном состоянии.

3.2. Требования к моющим и дезинфицирующим средствам:

3.2.1. Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на предприятии должны быть разрешены к использованию органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, применяться в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и храниться в таре изготовителя в отдельных закрытых шкафах, таким образом, чтобы они не являлись источником опасности для производимой продукции, а использовались при необходимости для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования. Учет используемых на предприятии моющих и дезинфицирующих средств ведется в *Журнале учета моющих и дезинфицирующих средств (Приложение 1)*.

3.2.2. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук, должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов. Персонал, ответственный за приготовление рабочих растворов, должен иметь все необходимые индивидуальные средства защиты, должен быть обучен, пройти инструктаж по технике безопасности. Приготовление дезинфицирующих препаратов фиксируется в *журнале приготовления моющих дезинфицирующих растворов (Приложение 2)*.

3.3. Требования к уборочному инвентарю

3.3.1. Уборочный инвентарь для производственных, вспомогательных и складских помещений должен быть закреплен за соответствующими помещениями, промаркирован и храниться в отдельных помещениях или шкафах.

3.3.2. Инвентарь должен поддерживаться в надлежащем состоянии (чистый, целый, без отломков, трещин) и подлежит периодической замене на новый.

3.3.3. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте в шкафу.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001
		Лист 5

- 3.3.4. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, совки, ветошь, швабры) с отличительной окраской и маркировкой. *Инвентарь для уборки санузлов должен использоваться по назначению и храниться отдельно от уборочного инвентаря, предназначенного для других помещений.*
- 3.4. **Требования к уборке и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений.**
- 3.5. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 3.5.1. Периодичность генеральных уборок не реже одного раза в месяц.
- 3.5.2. Уборку помещений проводят ежедневно не менее одного раза в смену, а также по мере необходимости при открытых фрамугах или окнах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению. График уборки помещений должен быть вывешен на стене (*Приложение 3*).
- 3.5.3. При проведении уборки необходимо соблюдать последовательность этапов:
- 3.5.3.1. *Сухая уборка* (механическая очистка) — сбор мусора и отходов, очистка скребками и салфетками.
- 3.5.3.2. *Предварительная очистка* — ополаскивание поверхностей водой (рекомендуется температура 35-45 °С) для удаления слабо адгезированных (прикрепленных) и растворимых в воде загрязнений.
- 3.5.3.3. *Основная очистка* — удаление оставшихся загрязнений с использованием растворов подходящих моющих средств.
- 3.5.3.4. *Ополаскивание* — удаление остатков загрязнений и моющих средств водой питьевого качества.
- 3.5.3.5. *Дезинфекция* — уничтожение микроорганизмов с использованием различных средств.
- 3.5.3.6. *Окончательное ополаскивание* — удаление остатков дезинфицирующих средств водой питьевого качества.
- 3.5.3.7. *Сушка* — удаление воды с целью предупреждения рисков микробной контаминации и коррозии.
- 3.5.4. Влажная уборка полов производится каждый день с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ШЮПМ - 001
		Лист 6

- 3.5.5. Внутренняя остекленная поверхность оконных рам промывается и протирается по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Окна снаружи моются по мере загрязнения, но не реже трех раз в год (весной, летом, осенью).
- 3.5.6. Отопительные приборы и пространства за ними регулярно очищаются от загрязнений и пыли.
- 3.5.7. Поверхности панелей, внутренние двери в производственных помещениях, следует не реже одного раза в неделю промывать горячей водой с мылом и дезинфицировать; ручки дверей, поверхность под ними, низ дверей и краны у раковин ежесменно должны протираться моюще-дезинфицирующими растворами.
- 3.5.8. Электроосветительную арматуру по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должен протирать специально обученный персонал.
- 3.5.9. Источники освещения производственных помещений и складов заключены в специальную защитную арматуру. Осветительные приборы и арматура содержатся в чистоте и протираются по мере загрязнения.
- 3.5.10. Уборку полов в производственном помещении следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. После мытья и дезинфекции полы следует освободить от воды и держать в сухом состоянии.
- 3.5.11. Лотки, умывальники, раковины, урны по мере загрязнения и после окончания смены следует тщательно очищать, промывать и дезинфицировать.
- 3.5.12. Ступени лестничных клеток (при наличии) следует промывать по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила (при наличии) ежесменно должны протираться влажной тканью, смоченной 0,5%-ным дезинфицирующим раствором.
- 3.5.13. Генеральная уборка и дезинфекция проводятся не реже одного раза в месяц и включает в себя:
- 3.5.14. мойку решеток вентиляции;
 - 3.5.15. мойку окон, дверей, чистку москитных сеток;
 - 3.5.16. мойку осветительной арматуры;
 - 3.5.17. мойку потолка и стен;
 - 3.5.18. мойку нейтрального оборудования (производственные столы, стеллажи, подвесные полки, ванны моечные);
 - 3.5.19. мойку всего инвентаря и тары (с замачиванием в дез. растворе);
 - 3.5.20. мойку холодильного оборудования;
 - 3.5.21. мойку мест хранения сырья;
 - 3.5.22. мойку технологического оборудования.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001
		Лист 7

- 3.5.23. График проведения генеральных уборок ведется в *Журнале учета проведения генеральных уборок (Приложение 4)*.
- 3.5.24. Санитарно-техническое состояние помещений регистрируют в *Журнале контроля санитарно-технического состояния помещений (Приложение 5)*.
- 3.5.25. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, уборка рабочих мест проводится работниками на рабочем месте, а уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений – уборщицами.
- 3.5.26. Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.
- 3.5.27. Для подтверждения эффективности мойки и дезинфекции необходимо, с установленной периодичностью в ППК, брать смывы с оборудования, стен, пола, вентиляции и. т.д.
- 3.5.28. Производственные и другие помещения предприятий пищевого производства должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.
- 3.6. Общие требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**
- 3.6.1. Поверхности, контактирующие с продукцией, должны быть выполнены из материалов, предназначенных для использования с пищевыми продуктами. Они должны быть непроницаемы и не иметь ржавчины или коррозии.
- 3.6.2. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.
- 3.6.3. Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.
- 3.6.4. Колоду для разуба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.
- 3.6.5. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:
- 3.6.6. холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001
		Лист 8

- 3.6.7. производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
- 3.6.8. разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
- 3.6.9. кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.
- 3.6.10. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.
- 3.6.11. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
- 3.6.12. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов предусмотрено и используется отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.
- 3.6.13. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.
- 3.7. Санитарная обработка оборудования, инвентаря и тары**
- 3.7.1. Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы смены.
- 3.7.2. Производственные столы в конце работы тщательно моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытирают сухой чистой тканью.
- 3.7.3. Разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) после каждой технологической операции подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.
- 3.7.4. Мытье оборотной тары производят в специально выделенном помещении, оборудованном ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001
		Лист 9

3.8. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

3.8.1. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Результаты работы бактерицидных ламп заносятся в *Журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки (Приложение 6)*.

3.9. Правила мытья посуды

3.9.1. В моечных отделениях или на участках мойки посуды вывешивается инструкция о правилах мытья посуды ручным и машинным способом, о правилах обработки инвентаря с указанием последовательности и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.9.2. Предприятиям рекомендуется оснащать посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

3.9.3. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с предлагающимися инструкциями по их эксплуатации. При выходе из строя посудомоечной машины или при ее отсутствии мойка посуды осуществляется ручным способом.

3.9.4. Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

3.9.5. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

3.9.5.1. механическое удаление остатков пищи;

3.9.5.2. мытье в первой секции с добавлением моющих средств;

3.9.5.3. мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;

3.9.5.4. ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

3.9.5.5. просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001
		Лист 10

- 3.9.6. Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45°С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.
- 3.9.7. Столовые приборы и каскеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.
- 3.9.8. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:
- 3.9.8.1. механическая очистка от остатков пищи;
 - 3.9.8.2. мытье щетками в воде с температурой не ниже 45° С с добавлением моющих средств;
 - 3.9.8.3. ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65° С;
 - 3.9.8.4. просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
 - 3.9.8.5. прокаливание инвентаря в духовом шкафу.
- 3.9.9. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.
- 3.9.10. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45° С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.
- 3.9.11. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.
- 3.9.12. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.
- 3.9.13. Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001
		Лист 11

выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

- 3.9.14. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.
- 3.9.15. **Запрещено использовать губчатый материал!**
- 3.9.16. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. Чистые подносы хранят в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

4. Ответственность

- 4.1. Руководитель Группы НАССР несет ответственность за поддержание оборудования, технологического инвентаря, производственной среды в условиях соблюдения санитарных требований.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф-001*.

5. Ссылки

Код документа	Название документа
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
МР 2.3.6.0233-21	Методические рекомендации к организации общественного питания населения

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ШПОПМ - 001
		Лист 12

Приложения

Приложение 1

Журнал учета моющих и дезинфицирующих средств

№ п/п	Дата	Количество (приход на склад)	Дата	Расход	Остаток	Наименование	Инструкция по использованию	Где используется	ФИО/ подпись ответственного за контроль

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

Приложение 2

Журнал приготовления моющих дезинфицирующих растворов

№ п/п	Дата	Наименование моющего средства	Концентрация, %	Назначение	Подпись

Приложение 3

График текущей уборки помещений (должен быть вывешен на стене)

№ п/п	Дата	Наименование, концентрация моющего средства	Наименование помещения	Время уборки	Ответственное лицо по приказу, роспись
1					

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ППОПМ - 001
		Лист 13

Приложение 4

Журнал учета проведения генеральных уборок

№ п/п	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация дезсредства	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

Приложение 5

**Журнал
контроля санитарно-технического состояния помещений**

Дата	Наименование помещения	Санитарно-техническое состояние	Мероприятия по ликвидации	Ответственный исполнитель	Подпись

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии	ШПОПМ - 001
		Лист 14

Приложение 6

Журнал

**Учета регистрации и контроля эксплуатации
ультрафиолетовой бактерицидной установки**

В _____

Начат: « ____ » _____ 20__ г.

Окончен: « ____ » _____ 20__ г.

Наименование и габариты помещения, номер и место расположения лампы:	
Номер и дата акта ввода ультрафиолетовой бактерицидной установки в эксплуатацию:	
Тип ультрафиолетовой установки:	
Наличие средств индивидуальной защиты (лицевые маски, очки, перчатки):	
Срок замены ламп (отработавших установленный срок службы):	

Суммарное количество отработанных часов бактерицидной лампой по месяцам

Месяц, год	Количество часов	Месяц, год	Количество часов

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	30.08.21	
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	30.08.21	Лист
	Разработано	ООО «Эксперт»			1 из 12
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений)		Код документа	ППОПМ - 002	

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий попадания посторонних
предметов в продукцию (металла,
пластика, стекла и других инородных
включений)**

Введен приказом № 88-02 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений)	ППОПМ - 002
		Лист 2

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины, определения	3
3.	Программа выполнения	3
4.	Ответственность	6
5.	Нормативные ссылки	7

Приложения

Приложение 1	Перечень объектов из стекла, пластика, фарфора и керамики, а также деревянных предметов	8
Приложение 2	Форма журнала контроля целостности	9
Приложение 3	Порядок действий при разбитии стекла, твердого пластика, керамики, фарфора в пределах производственной зоны	10
Лист ознакомления с ППОПМ		11

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений)	ППОПМ - 002
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Разрабатывается в целях недопущения попадания посторонних предметов в готовую продукцию и должна гарантировать, что продукты не принесут вред потребителю во время их употребления, согласно их целевому применению.
- 1.2. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия и внешними посетителями.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.3. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.

3. Программа выполнения

3.1. Источники попадания посторонних предметов:

- ✓ Объекты инфраструктуры (строительные материалы в случае ненадлежащего обслуживания помещений, стекло, пластик от осветительных приборов);

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений)	ППОПМ - 002
		Лист 4

- ✓ Оборудование (детали оборудования в случае ненадлежащего технического обслуживания);
- ✓ Деревянные предметы (поддоны, инвентарь);
- ✓ Персонал (украшения, другие посторонние предметы в цехе, волосы, ногти).

3.2. Объекты инфраструктуры

В целях предотвращения попадания посторонних предметов из объектов инфраструктуры предусматривается *ППОПМ – 006 Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры.*

3.3. Оборудование

Для предотвращения попадания посторонних предметов из оборудования (детали оборудования) все работы по строительству и техническому обслуживанию в зоне работы с незащищенным продуктом, в результате которых могут образоваться металлические кусочки, т.е. сверление, резка металла, сварка, должны проводиться вовремя, когда нет производственных работ, с последующей уборкой помещения или, по распоряжению руководителя (или лица его заменяющего), во время производства с обязательной установкой защитных экранов в зонах проведения работ и уборкой помещения.

Технические работники обязаны выполнять правила личной гигиены (включая подрядные организации) в соответствии с *ППОПМ – 003 Производственной программы обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом.*

3.4. Деревянные предметы

Деревянный инвентарь (швабры, щетки, паллеты и т.п.) производственных помещений должен быть заменен на пластиковый или другой разрешенный материал.

На время замены, закупки пластикового инвентаря (или при невозможности замены деревянных паллет) в цехах возможно нахождение деревянных паллет с ежемесячным контролем целостности и ведением записей в *Журнале контроля целостности (Приложение 2).*

3.5. Контроль стекла, фарфора и хрупкого пластика, деревянных предметов (при невозможности замены)

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений)	ППОПМ - 002
		Лист 5

Руководитель подразделения составляет и утверждает *«Перечень объектов из стекла, пластика, фарфора, керамики, деревянных предметов» (Приложение 1)*.

В производственном помещении размещается *Перечень объектов из стекла, пластика, фарфора, керамики, деревянных предметов» (Приложение 1)*.

В случае обнаружения отклонений (нарушение целостности) в производственной зоне руководитель подразделения должен принять меры для устранения отклонений.

Контроль целостности осуществляется ежемесячно в *«Журнале контроля целостности» (Приложение 2)*.

В случае боя стекла должен быть установлен строгий контроль сбора разбитого стекла, порядок действий в *(Приложении 3)*.

Каждый случай нарушения целостности должен фиксироваться в *«Журнале контроля целостности» (Приложение 2)*.

Для принятия коррекции (замены) на предприятии должен быть создан резервный запас тары, инвентаря, светильников (ламп, плафонов).

Источники освещения производственных цехов должны быть заключены в закрытые плафоны, удерживающие, в случае необходимости, стеклянные осколки.

Замена перегоревших светильников должна производиться с установкой локального ограждения, препятствующего попаданию стекла в продукт.

Стеклянные и пластиковые приборы (для измерения температуры, влажности и др.) должны быть в соответствующей оправе, за целостность приборов отвечает работник, проводящий замеры показателей.

При использовании стеклянных термометров или иных датчиков, измеряющих параметры продукции или отражающих ход технологического процесса, они должны быть защищены небьющейся оправой.

3.6. Персонал

Для предотвращения попадания посторонних предметов предусматривается выполнение *ППОПМ – 003 Производственной программы обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом*, а также дополнительных правил данной программы.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений)	ППОПМ - 002
		Лист 6

Запрещается:

- накалывать одежду булавками, иголками, брошами;
- носить ювелирные украшения (кольца, серьги, браслеты, цепочки, бусы, кулоны);
- носить часы;
- иметь длинные ногти (ногти должны быть коротко подстрижены);
- покрывать ногти лаком;
- использовать накладные ресницы;
- запрещено плевать в производственной зоне;
- приносить стеклянные, пластиковые, деревянные предметы;
- принимать пищу, напитки на рабочем месте, раздевалках, туалетах;
- курить в производственной зоне;
- пользоваться мобильными телефонами, плеерами;
- приносить верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи (сумочку, зонтики и т.д.) в производственное помещение, даже на короткое время (личные вещи необходимо оставлять в индивидуальных шкафах, предназначенных для личной одежды);
- использовать продукцию после падения на пол (такая продукция подлежит утилизации);
- использовать инвентарь, имевший контакт с полом (такой инвентарь необходимо вымыть с дезинфицирующими средствами).

В случае нарушения целостности инвентаря все части должны быть собраны вместе и выброшены.

Перед утилизацией инвентаря руководитель подразделения должен проверить его на наличие всех составляющих частей.

Все двери, ведущие к производственным помещениям не должны оставаться открытыми в целях исключения попадания в зону производства насекомых, грызунов и др. В случае обнаружения насекомых и грызунов или их экскрементов в производственной зоне необходимо поставить в известность сотрудника ответственного за дезинфекционные мероприятия.

Производственная зона должна быть чистой. Отходы, гофрокороба, упаковочные материалы

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений)	ППОПМ - 002
		Лист 7

не должны накапливаться в производственной зоне. Неиспользуемые материалы должны быть немедленно удалены с производственных площадей.

4. Ответственность

- 4.1. Руководитель группы НАССР несет ответственность за внедрение, поддержание на участках производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф - 001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений)	ППОПМ - 002
		Лист 8

Приложения

Приложение 1

Перечень объектов из стекла, пластика, фарфора и керамики, а также деревянных предметов

№ п/п	Наименование производственного помещения	Наименование объекта
1		
2		
3		
4		
5		
6		

**Утверждается руководителем организации*

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений)	ППОПМ - 002
		Лист 9

Приложение 2

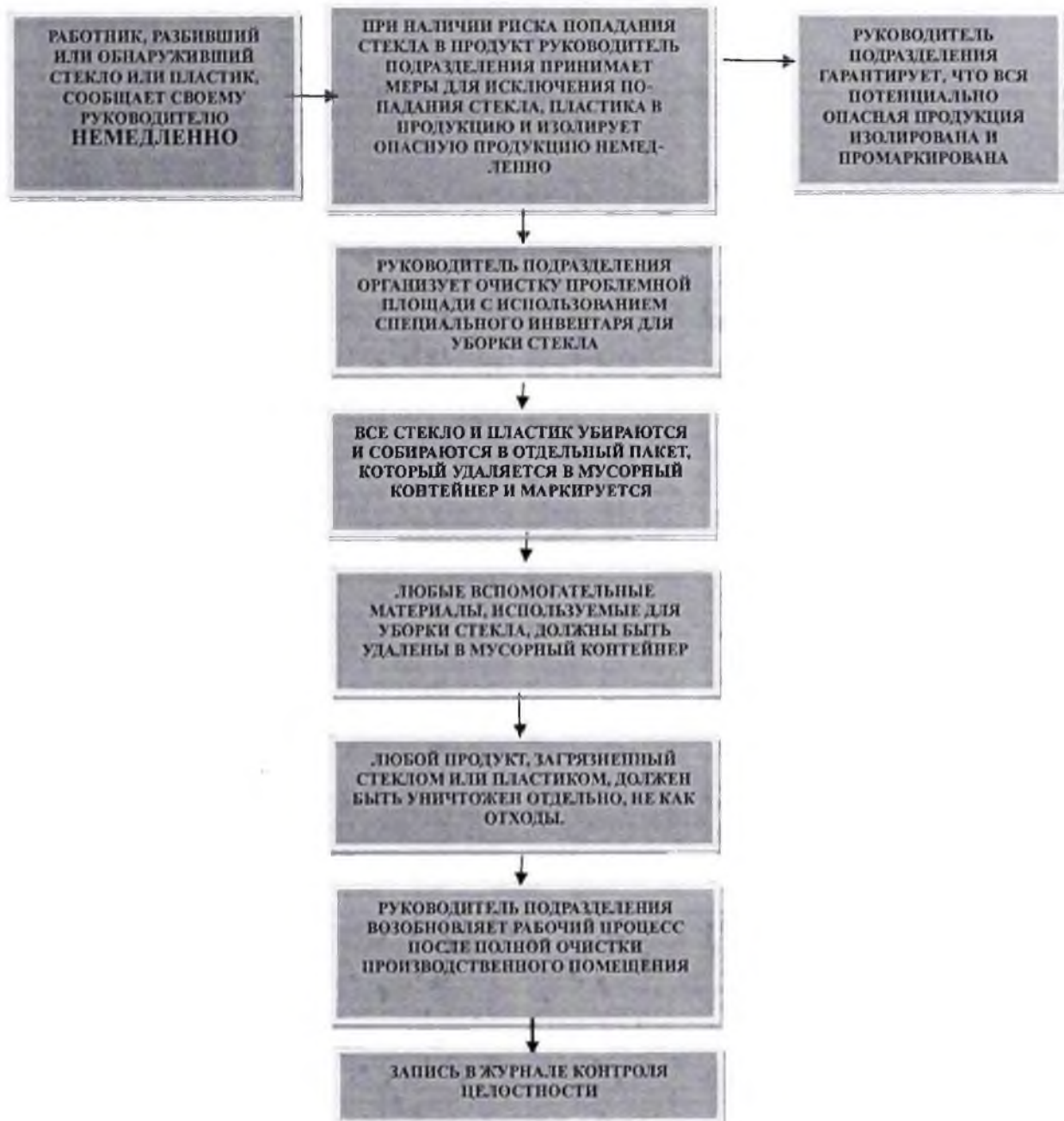
Журнал контроля целостности

№	Дата контроля	Наименование производственного помещения	Наименование объекта	Контроль на целостность		Коррекция (замена)	Дата выполнения	Должность, ФИО ответственного лица	Подпись
				Есть повреждения?					
				ДА	НЕТ				
1		2	3	4	5	6	7	8	9

*Кратность ведения журнала - ежемесячно.

Приложение 3

Порядок действий при разбитии стекла, твердого пластика, керамики, фарфора в пределах производственной зоны



ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова О.В.</i>	30.08.21	Лист 1 из 20
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская Е.Н.</i>	30.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия		Код документа	ШПОПМ - 003	

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий по соблюдению правил
личной гигиены сотрудниками
предприятия**

Введен приказом № 88 - ОД от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 2

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины, определения	3
3.	Программа выполнения	4
4.	Ответственность	10
5.	Нормативные ссылки	11

Приложения:

Приложение 1	Правила по мытью рук	12
Приложение 2	Гигиенический журнал (сотрудники)	15
Приложение 3	Последовательность одевания санитарной одежды	16
Приложение 4	Правила поведения на рабочем месте	17
Приложение 5	Журнал учета медицинских книжек	18
	Лист ознакомления с ШПОПМ	19

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ППОПМ - 003
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и является документом интегрированной системы менеджмента. Данная производственная программа обязательных предварительных мероприятий устанавливает санитарные требования к личной гигиене сотрудников производственных цехов и посетителей, находящихся в производственной зоне, а также направлена на исключение возможности загрязнения продукции.
- 1.2. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия и внешними посетителями.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию ППОПМ несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.3 **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.
- 2.4 **Верификация** – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 4

3. Программа выполнения

- 3.1. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники по штатному расписанию.
- 3.2. Персонал, принимающий участие в производстве пищевой продукции, должен своевременно проходить медицинские осмотры, в соответствии со ст. 34 Федерального Закона от 30.03.99 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года).
- 3.3. Все сотрудники проходят предварительные и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом Минздрава 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» и гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с Приказом от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 3.4. Предварительные и периодические медосмотры лиц, проводится по направлению работодателя, в котором указываются производство, профессия, вредные и (или) опасные факторы производственной среды, факторы тяжести и напряженности трудового процесса.
- 3.5. Руководитель предприятия обеспечивает условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров своими работниками.
- 3.6. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.
- 3.7. Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний. Результаты профилактических прививок заносят в личную медицинскую книжку, паспорт здоровья, паспорт прививок.
- 3.8. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца и паспорт здоровья, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Медицинские книжки регистрируют в *Журнале учета медицинских книжек (приложение 5)*.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 5

- 3.9. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в *гигиенический журнал (Приложение 2)* на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 3.10. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
- 3.11. За соблюдение правил личной гигиены ответственность несет непосредственно работник.
- 3.12. Болезни, при которых необходимо уведомлять руководителя и которые требуют проведения медицинского обследования и/или запрета допуска к работе с пищевыми продуктами:
- желтушность кожных покровов;
 - понос или диарея;
 - рвота;
 - лихорадка;
 - фарингит, ангина, высокая температура;
 - инфекционные поражения кожи (фурункулы, порезы и т.п.);
 - ушные, глазные или носовые выделения.
- 3.13. Персонал обязан сообщать о полученных на производстве или дома порезах, ушибах, обнаруженных кожных заболеваниях, а также о подозрении и выявлении инфекционных заболеваний.
- 3.14. Порезы и открытые повреждения кожи могут быть источником инфекционных заболеваний, и поэтому должна быть проведена их соответствующая обработка в следующей последовательности:
- обработать перекисью водорода, йодом;
 - затем порезы и раны, с которыми персоналу разрешено продолжить работу, должны быть покрыты подходящими водонепроницаемыми повязками.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 6

- 3.15. Работать с открытыми порезами не разрешается. На каждом производстве должна быть полностью укомплектованная аптечка первой помощи.
- 3.16. Персонал, принимающий участие в производстве пищевой продукции, не должен в случае наличия заболеваний и повреждений приступать к работе.
- 3.17. **Требования к личной гигиене персонала**
- 3.17.1. **Персонал должен:**
- 3.17.1.1.приходить на работу с коротко остриженными ногтями без покрытия декоративным лаком, накладных ногтей и накладных ресниц;
- 3.17.1.2.приходить на работу в чистой личной одежде и обуви;
- 3.17.1.3.при входе в производственное/административное помещение тщательно очищать обувь;
- 3.17.1.4.оставлять верхнюю одежду, головной убор, обувь, личные вещи оставлять в индивидуальном шкафу;
- 3.17.1.5.поддерживать в индивидуальных шкафах чистоту и порядок, не оставлять в них остатки пищи и грязные вещи;
- 3.17.1.6.личные продукты питания хранить в специальных шкафах и холодильниках.
- 3.18. **Перед началом работы все сотрудники должны:**
- 3.18.1. снять все украшения (серьги, цепочки, кольца, браслеты, броши и т.п.);
- 3.18.2. снять личную одежду и обувь;
- 3.18.3. принять душ;
- 3.18.4. надеть чистую санитарную одежду и обувь, санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду и быть застегнута;
- 3.18.5. подобрать волосы под головной убор (мужчины, которые носят бороду и усы должны пользоваться маской);
- 3.18.6. если есть раны на руках закрыть водонепроницаемой повязкой;
- 3.18.7. сообщить своему руководителю о состоянии своего здоровья, а также пройти осмотр открытых поверхностей тела, кистей рук, работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также острых респираторных заболеваний верхних дыхательных путей;
- 3.18.8. обработать руки, согласно ***Правилам по мытью и дезинфекции рук (Приложение 1)***.
- 3.19. **Во время работы персонал обязан:**
- 3.19.1. находиться в производственном цехе разрешается только в санитарной одежде и обуви.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШОПМ - 003
		Лист 7

- 3.19.2. при выходе необходимо надевать сменный халат и сменную обувь или бахилы;
- 3.19.3. сохранять чистоту рук, лица, всего тела;
- 3.19.4. мыть руки в течение дня по мере загрязнения, после посещения туалета, после сморкания или прикосновения к лицу и волосам, после перерывов, после контакта с грязным материалом или сырьем, после выполнения ремонта оборудования, после поднятия вещей с пола и после каждого загрязнения рук с последующим ополаскиванием их дезинфицирующим раствором согласно **Правилам по мытью и дезинфекции рук (Приложение 1)**;
- 3.19.5. производить санитарную обработку инвентаря, тары и оборудования;
- 3.19.6. предохранять производимые пищевые продукты от возможного загрязнения;
- 3.19.7. при проведении ремонтных работ соблюдать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию;
- 3.19.8. персонал, выполняющий ремонтные работы обязан переносить инструменты, запасные части и другие материалы, используемые в работе в специальных закрытых ящиках с ручками.
- 3.20. **При пользовании туалетом:**
- 3.20.1. снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор либо надевать сверху халаты в тамбуре туалета;
- 3.20.2. после посещения туалета тщательно вымыть и про дезинфицировать руки, согласно **(Приложения 1)**;
- 3.20.3. надеть спецодежду или снять специальный халат.
- 3.21. **После окончания работы:**
- 3.21.1. произвести уборку на своем рабочем месте;
- 3.21.2. обработать инвентарь;
- 3.21.3. проверить свое рабочее место на предмет наличия посторонних предметов и убрать их, в места, специально для этого предназначенные;
- 3.22. **На предприятии категорически запрещается:**
- 3.22.1. курение, жевание жвачки, приема пищи – только в специально отведенных местах;
- 3.22.2. ношение декоративных украшений;
- 3.22.3. чихание или кашель на незащищенные пищевые продукты;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 8

- 3.22.4. ношение посторонних предметов, личных вещей;
- 3.22.5. ношения ручек (пишущих инструментов) за ухом;
- 3.22.6. застегивание санитарной одежды булавками.
- 3.23. **Требования к специальной одежде:**
- 3.23.1. персонал должен быть обеспечен специальной одеждой;
- 3.23.2. спецодежда должна закрывать полностью личную одежду, иметь длинные рукава до кистей рук и не допускать открытых участков кожи. Форма должна быть всегда застегнута;
- 3.23.3. хранение специальной одежды осуществляется в индивидуальных шкафчиках, отдельно от личной одежды;
- 3.23.4. обувь, используемая на производственных участках, должна быть полностью закрытого типа и выполнена из неабсорбирующих материалов;
- 3.23.5. на спецодежде не должно быть внешних карманов, расположенных выше уровня талии;
- 3.23.6. на спецодежде не должно быть пуговиц или легко отрывающихся завязок. Приемлемым вариантом являются застежки-молнии и металлические кнопки/застежки;
- 3.23.7. головной убор должен полностью закрывать волосы;
- 3.23.8. перчатки должны соответствовать области применения;
- 3.23.9. ни одежду, ни обувь нельзя выносить за пределы предприятия или уносить домой;
- 3.23.10. спецодежда должна регулярно стираться и осматриваться на наличие повреждений, поддерживаться в опрятном состоянии и при необходимости заменяться;
- 3.23.11. для стирки должны использоваться услуги профессиональной прачечной - либо на предприятии, либо предоставляемые одобренным внешним подрядчиком;
- 3.23.12. применяется следующая процедура ношения спецодежды для минимизации возможности заражения продукта - шапочку следует надевать в первую очередь, а снимать – в последнюю. *Последовательность одевания санитарной одежды указана в (Приложение 3);*
- 3.23.13. необходимо снимать спецодежду, либо одевать поверх санитарной одежды специально предназначенные для этого халаты при посещении туалета, комнаты приема пищи, места отведенного для курения и т.д.;
- 3.23.14. запрещается застегивать спецодежду на булавки, иголки и т.д.;
- 3.23.15. запрещается на спецодежду надевать какую-либо верхнюю одежду;
- 3.23.16. запрещается хранить в карманах спецодежды сигареты, зажигалки, деньги, расчески, зеркала, косметику и т.д.;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 9

3.23.17. необходимо проводить выдачу специальной одежды проверяющим, гостям, сопровождающим представителям.

3.23.18. для лиц, осуществляющих уборку, ремонтные или погрузочно-разгрузочные работы, санитарная одежда отличается по цвету от санитарной одежды основных работников.

3.24. Требования к помещениям для персонала

3.24.1. *Туалеты*

3.24.1.1. Туалеты должны быть спроектированы в соответствии с требованиями гигиены, их число должно удовлетворять требованиям законодательства, в них должна быть хорошая вентиляция. Туалеты должны располагаться недалеко от мест, где применяются требования личной гигиены, и быть ясно обозначены.

3.24.1.2. Туалеты не должны выходить напрямую в производственные, складские зоны или зоны работы с продуктом.

3.24.1.3. Туалеты должны быть оснащены местами для мытья, сушки и, где необходимо, санитарной обработки рук. Туалеты и душевые должны быть оснащены закрывающимися дверьми.

3.24.1.4. Необходимо снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

3.24.2. *Раковины*

3.24.2.1. Рядом со всеми раковинами для мытья рук должны находиться диспенсеры с жидким антибактериальным мылом с дезинфицирующим эффектом для санитарной обработки рук.

3.24.2.2. Для сушки рук необходимо использовать электросушилку с урнами для мусора (урны оснащены крышками, крышка должна открываться ножной педалью). Держатели одноразовых бумажных полотенец должны быть закрыты.

3.24.2.3. Раковины для мытья рук должны располагаться у входа во все помещения, где осуществляется работа с пищевой продукцией.

3.24.2.4. Раковин для мытья рук должно быть достаточно для потока персонала, входящего на производство в пиковые часы одновременно, например, в начале смены.

3.24.2.5. Раковины для мытья рук следует использовать только по назначению. Если они находятся в непосредственной близости с раковинами для мытья оборудования, раковины для мытья рук следует отделить при помощи расстояния и/или экранов и нельзя использовать для мытья оборудования.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 10

3.24.2.6. В каждом туалете, туалетных кабинках, у писсуаров, в зонах отдыха на каждой двери, ведущей в производственную зону, должны быть размещены таблички, напоминающие персоналу правила мытья рук и основных правилах гигиены. (*Приложение 1*).

3.24.3. Раздевалки

3.24.3.1. Предприятие должно обеспечить достаточное количество раздевалок для персонала.

3.24.3.2. Раздевалки должны размещаться так, чтобы персонал, контактирующий с продукцией, мог попасть на производственные участки с минимальным риском загрязнения их спецодежды, минуя внешние зоны.

3.24.3.3. При невозможности размещения раздевалок в непосредственной близости от производственных участков необходимо установить и обозначить безопасный маршрут движения персонала, снижающий риск перекрестного загрязнения до минимума, и/или обеспечить персонал одноразовой одеждой для перемещения от раздевалок к производственным зонам и обратно.

3.24.3.4. Перед входом в производственные зоны должны находиться раздевалки, а также зоны, где можно переодеться в выдаваемую спецодежду, надеть спец обувь.

3.24.3.5. Спецодежда перед каждой рабочей сменой должна быть чистой.

3.24.3.6. При осуществлении работ, предполагающих быстрое загрязнение спецодежды, необходимо работникам выдавать фартуки и нарукавники.

3.24.3.7. Спецодежду запрещено забирать домой (стирать, подшивать и т.д.).

3.24.3.8. Стирка санитарной одежды осуществляется централизованно.

3.24.3.9. Для хранения личных вещей персоналу должны предоставляться запирающиеся индивидуальные шкафчики. Личную одежду и личные вещи следует хранить отдельно от спецодежды. В индивидуальных шкафчиках необходимо поддерживать чистоту, чтобы они не засорялись мусором и грязной одеждой. В них нельзя хранить еду, а также инструмент и оборудование, вступающее в контакт с продукцией.

3.24.4. Комнаты приема пищи

3.24.4.1. Прием пищи и напитков персоналом разрешен только в специально отведенных для этого местах – комнате приема пищи.

3.24.4.2. Столовые и комнаты приема пищи должны размещаться так, чтобы сводить к минимуму возможность перекрестного загрязнения производственных участков.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОИМ - 003
		Лист 11

3.24.4.3. При необходимости предоставлять сотрудникам возможность пить в производственной зоне, кулеры с водой должны устанавливаться в специально отведенной зоне, в стороне от производственных операций.

3.24.4.4. Перед входом в комнату приема пищи необходимо либо снять санитарную одежду, либо одеть сверху специальные халаты. Столовые, комнаты приема пищи должны подвергаться ежедневной санитарной обработке, утром, вечером и после каждого приема пищи.

3.24.4.5. Холодильники должны проверяться и освобождаться от содержимого ежедневно (после окончания рабочей смены).

3.25. **ОБЯЗАТЕЛЬНО: Приложение 1** Правила по мытью и дезинфекции рук. Должно быть размещено в каждом санузле над умывальной раковиной.

3.26. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

3.26.1. Входить в производственные помещения без предварительной очистки обуви!

3.26.2. Приносить в производственные помещения посторонние предметы, стеклянную посуду!

3.26.3. Принимать пищу в производственных помещениях!

3.26.4. Входить без специальной одежды в производственные помещения, в которых производится выпуск готовой продукции, или возможен контакт с готовой продукцией!

4. Ответственность

4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках производственной программы предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.

4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы предварительных мероприятий.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф-001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения




Приложение 1

Правила и последовательность механической и гигиенической обработки рук



1. Каждое движение повторяется не менее 5 раз. Обработка рук осуществляется в течение 40 секунд — 1 минуты.
2. В ряде случаев требуется двукратное мытье рук.

Правила и последовательность механической обработки (мытья) рук

<p>1. Руки смочить водой, намылить и ополоснуть.</p>	<p>2. Взять достаточное количество мыла, чтобы покрыть все поверхности руки.</p>
 <p>3. Тереть одну ладонь о другую возвратно-поступательными движениями.</p>	 <p>4. Правой ладонью растереть тыльную поверхность левой кисти, переиетая пальцы, поменять руки.</p>
 <p>5. Соединить пальцы одной руки в межпальцевых промежутках другой, тереть внутренние поверхности пальцев движениями вверх и вниз.</p>	 <p>6. Соединить пальцы в замок, тыльной стороной согнутых пальцев растереть ладонь другой руки.</p>

 <p>7. Охватить основание большого пальца левой кисти между большим и указательным пальцами правой кисти, вращательное трение. Повторить на запястье. Поменять руки.</p>	 <p>8. Круговым движением тереть ладонь левой кисти кончиками пальцев правой руки, поменять руки. Ополоснуть руки.</p>
 <p>9. Тщательно насухо вытереть руки бумажной салфеткой/полотенцем.</p>	

Гигиеническая обработка рук проводится в следующей последовательности:

<p>1. Налить антисептик в сложенную горсткой ладонь в количестве, способном покрыть всю поверхность рук (3 мл).</p>	 <p>2. Потереть одну ладонь о другую.</p>
 <p>3. Правой ладонью растереть тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, и наоборот.</p>	 <p>4. Переплести пальцы, растирая ладонью ладонь.</p>
 <p>5. Соединить пальцы в замок, тыльной стороной согнутых пальцев растереть ладонь другой руки.</p>	 <p>6. Охватить большой палец левой руки правой ладонью и потереть его круговым движением, поменять руки.</p>
 <p>7. Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми кончиками пальцев правой руки потереть левую ладонь, поменять руки.</p>	<p>8. После того как руки высохнут, они безопасны.</p>

Гигиеническая обработка рук антисептиком проводится в следующей последовательности

<p>1. Налить антисептик в сложенную горсткой ладонь в количестве, способном покрыть всю поверхность рук (3 мл).</p>	 <p>2. Потереть одну ладонь о другую.</p>
 <p>3. Правой ладонью растереть тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, и наоборот.</p>	 <p>4. Переплести пальцы, растирая ладонью ладонь.</p>
 <p>5. Соединить пальцы в замок, тыльной стороной согнутых пальцев растереть ладонь другой руки.</p>	 <p>6. Охватить большой палец левой руки правой ладонью и потереть его круговым движением, поменять руки.</p>
 <p>7. Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми кончиками пальцев правой руки потереть левую ладонь, поменять руки.</p>	<p>8. После того как руки высохнут, они безопасны.</p>

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

Приложение 3

Последовательность одевания санитарной одежды



1. Надеть головной убор

2. Надеть санитарную одежду

3. Обуть специальную обувь или бахилы

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШОПМ - 003
		Лист 17

Приложение 4

Правила поведения на рабочем месте

НА РАБОЧЕЕ МЕСТО НЕ ДОПУСКАЮТСЯ



С НЕУБРАННЫМИ ВОЛОСАМИ



В НЕЗДОРОВОМ СОСТОЯНИИ



В НЕОПРЯТНОЙ СПЕЦОДЕЖДЕ

НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ЗАПРЕЩЕНО



НОСИТЬ УКРАШЕНИЯ, МАНИКЮР



КУРИТЬ



ЕСТЬ И ПИТЬ

НА РАБОЧЕЕ МЕСТО ДОПУСКАЕТСЯ



НА РАБОЧЕЕ МЕСТО НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ПОПМ - 003
		Лист 18

Приложение 5 Журнал учета медицинских книжек

№	ФИО сотрудника	Должность	Номер мед.книжки	Дата последнего осмотра	Дата последней аттеста- ции	Дата следующей аттестации	Место расположения	
							Ф.И.О. ответс- твенного лица	Подпись ответственного лица
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала. Ведение журнала по мере прохождения аттестации персоналом и при поступлении новых сотрудников.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>О.В. Мельникова</i>	30.08.21	Лист 1 из 11
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Е.Н. Волчанская</i>	30.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями		Код документа	ППОПМ - 004	

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями

Введен приказом № 83-02 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями	ППОПМ - 004
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	8
5. Нормативные ссылки	8

Приложения

Приложение 1 Контроль дезинсекции и дератизации	9
Лист ознакомления с ППОПМ	10

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями	ППОПМ - 004
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Данная производственная программа обязательных предварительных мероприятий по управлению заражением паразитами и вредителями разрабатывается в целях предупреждения заражения продукции вредителями - переносчиками микробиологического заражения (включая болезни и вирусы), источниками потенциального попадания инородных тел в продукцию, повреждения конструкции зданий, разрушения хранимых на складе товаров.
- 1.2. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.3. **Мониторинг** – система наблюдений за проявлениями жизнедеятельности животных – вредителей (динамики численности, пространственного распространения, возрастного состава, размножения, смертности, фенотипических признаков) с применением технических средств контроля.
- 2.4. **Пестициды** - представляют собой химические вещества, используемые для борьбы с вредителями.
- 2.5. **Инсектициды** - химические препараты для уничтожения вредных насекомых.
- 2.6. **Родентициды** - средства от грызунов.
- 2.7. **Фумигатор** - прибор для уничтожения вредителей и возбудителей болезней растений путём отравления их ядовитыми парами или газами.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями	ППОПМ - 004
		Лист 4

3. Программа выполнения

3.1. Основные группы вредителей:

- грызуны;
- ползающие и летающие насекомые (включая личинки);
- пауки;
- птицы;
- другие позвоночные.

3.2. Требования к помещениям

- 3.2.1. Прилегающая к предприятию территория. Если естественного дренажа недостаточно, необходимо оборудовать дополнительный дренаж для предотвращения стоячей воды на территории. При наличии зон с высоким и низким риском заражения вредителями, вода в дренаже должна стекать из зоны низкого риска в зону высокого риска. Твердое покрытие должно проектироваться, укладываться и обеспечиваться дренажем так, чтобы не допустить стоячей воды.
- 3.2.2. Разведение и кормление животных (кошек и собак) на территории предприятия запрещено.
- 3.2.3. Нельзя оставлять в бытовых помещениях (в комнате приема пищи, в раздевалке) пищевые остатки, необходимо тщательно собирать и удалять пищевые остатки и отбросы, крошки и т.п. в контейнеры для мусора.
- 3.2.4. Необходимо поддерживать чистоту в шкафчиках с личными вещами.
- 3.2.5. Запрещается хранить в раздевалках и производственных помещениях продукты питания.

3.3. Здания

- 3.3.1. Здания должны проектироваться и эксплуатироваться таким образом, чтобы предотвратить проникновение вредителей и уничтожать обнаруженных в них вредителей. Если здания подвержены проникновению грызунов, следует усилить их структуру в известных или потенциальных точках проникновения. При возможности, внешние уступы зданий необходимо свести к минимуму.
- 3.3.2. При проектировании/капитальном ремонте предприятия следует принять во внимание местные проблемы с вредителями / угрозы с этой стороны.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями	ППОПМ - 004
		Лист 5

3.3.3. Пустоты между перекрытиями или стенами должны быть доступны для осмотра и обработки от вредителей.

3.3.4. Отверстия в структуре здания, например, для трубопроводов, кабелей, вентиляционных каналов или оборудования должны быть герметизированы. Все вентиляционные ходы должны иметь экраны. Экраны необходимо регулярно мыть.

3.3.5. В новых зданиях сочленения стен/полов, углы и опоры конструкций должны быть закрытыми.

3.4. Стены, полы, потолки

3.4.1. Следует избегать полых стен или стен, построенных из слоев мягких материалов, поскольку они представляют собой потенциальное место для образования колоний насекомых.

3.4.2. Если используется облицовка стен, полов, она должна плотно прилегать к основе, и все швы (включая компенсирующие стыки) должны быть герметичными.

3.4.3. На стенах, полах, потолках и надземных структурах не должно быть скопления пыли, грязи и паутины.

3.5. Двери

3.5.1. Двери должны закрываться и быть достаточно надежными, чтобы не допустить проникновения вредителей.

3.5.2. На дверях должны быть установлены экраны (москитные сетки) для предотвращения проникновения вредителей.

3.5.3. Складские помещения, соответствующие вспомогательные зоны должны поддерживаться в чистоте, свободными от налипания продукта для предотвращения заражения насекомыми. Должны проводиться их регулярные чистки.

3.6. Требование к оборудованию, инвентарю и инструментам

3.6.1. Должны проводиться регулярные чистки оборудования, инвентаря и инструментов для предотвращения заражения вредителями.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями	ППОПМ - 004
		Лист 6

3.7. Действия при обнаружении

- 3.7.1. Мониторинг позволяет выявить признаки возникающих проблем на ранней стадии.
- 3.7.2. Любые признаки заражения вредителями на предприятии должны повлечь за собой немедленные действия. Зараженный материал нельзя использовать в производстве, и следует удалить его из производственных и складских помещений. При появлении следов инвазии на строительных конструкциях, поверхностях и оборудовании, их необходимо обработать, очистить и дезинфицировать.
- 3.7.3. Продукцию, произведенную на оборудовании, где были обнаружены следы инвазии, необходимо немедленно отделить, осмотреть или протестировать и принять решение либо о допуске в продажу, либо об уничтожении при обнаружении на ней следов деятельности насекомых. Все эти виды такой деятельности должны быть документированы

3.8. Мониторинг вредителей

- 3.8.1. Необходим обученный специалист по борьбе с вредителями или договоренности со специализированной организацией, имеющей права осуществлять данные услуги.
- 3.8.2. Решение о местах размещения ловушек, препаратов должно приниматься специалистом подрядной организации. Размещение и конструкция ловушек с препаратами не должны вызывать риска перекрестного заражения продукта. Ловушки необходимо прикреплять на цепочке 15-20 см. Все ловушки должны быть пронумерованы.
- 3.8.3. Схему по размещению ловушек по борьбе с вредителями должна предоставить подрядная организация.
- 3.8.4. В производственных зонах нельзя использовать ловушки с отравляющими препаратами. Следует размещать механические ловушки, которые необходимо еженедельно осматривать. При обнаружении грызуна необходимо вызвать специализированную организацию. Ловушки на внешней территории с приманкой следует располагать так, чтобы отманывать вредителей от входов в здание. Рекомендуется, чтобы ловушки с препаратами размещались через каждые 30 м по периметру здания.
- 3.8.5. Ответственный за операционный контроль качества, должен проверять каждое помещение предприятия 1 раз в неделю на наличие вредителей (ежедневно, если имеется проникновение вредителей). Необходимо проверять все точки размещения средств пест контроля (контейнеры, инсектицидные лампы, отпугиватели), показанные на схеме

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями	ППОПМ - 004
		Лист 7

контроля, представленной подрядчиком. Признаками заражения вредителями являются помет, моча, паутина, поврежденные упаковки и товары, живые и мертвые особи. Записи о проверках регистрируются в контрольном листе дезинсекции и дератизации (*Приложение 1*).

3.9. Обработка и контроль химикатов

- 3.9.1. Применение пестицидов/родентициды должно осуществляться так, чтобы не создавать риск перекрестного заражения продукта, и выполняться сертифицированным специалистом.
- 3.9.2. На все использованные пестициды/родентициды должны иметься инструкция, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации и этикетка.
- 3.9.3. Проводить работу с пестицидами/родентицидами могут только обученные, квалифицированные специалисты. Следует хранить копии сертификатов и лицензий проводивших обработку организаций и специалистов.
- 3.9.4. Все химические вещества, используемые для контроля вредителей, должны быть одобрены к применению в пищевой промышленности в стране применения и в стране (странах), где будет продаваться продукт.

3.10. Договор со специализированной организацией

- 3.10.1. Специалисты организации по контролю вредителей должны быть обучены, иметь соответствующую лицензию, опыт работы, и соответствующую квалификацию.
- 3.10.2. Договор со специализированной организацией (подрядчиком) по контролю вредителей должен включать:
- Требования предприятия в отношении инвазии, с выделением особо чувствительных к инвазии зон, в которых должно быть нулевое отклонение от нормы, т.е. зон, заражение насекомыми в которых приведет к остановке производства;
 - Географические границы действия контракта, включая зоны за пределами предприятия;
 - Виды вредителей, включаемые в Договор, с указанием конкретных критериев, относящихся к периодам времени, в течение которого должно быть достигнуто

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями	ППОПМ - 004
		Лист 8

уничтожение вредителей или их деятельность должна быть взята под контроль.

Например: Грызуны - уничтожение в течение 42 дней;

- Частоту визитов на предприятие, включая:
 - ✓ постоянные проверки;
 - ✓ контрольные проверки при обнаружении следов деятельности вредителей;
 - ✓ вызовы в случае возникновения проблем.
- Оценку уровней активности вредителей с целью установления эффективности предупредительных мер и разработки соответствующих корректирующих действий;
- Минимальные требования к квалификации или опыту работы специалистов по контролю вредителей;
- Список пестицидов, разрешенных к использованию на предприятии
- Во время посещения специалиста по контролю вредителей хотя бы часть времени его должен сопровождать специально назначенный представитель предприятия.
- По контролю вредителей должен предоставить график с датами визита – необходимо провести оценку этого графика для обеспечения адекватной частоты визитов.

4. Ответственность

- 4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной ППОПМ.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной ППОПМ с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

Контроль дезинсекции и дератизации

Предприятие: _____

Дата: _____

Наименование помещений	Проверено ловушек, шт.	Насекомые, шт.	Грызуны, шт.	Примечания

При обнаружении насекомых или грызунов регистрируют наименование и количество, а также точное местонахождение в соответствующей клетке, в остальных случаях – 0.

Ответственный _____
(ФИО и подпись)

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова О.В.</i>	30.08.21	Лист
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская Е.Н.</i>	30.08.21	1 из 6
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами		Код документа	ППОПМ - 005	

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами

Введен приказом № 88-02 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами	ШОПМ - 005
		Лист 2

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины, определения	3
3.	Программа выполнения	3
4.	Ответственность	4
5.	Нормативные ссылки	4
	Лист ознакомления с ППОПМ	5

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами	ШПОПМ - 005
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий является регламентация действий сотрудников при обращении с отходами.
- 1.3. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **ШПОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.3. **Отходы** - вещества или предметы, которые образованы в процессе производства. Выполнения работ оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для удаления или подлежат удалению.
- 2.4. **Опасные отходы** - отходы, имеющие такие физические, химические или биологические, или другие опасные свойства, создающие или могущие создать существенную опасность для окружающей природной среды и здоровья человека и которые требуют специальных методов и средств обращения с ними.
- 2.5. **Верификация** – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

3. Программа выполнения

- 3.1. Для сбора мусора используют металлические банки с крышками или металлические контейнеры, которые устанавливают на асфальтированные площадки, в 3 раза превышающие площадь основания бачков.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами	ППОПМ - 005
		Лист 4

- 3.2. Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.
- 3.3. Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.
- 3.4. Вывоз мусора осуществляется на основании договора со специализированной организацией.
- 3.5. Утилизация опасных отходов осуществляется на основании договора со специализированной организацией.
- 3.6. В производственных помещениях пищевые отходы собирают в бачки с крышками при условии их заполнения не более 2/3 их объема.
- 3.7. После выноса отходов все дверные проемы промываются с моющими и дезинфицирующими средствами.
- 3.8. Бачки после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают.

4. Ответственность

- 4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова О.В.</i>	30.08.21	Лист
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская Е.Н.</i>	30.08.21	1 из 10
	Разработан	ООО «Эксперт»			
Название документа	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры»		Код документа	ШОПМ – 006	

**Производственная программа обязательных
предварительных мероприятий по обслуживанию
оборудования и инфраструктуры**

Введен приказом № 88-ОД от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры»	ШПОПМ – 006	—
		Лист 2	—

Содержание

1. Цель и область применения	3	—
2. Принятые сокращения, термины, определения	3	—
3. Программа выполнения	3	—
4. Ответственность	6	—
5. Ссылки	6	—

Приложения

Приложение 1 Журнал осмотра технологического состояния оборудования	7	—
Приложение 2 График планово-предупредительных ремонтов технологического Оборудования	7	—
Приложение 3 График обслуживания инфраструктуры	7	—
Приложение 4 Журнал обслуживания инфраструктуры	8	—
Лист ознакомления с ППОПМ	9	—

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры»	ШПОПМ – 006
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Данная производственная программа устанавливает требования к обслуживанию оборудования и управлению инфраструктурой.
- 1.3. Действие данной производственной программы распространяется на всё оборудование, применяемое в производстве и хранении пищевой продукции, на всю инфраструктуру Предприятия, а также на сотрудников ремонтной службы, занятых в работах по его обслуживанию.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию ШПОПМ несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **ШПОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.3. **Оборудование** - машины, аппараты и другие технические средства, необходимые для осуществления технологического процесса.
- 2.4. **Инфраструктура** - комплекс взаимосвязанных обслуживающих структур или объектов, составляющих и/или обеспечивающих основу функционирования системы.
- 2.5. **Техническое обслуживание и ремонт** - комплекс операций по поддержанию работоспособности и исправности производственного оборудования при использовании его по назначению.
- 2.6. **Измерительное оборудование (ИО)** - средства измерения, программные средства, эталоны, стандартные образцы или вспомогательная аппаратура, или комбинация из них, необходимые для выполнения процесса измерения.

3. Программа выполнения

3.1. Общие положения

- 3.1.1. Программа управления оборудованием включает в себя техническое обслуживание и

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры»	ИПОИМ – 006
		Лист 4

ремонт (ТО и Р). Основная цель, достигаемая комплексом технического обслуживания и ремонта — устранение отказов оборудования.

Для эффективного управления инфраструктурой предусматривается разделение её по назначению и определение мер управления каждой её частью.

Обслуживание оборудования и инфраструктуры на Предприятии осуществляется собственными силами и с помощью специализированных компаний на основании договоров.

3.2. Техническое обслуживание и ремонт оборудования

3.2.1. Оборудование

Для устранения отказов оборудования и предотвращения поломок, которые могут повлиять на безопасность продукции, проводятся следующие мероприятия:

- инспекция оборудования в определенном объеме с определенной периодичностью. Для этого ежемесячно проводится осмотр технологического оборудования с записью в **журнале осмотра технологического состояния оборудования (Приложение 1)**;
- плановая замена деталей по состоянию, наработке;
- плановая замена смазочно-охлаждающих жидкостей, смазки по состоянию, наработке;
- плановый ремонт по состоянию, наработке.

Планирование технического обслуживания и ремонта осуществляется по состоянию — экспертным путем или с помощью измерителей, установленных на оборудовании, проводится оценка состояния оборудования, и на основании этой оценки делается прогноз, когда это оборудование надо выводить на ремонт.

Программа обслуживания оборудования и проведения ремонтов на Предприятии предусматривает наличие:

- Графика технического обслуживания, содержащего полный перечень оборудования **«График планово-предупредительных ремонтов технологического оборудования на 201_год» (Приложение 2)**;
- сертификатов соответствия на каждый вид используемого оборудования (подтверждающего назначение и безопасность для пищевых продуктов);
- технических паспортов на каждый вид оборудования;
- записей о проведении обслуживания и ремонта в **журнале осмотра технологического состояния оборудования (Приложение 1)**

3.2.2. Организация проведения ремонтных работ, а также мойки и дезинфекции после них

- Во время проведения ремонтных работ, зону ремонта необходимо огораживать.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры»	ИПОПМ – 006
		Лист 5

- По завершению техобслуживания или ремонта необходимо проводить мойку и обработку дезинфицирующими веществами.

3.3. Обслуживание инфраструктуры

3.3.1. Общие

Для управления инфраструктурой Предприятия предусмотрено разделение объектов инфраструктуры по назначению.

К объектам инфраструктуры относят:

- холодильные контейнеры;
- энергетическое хозяйство (обеспечение электроэнергией, осветительные приборы и т.д.);
- водоснабжение и канализация (система водоснабжения и канализации);
- вентиляция (вентиляционное оборудование и воздуховоды).

Для постоянного поддержания инфраструктуры в надлежащем состоянии осуществляется техническое обслуживание объектов инфраструктуры.

Все объекты инфраструктуры учитываются в *«График обслуживания инфраструктуры на 20_ год» (Приложение 3)*.

Проведённые мероприятия по обслуживанию и ремонту объектов инфраструктуры регистрируются в форме *«Журнал обслуживания инфраструктуры» (Приложение 4)*.

3.3.2. Холодильные контейнеры. Осуществляется регулярный осмотр состояния холодильных контейнеров и устранение выявленных дефектов в соответствии с Графиком обслуживания инфраструктуры на 20_ год *(Приложение 3)*, выполненные работы регистрируются в *«Журнале обслуживания инфраструктуры» (Приложение 4)*.

3.3.3. Энергетическое хозяйство. Обслуживание осветительных приборов и объектов энергообеспечения осуществляется в соответствии с Графиком обслуживания инфраструктуры на 20_ год *(Приложение 3)*, Записи о проведении специальных работ (замена ламп, ремонт и т.п.) регистрируются в *«Журнале обслуживания инфраструктуры» (Приложение 4)*.

3.3.4. Водоснабжение и канализация. Для поддержания надлежащего санитарного состояния на Предприятии предусматривается управление объектом инфраструктуры «Система водоснабжения и канализации». Обеспечение водой и водоотведение осуществляется в соответствии с договором. Обслуживание водопроводных и канализационных сетей осуществляется силами Предприятия. При необходимости вызываются

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры»	ШПОПМ – 006
		Лист 6

специализированные службы. Профилактические работы проводит Предприятие соответствии с Графиком обслуживания инфраструктуры на 20_ год (*Приложение 3*), выполненные работы регистрируются в «Журнале обслуживания инфраструктуры» (*Приложение 4*).

3.3.5. Вентиляция. Объект инфраструктуры «Система вентиляции» обслуживается в соответствии с Графиком обслуживания инфраструктуры на 20_ год (*Приложение 3*) (указывается периодичность и виды работ). Записи об обслуживании ведутся в «Журнале обслуживания инфраструктуры» (*Приложение 4*).

4. Ответственность

4.1. Руководитель несет ответственность за:

- Своевременное составление Графика обслуживания инфраструктуры на 20_ год (*Приложение 3*) и Графика технического обслуживания и ремонта оборудования на 20_ год (*Приложение 2*).
- Распределение работ среди подчинённых.
- Определение необходимости в привлечении подрядных организаций для выполнения работ.
- Контроль выполнения графиков обслуживания инфраструктуры, оборудования и непосредственных заданий.

4.2. Работники предприятия несут ответственность за:

- Соблюдение данной производственной программы.
- Соблюдение графиков обслуживания инфраструктуры и оборудования.
- За безопасность эксплуатации токопередающих устройств.
- Своевременное ведение записей.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной ППОПМ с составлением протокола верификации.

5. Ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>[Подпись]</i>	30.08.21	Лист
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>[Подпись]</i>	30.08.21	1 из 11
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции»		Код документа	ШОПМ - 007	

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции

Введен приказом № БЗ - 07 от «31» августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции»	ШПОПМ - 007
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	6
5. Нормативные ссылки	7

Приложения

Приложение 1 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	8
Приложение 2 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	9
Лист ознакомления с ППОПМ	10

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции»	ШПОПМ - 007 Лист 3
---------------------------------------	---	-----------------------

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Цель данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий – соблюдение нормативных требований при хранении сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию ППОМП несет менеджер по качеству.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.1 **ШПОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

3. Программа выполнения

- 3.1. Все складские помещения обеспечивают надежную сохранность сырья, вспомогательных материалов, упаковки и готовой продукции, их правильное размещение.
- 3.2. Процессы хранения готовой продукции осуществляются в соответствии с требованиями нормативной документации на каждый вид продукции.
- 3.3. Вспомогательные материалы и упаковочные материалы хранятся на некотором возвышении от пола, но не ниже 15 см. Процесс хранения сырья производится в соответствие со спецификацией, но не ниже 15 см от пола.
- 3.4. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.
- 3.5. Между вспомогательными материалами, упаковкой, готовым продуктом и стенами имеются интервалы, необходимые для контроля вредителей.
- 3.6. Поступающее на предприятие продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной,

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции»	ШОПМ - 007
		Лист 4

чистой таре.

- 3.7. Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.
- 3.8. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.
- 3.9. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
- 3.10. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства. Продукты, имеющие специфический запах, хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих запахи. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. Все сырье хранится в соответствии с установленными условиями и сроками годности установленных производителем.
- 3.11. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
- 3.12. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).
- 3.13. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.
- 3.14. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
- 3.15. В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.
- 3.16. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках,

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции»	ШПОПМ - 007
		Лист 5

масло топленое - в таре производителя.

- 3.17. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
- 3.18. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 град. С.
- 3.19. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.
- 3.20. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- 3.21. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
- 3.22. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.
- 3.23. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.
- 3.24. В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).
- 3.25. Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.
- 3.26. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
- 3.27. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.
- 3.28. Влажность воздуха внутри помещений должна соответствовать требованиям сырья в зависимости от помещения.
- 3.29. Температура воздуха внутри помещений должна соответствовать необходимым

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции»	ППОПМ - 007
		Лист 6

требованиям, резкие колебания температуры внутри помещения не допускаются.

- 3.30. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.
- 3.31. Ежедневно ответственный по приказу замеряет температуру и влажность в складских помещениях. Данные замеров заносят в документ *Журнал температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 2)*.
- 3.32. Склады оснащены необходимыми весовыми приборами, мерной тарой, инструментами и приспособлениями для вскрытия тары, холодильными установками, вентиляционными устройствами. Для полноты контроля работы холодильных и морозильных установок ведется *Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 1)*.
- 3.33. Все термометры имеют свидетельство Госповерителя о своевременной их поверке.
- 3.34. До начала и по окончании погрузочно-разгрузочных работ персонал ответственный за приемку обязан привести в порядок рабочее место, убрать мусор, вспомогательные материалы.
- 3.35. Складское помещение систематически очищается от пыли и мусора.
- 3.36. Для очистки складского помещения используется специальный уборочный инвентарь, который должен храниться в кладовой для хранения инвентаря.
- 3.37. После погрузочно-разгрузочных работ весь мусор убирается и помещается в промаркированные контейнеры ТБО. Нахождение мусора вне контейнеров не допускается.

4. Ответственность

- 4.1. Персонал ответственный за хранение продукции несет ответственность за соблюдение требований данной ППОПМ.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф-001*.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции»	ШПОПМ - 007
		Лист 7

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
СанПиН 2.3/2.4.3590-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Приложения

Приложение 1

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование производственного оборудования	Температура в градусах Цельсия																														
		Месяц/дни (ежедневно)																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

Приложение 2

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Наименование складского помещения	Месяц/дни (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>О.В. Мельникова</i>	30.08.21	Лист 1 из 15
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Е.Н. Волчанская</i>	30.08.21	
	Разработан	ООО «Эксперт»			
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов		Код документа	ШПОПМ - 008	

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий по входному контролю
сырья, ингредиентов и упаковочных
материалов**

Введен приказом № 22-02 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ШПОПМ - 008
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	10
5. Ссылки	11

Приложения:

Приложение 1 Форма журнала входного контроля	12
Приложение 2 Форма контрольного листа проверки автотранспортного средства	13
Лист ознакомления с ШПОПМ	14

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ШПОПМ - 008
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Программа устанавливает требования к поставке пищевой продукции (сырья) и материалов на предприятие пищевого производства.
- 1.2. Ответственность за внедрение и актуализацию программы несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.1 **ШПОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.

3. Программа выполнения

- 3.1. **Требования к сопроводительной документации.** На каждую партию товара, поступающего на предприятие должен быть предоставлен комплект разрешительных документов, подтверждающий его качество и безопасность. Вся документация должна быть на русском языке, соответствовать требованиям законодательства РФ, быть заверенной в установленном порядке.

Документ	Периодичность предоставления	Примечание
Один из документов: - копия Сертификата соответствия - копия Декларации о соответствии	Полный комплект копий, заверенных в установленном порядке в соответствии с требованиями п.2. настоящей инструкции предоставляется	Отказное письмо требуется на товар по КОДу ОК-005 (ОКП) не входящий в Номенклатуры товаров подлежащих обязательной сертификации или декларированию.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ШОПМ - 008
		Лист 4

<p>- копия Отказного письма + Санитарно-эпидемиологическое заключение или</p> <p>- копия Отказного письма + Добровольный сертификат</p>	<p>при первой поставке.</p> <p>С последующими поставками допускается предоставление приложения к товарно-транспортной накладной с указанием реквизитов сертификата /декларации /отказного письма в соответствии с письмом Госстандарта РФ от 4 декабря 2000г № ГВ-110-19/3864.</p> <p>В случае вступления в силу изменений в Номенклатуру продукции подлежащей обязательной сертификации и Номенклатуру продукции подлежащей декларированию предоставляется копия нового Отказного письма, выданного после вступления изменений в силу.</p>	<p>Отказное письмо должно быть выдано органом по сертификации. Отказное письмо считается не действительным, если оно было выдано ранее даты вступления в силу последнего изменения в Номенклатуры, вне зависимости от того коснулись ли изменения данной группы товаров. Может быть предоставлена копия Добровольного Сертификата. При этом Добровольный Сертификат не может заменить обязательный Сертификат или Декларацию. Если товар не подлежит санитарно-эпидемиологической экспертизе и на него не выдается Санитарно-эпидемиологическое заключение, то поставщик должен предоставить копию Отказного письма из Роспотребнадзора</p>
<p>Электронное ВСД в «Меркурии»</p>	<p>С каждой поставкой на каждую поступившую партию продукции животного происхождения предоставляется QR-код с информацией о ВСД. Когда продукцию животного происхождения доставляют на предприятие, работник предприятия заходит в «Меркурий», находит входящий ВСД с нужным номером и отмечает, что принял товар — гасит ВСД.</p>	<p>Согласно федеральному закону 243-ФЗ от 13.07.2015 изменения вступают в силу с 01.07.2018 года</p>
<p>Карантинный сертификат</p>	<p>С каждой поставкой на каждую партию подкарантинной продукции, ввозимой из другого региона напрямую в</p>	<p>Перечень подкарантинной продукции и требования к оформлению сопроводительных документов установлены Федеральным законом № 99-ФЗ от</p>

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ППОПМ - 008
		Лист 5

	организацию при перевозках по территории РФ	15.07.2000 г. «О карантине растений»
Фитосанитарный сертификат	С каждой поставкой на каждую партию подкарантинной продукции, ввозимой на территорию РФ напрямую в организацию	Перечень подкарантинной продукции и требования к оформлению сопроводительных документов установлены Федеральным законом № 99-ФЗ от 15.07.2000 г. «О карантине растений»

Копии разрешительных документов должны быть оформлены в соответствии со следующими требованиями:

- Копия документа должна полностью повторять подлинник, быть одного с ним размера, двухсторонней, выполнена электрографическим способом.
- Копия документа должна быть заверена одним из следующих субъектов:
 - а) органом по сертификации, выдавшим сертификат;
 - б) держателем сертификата – подлинника (указан в разделе «Сертификат выдан»);
 - в) нотариальной конторой;
 - г) центром стандартизации, метрологии и сертификации Госстандарта России.
- Копия документа должна содержать информацию об исполнителе, который заверил соответствие копии документа подлиннику. Для этого проставляют заверительную надпись: "Копия верна", должность лица, заверившего копию, личную подпись, расшифровку подписи (инициалы, фамилию), номер телефона заверителя, дату заверения.
- Допускается информацию о заверителе и «копия верна» наносить как в виде штампа, так и в виде надписи от руки.
- В случае если документ состоит из нескольких страниц, каждая страница должна быть заверена, все листы должны быть скреплены между собой.

3.2. Требование к маркировке товаров. Маркировка товаров, поставляемых на предприятие должна соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- «Закон о защите прав потребителей» (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ)

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ШОПМ - 008
		Лист 6

- «Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
- Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55 «О утверждении правил продажи отдельных видов товаров» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 15.12.2006 N 770, от 27.03.2007 N 185)
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- Действующая нормативная документация РФ (ГОСТ, Технический Регламент, и т.д.), устанавливающая требования к маркировке отдельных видов товаров.

3.3. Санитарные требования к транспортировке пищевой продукции (сырья). При приемке сырья и материалов необходимо проводить осмотр каждого транспортного средства с записью в листе осмотра транспортных средств (*Приложение 2*). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов должны быть чистыми, в исправном состоянии:

- внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции;
- не допускается совместная транспортировка продовольственных пищевых продуктов с непродовольственными товарами, сырой и готовой продукцией, сильно пахнущих продуктов и продуктов, впитывающих запах;
- для транспортировки пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные охлаждаемые или изотермические транспортные средства;
- условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ППОПМ - 008
		Лист 7

- для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт;
- кузов автотранспорта должен быть чистым, не допускается присутствие в нем посторонних предметов;
- продукция должна быть уложена на поддоны, укладка продукции должна обеспечивать ее сохранность при транспортировке.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь акты санитарной обработки с ежемесячными отметками о проведении дезинфекции.

3.4. Требования к водителю-экспедитору. Водитель-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик, занимающийся перевозкой пищевых продуктов, должен работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены.

Должен иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, или ее копию. Каждая страница копии должна быть заверена печатью поставщика.

Периодичность обследований:

- осмотр терапевта - при поступлении на работу, далее 1 раз в год;
- дерматовенеролог - при поступлении на работу, далее 1 раз в год;
- исследование крови на сифилис - при поступлении на работу;
- мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка – при поступлении на работу и в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям;
- флюорографическое обследование — 1 раз в год;
- бактериологическое исследование на кишечную группу инфекций — при поступлении на работу, далее по эпидемиологическим показаниям;
- обследование на гельминтозы — при поступлении на работу, далее 1 раз в год;
- исследование на наличие возбудителей брюшного тифа - при поступлении на работу, далее по эпидемиологическим показаниям;
- санитарный минимум — 1 раз в год.

Если местными органами Роспотребнадзора определена иная периодичность прохождения медицинских осмотров, то поставщик должен предоставить разъяснительное письмо, выданное местным органом Роспотребнадзора.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ШПОПМ - 008
		Лист 8

3.5. Требования к условиям поставки пищевой продукции (сырья) и материалов:

- 3.5.1. Поставка товара должна осуществляться по графику согласованному с предприятием. Время поступления машины должно совпадать с указанным в заявке.
- 3.5.2. В пакет документов, сопровождающих каждую поставку должна входить заявка. Товар без заявки не принимается.
- 3.5.3. Количество поставляемого товара должно соответствовать количеству, указанному в заявке. Качество должно соответствовать условиям Договора поставки, а также требованиям законодательства РФ к определенным видам товаров.
- 3.5.4. Для товаров, на которые установлен срок годности, срок хранения, срок службы период, прошедший с даты изготовления товара до момента поставки должен составлять не более 1/3 от указанного срока, или от даты поставки до даты истечения срока должно оставаться не менее 2/3 от срока годности/хранения. При невозможности соблюдения указанных сроков, исключение должно быть отражено в договоре поставки.
- 3.5.5. Поставляемые товары должны быть упакованы в групповую упаковку, согласованную с предприятием.
- 3.5.6. Проверка качества и количества скоропортящегося товара осуществляется в момент приемки. Если в момент приемки товара обнаруживается не соответствие количества фактически поставленного товара, с указанием в накладной, то в накладную вносятся исправления по количеству и сумме. Оба экземпляра накладной подписываются представителями от поставщика (водитель-экспедитор, менеджер) и от приемщика, с указанием ФИО, подтверждающих обоюдное согласие с результатом взвешивания. В приложение к исправленной накладной обязательно в 2-х экземплярах составляется акт расхождений по каждой позиции, который подписывается также представителями обеих сторон, один экземпляр акта и накладной отдаётся поставщику, второй остается на предприятии.
- 3.5.7. При приемке товаров, поступающих в запечатанной упаковке, которая не позволяет проверить качество и произвести поштучный пересчет товара в момент приемки, предприятие подтверждает только общее количество упаковок, но не количество и качество поставленного товара. В данном случае приемки, при обнаружении расхождений по качеству и/или количеству, предприятие оставляет за собой право в течение 10 дней:
- вернуть поставщику товары, если обнаружены производственные и прочие дефекты;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ШПОПМ - 008
		Лист 9

- скорректировать количество принятого товара, если после вскрытия упаковки реальное количество не совпало с данными указанными в накладной.

В обоих случаях составляется односторонний акт расхождений по каждой позиции с указанием причины возврата, или указанием реально поставленного количества.

Предприятие оставляет за собой право отказать в приемке товаров в следующих случаях:

- товары не были заказаны;
- товар поврежден, испорчен, имеет ненадлежащий внешний вид или запах;
- пищевые продукты, материалы, изделия имеют явные признаки недоброкачества: изменение консистенции, изменение цвета, запаха, вздутие упаковки;
- наличие плесени, слизи, гнили на поверхности или внутри продукта;
- наличие посторонних включений;
- товар с истекшим сроком годности;
- отсутствие данных о дате производства и сроках годности на потребительской упаковке;
- упаковки имеющие: бомбаж, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформацию, плесень, брожение, ослизнение;
- условия транспортировки товара, в том числе температурный режим, не соответствуют установленным требованиям;
- санитарное состояние транспортного средства не соответствует требованиям;
- у водителя экспедитора отсутствует медицинская книжка, специальная одежда;
- период, прошедший с даты изготовления товара до момента поставки, составляет менее 1/3 срока годности/хранения. Оставшийся срок годности товара на момент поставки менее 2/3 от общего срока годности;
- товары не упакованы в предусмотренную Договором поставки упаковку;
- маркировка товара не соответствует требованиям законодательства, в том числе вводит в заблуждение относительно количества и наименования товара;
- на товаре отсутствует необходимая информация на русском языке;
- не предоставлены необходимые документы, подтверждающие качество и безопасность товара;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ШПОПМ - 008
		Лист 10

- на товаре отсутствует, повреждена или отклеилась акцизная марка (для подакцизных товаров);
- качество упаковки товара не соответствует техническим требованиям и/или государственным стандартам.

3.6. Проведение контроля при поступлении на предприятие сырья, ингредиентов

Входной контроль проводится в специально отведенном помещении (участке), оборудованном необходимыми средствами контроля, испытаний и оргтехники. Работа сотрудников на оборудовании, приборах и средствах контроля отвечает требованиям безопасности труда.

Проведение входного контроля на предприятии в полном объеме подразумевает следующее:

- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (Письменное уведомление изготовителя (производителя) о том, что изготовленная им продукция (образцы продукции) отвечает требованиям документов, в соответствии с которыми она изготавливается. В качестве уведомления принимаются: копии сертификата качества, паспорта безопасности (качества), удостоверения о качестве, заверенные изготовителем (производителем), или письмо изготовителя (предоставляется один из перечисленных документов); для импортной продукции - сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на сельскохозяйственное сырье - ветеринарное свидетельство РФ (форма N2), товарно-транспортная накладная (ТОРГ-12);
- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;
- контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов;
- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции;
- Регистрация проверенной продукции в журнале по входному контролю *(приложение 1)*.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ППОПМ - 008 Лист 11
---------------------------------------	--	------------------------------------

4. Ответственность

- 4.1 Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, контроль и соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.2 Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной ППОПМ.
- 4.3 Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной ППОПМ с составлением протокола верификации *Ф - 001*.

5. Ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов	ШПОПМ - 008
		Лист 13

Приложение 2

Форма контрольного листа проверки автотранспортного средства

« ____ » _____ 20__ г.

Проверяемый параметр	ФИО водителя, № машины					
Сопроводительные документы по качеству и количеству на все позиции						
Внутри кузовов/фургон чистый						
Отсутствие постороннего запаха внутри фургона/кузова						
Температурные условия соответствуют указанным на упаковке						
Отсутствие посторонних предметов внутри кузова/фургона						
Отсутствие следов протечек топлива, масел						
Отсутствие механических повреждений, загрязнений, упаковка чистая и сухая						
Продукция промаркирована, с легко читаемыми надписями, соответствие маркировки на транспортной таре информации, указанной в сопроводительных документах, соответствует ТР ТС 022/2011						
Отсутствие источников загрязнения (животные, масла, насекомые, микроорганизмы)						

Необходимо сделать отметку в соответствующем поле таблицы. Отметка ставится только если проверяемый параметр соблюден полностью. Если найдены несоответствия, то машина не допускается к погрузке до устранения несоответствий, что подтверждается новым осмотром.

Проверил _____ (ФИО)

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>О.В. Мельникова</i>	30.08.21	Лист 1 из 6
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Е.Н. Волчанская</i>	30.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»		Код документа	ШОПМ - 009	

Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков

Введен приказом № 88-00 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ППОПМ - 009
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	6
5. Нормативные ссылки	7

Приложения

Приложение 1 Перечень утвержденных поставщиков	8
Приложение 2 Перечень потенциальных поставщиков	8
Приложение 3 Оценка и выбор поставщика	9
Приложение 4 Вопросник для потенциального поставщика продукции	10
Приложение 5 Шкала оценки поставщика	14
Приложение 6 Анализ несоответствующих поставок	15
Лист ознакомления с ППОПМ	16

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ШПОПМ - 009 Лист 3
---------------------------------------	--	---------------------------

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Настоящая производственная программа обязательных предварительных мероприятий устанавливает требования к утверждению и выбору поставщиков при осуществлении закупки сырья.
- 1.3. Действие данной программы распространяется на сотрудников, осуществляющих закупку продукции и вспомогательных материалов.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Поставщик** - организация или лицо, поставляющее продукцию.
- 2.2. **ШПОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

3. Программа выполнения

3.1. Условия оценки и выбора поставщиков

Условием для выбора поставщика является:

- потребность в покупке нового товара (вспомогательных материалов, продукции);
- потребность в альтернативном поставщике;
- потребность в новом поставщике по результатам проведенного анализа.

3.2. Поиск поставщика и сбор информации:

Утвержденными являются поставщики, с которыми заключён договор.

При потребности в покупке нового товара первоначально поиск ведется среди утвержденных поставщиков, содержащихся в «Перечне утвержденных поставщиков» (*Приложение 1*). В случае отсутствия подходящих утвержденных поставщиков, выбор происходит посредством проведения конкурсов (тендеров), также поиск ведется на российском и зарубежном рынке с

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ППОПМ - 009
		Лист 4

использованием соответствующих информационных источников (интернет, профильные печатные издания, коммерческие предложения, хранящиеся в отделе закупок, профессиональные знания, полученные в результате посещения выставок, семинаров, обучающих курсов).

При потребности в новом или альтернативном поставщике поиск начинается сразу с анализа рынка поставщиков.

После определения предварительного списка поставщиков делается официальный запрос каждому о возможности поставки необходимого товара.

При официальном подтверждении поставщика, возможности поставки необходимого товара, он становится потенциальным поставщиком и регистрируется в «Перечне потенциальных поставщиков» (*Приложение 2*).

Для дальнейшей оценки каждого поставщика собирается информация о нем, для этого:

- запрашиваются образцы товара (только у поставщика продукции);
- запрашивается коммерческое предложение;
- если новый поставщик, то запрашивается дополнительная информация;
- оцениваются результаты предыдущей работы (с ранее утвержденным поставщиком).

3.3. Оценка и выбор поставщика

Основные критерии оценки и последующего выбора поставщика:

- Качество и безопасность поставляемого товара;
- Наличие СМК, СМБП у поставщика/производителя;
- Цена поставляемого товара.
- Наличие комплекта документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемого сырья/продукции;
- Количество забракованных партий продукции в год.

Дополнительные критерии:

- *Надежность поставщика*: финансовая состоятельность предприятия и положение на рынке и репутация;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ШПОПМ - 009
		Лист 5

- *Логистика:* местонахождение поставщика; наличие складских площадей (возможность хранения сырья/упаковочных материалов, изготовленных по заказу Предприятия на своем складе); срок выполнения заказов.
- *Оценка риска:* наличие судебных исков; несоответствие законоположениям и финансовым правилам.

3.4. Оценка качества и безопасности поставляемого товара

Оценка качества поставляемого товара проводится для ранее утвержденного и нового поставщика продукции.

Оценка качества и безопасности товара проводится по комплекту документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемого сырья/продукции.

Полученные результаты оценки качества и безопасности товара регистрируются в форме «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*).

3.5. Оценка поставщика

Для оценки потенциального поставщика, ему направляется вопросник для заполнения «Вопросник для потенциального поставщика продукции», в котором проставляется оценка поставщика» (*Приложение 4*). По результатам выбирается набравший большее количество положительных ответов.

3.6. Оценка коммерческих предложений и дополнительных критериев

Оценка коммерческого предложения проводится для ранее утвержденных и новых поставщиков продукции.

Коммерческое предложение от Поставщика должно включать в себя следующую информацию:

- дата составления коммерческого предложения;
- описание закупаемых товаров;
- указание количества товаров, соответствующего назначенной цене;
- цена единицы продукции по каждой позиции; валюта;
- условия оплаты;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ШПОПМ - 009 Лист 6
---------------------------------------	--	---------------------------

- любые дополнительные сведения, которые могут повысить стоимость товаров (например, дополнительные расходы, связанные с перевозкой и погрузочно-разгрузочными работами на местном складе поставщика и т.д.);
- средства, которые необходимо инвестировать в оборудование, оснастку, необходимые для производства закупаемых продуктов и какую часть данных инвестиций Производитель/Поставщик готов покрыть за счет своих средств;
- дата истечения срока коммерческого предложения.

На основании оценки коммерческого предложения данные регистрируются в форму «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*).

Оценка дополнительных критериев проводится только для новых поставщиков продукции. Полученные данные оценки коммерческого предложения регистрируются в форме «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*).

3.7. Оценка результатов работы с ранее утвержденным поставщиком

Оценка результатов работы с ранее утвержденным поставщиком происходит в соответствии с методикой, описанной в форме «Шкала оценки поставщика» (*Приложение 5*), а также на основании данных в форме «Анализ несоответствующих поставок» (*Приложение 6*), которая заполняется ежегодно ответственным персоналом.

Ежегодно происходит пересмотр всех утвержденных поставщиков.

3.8. Выбор и утверждение поставщика

Выбор поставщика проводится на основании полученных данных из описанных пунктов выше и служат информацией для проведения тендера (при выборе из нескольких поставщиков) или для утверждения/отклонения (в случае безальтернативного поставщика). Все данные по оценке заносятся в форму «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*).

На основании установленных критериев и данных по оценке выбирается наиболее подходящий поставщик. В форме «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*) указывается обоснование выбранного поставщика.

Выбранный поставщик информируется для согласования даты подписания договора, а также регистрируется в «Перечне утверждённых поставщиков» (*Приложение 1*).

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ППОПМ - 009
		Лист 7

Подписание договора между предприятием и поставщиком происходит с согласованием условий, удовлетворяющих обе стороны.

4. Ответственность

- 4.1. Персонал ответственный за закупки сырья/продукции несет ответственность за соблюдение требований данной ППОПМ.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной ППОПМ с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ППОПМ - 009
		Лист 8

Приложения

Приложение 1

Перечень утвержденных поставщиков

Поставляемая продукция	Наименование (полностью)	Адрес (с индексом)	Контактное лицо		Электронная почта	Телефон (с кодом города)	Наша фирма (в договоре)
			ФИО	Должность			

Приложение 2

Перечень потенциальных поставщиков

Продукция	Наименование (полностью)	Адрес (с индексом)	Электронная почта	Телефон (с кодом города)	Контактное лицо	
					ФИО	Должность

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ШОПМ - 009
		Лист 11

Приложение 4

Вопросник для потенциального поставщика продукции

Компания: _____
 Адрес: _____
 Телефон, Факс: _____
 Форма заполнена: _____ Подпись: _____
(ФИО, Должность в компании)
 Дата: _____

Вопросы для компаний производителей

1. ПОСТАВЛЯЕМЫЙ ТОВАР (ПРЕДПОЛАГАЕМЫЙ) _____
2. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ, ПРОИЗВОДИМЫЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ:

3. Внедрена ли система менеджмента качества (FSSC 22000, ISO 9001, ISO 22000, НАССР, ВРС, IFS, MSC и т.д.)?
4. Сертифицирована СМК? (Организация, выдавшая сертификат, № Сертификата, дата)
5. Имеет ли компания документ, описывающий политику в области обеспечения безопасности?
6. Регулярно ли пересматривается и обновляется политика?
 Да, частота пересмотра: _____
 Нет
7. Хранятся ли контрольные записи
 Да
 Нет
8. Обеспечивается ли на практике и, если да, каким образом принцип «Первый пришел – первый вышел» (FIFO) (касательно сырья и материалов) а также принципа «Используем первым тот, у которого быстрее истекает срок годности» (FEFO)? Каким образом? Какой из них приоритетный?

Описание

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ШПОПМ - 009
		Лист 12

9. Что происходит с сырьем и упаковкой, признанными несоответствующими установленным требованиям?

Описание

10. Каковы основные требования к условиям хранения сырья и материалов? Какие записи ведутся?

Описание

11. Имеются ли письменные производственные инструкции и процедуры (регламенты) для каждого производственного шага, включая инструкции по чистке и эксплуатации оборудования?

- Да
 Нет

12. Калибруются ли контрольные измерительные приборы? Как часто?

- Нет
 Да. Частота калибровки _____

13. Существует ли процедура по идентификации и прослеживаемости продукции через весь производственный процесс (от входящего сырья и упаковки до отгруженной продукции)?

- Да
 Нет

14. Существует ли график ремонтно-профилактических работ оборудования?

- Да
 Нет

15. Существуют ли письменные инструкции по проведению очистки и санитарно-гигиенических мероприятий?

- Да
 Нет

16. Проводятся ли на Вашем предприятии работы по дератизации и дезинсекции?

- Нет
 Да

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ШОПМ - 009
		Лист 13

Вопросы для компаний не производителей

1. ПОСТАВЛЯЕМЫЙ ТОВАР (ПРЕДПОЛАГАЕМЫЙ) _____

2. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ, ПРОИЗВОДИМЫЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ:

3. Внедрена ли система менеджмента качества (FSSC 22000, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, BRC, IFS, MSC и т.д.)?

4. Сертифицирована СМК? (Организация, выдавшая сертификат, № Сертификата, дата)

5. Как организована приёмка продукции на склады компании от компании-производителя?

Описание

6. Как организован процесс входного контроля поступающей продукции?

Описание

7. Каковы основные требования к условиям хранения продукции до продажи?

Описание

8. Есть ли письменные инструкции для персонала, отвечающего за хранение продукции?

- Да
 Нет

9. Какие записи ведутся в процессе хранения?

Описание

10. Проводятся ли на Вашем предприятии работы по дезинсекции и дератизации?

- Нет
 Да. Периодичность _____

Заключение

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ШОПМ - 009 Лист 14
---------------------------------------	--	---------------------------

Приложение 5

Шкала оценки поставщика

Критерий оценки	Состояние выполнения критерия	Оценка
1. Состояние СМБПП (заполненный вопросник)	1.1 СМБПП функционирует и эффективна (16 положительных ответов для компаний-производителей; 10 положительный ответ для компаний, не являющихся производителями) 1.2 СМБПП функционирует, но требует совершенствования (10 положительный ответ для компаний-производителей; 7 положительных ответов для компаний, не являющихся производителями) 1.3 СМБПП документирована, но не эффективна (положительных ответов менее 10 для компаний-производителей; положительных ответов менее 7 для компаний, не являющихся производителями)	отлично удовлетвори- тельно не удовлетвори- тельно
2. Оценка качества поставок (качество товара, соблюдение сроков и объемов поставки, своевременность и правильность оформления документации, соответствующий требованиям транспорт)	2.1 Все поставки соответствуют требованиям на 100% 2.2 Количество несоответствующих поставок 5-10%. 2.3 Количество несоответствующих поставок выше 10%.	отлично удовлетвори- тельно не удовлетвори- тельно
3. Уровень сервиса - скорость реакции на различные запросы, гибкость в планировании, готовность хранить запас сырья/упаковки на своем складе и гибко реагировать на изменение графиков поставок	3.1 Меры принимаются незамедлительно, гибкое планирование поставок 3.2 Меры принимаются минимум на 70% жалоб 3.3 Меры принимаются менее чем на 70% жалоб	отлично удовлетвори- тельно не удовлетвори- тельно

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков»	ШОПМ - 009
		Лист 15

Приложение 6

Анализ несоответствующих поставок

Общее количество партий за 20__г	
Общее количество партий без проблем	
Общее количество партий с проблемами	
Процент несоответствующих партий за 20__г (сумма НС партий/общее количество партий*100%)	

Наименование поставщика	Количество партий без проблем	Количество партий с проблемами	Процент несоответствующих партий (сумма НС партий/общее количество партий*100%)

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	30.08.21	Лист
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	30.08.21	1 из 7
	Разработан	ООО «Эксперт»			
Название документа	Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО)		Код документа	ШПОПМ - 010	

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО)

Введен приказом № 88-00 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО)	ШПОПМ - 010
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	5
5. Ссылки	5
 Лист ознакомления с ППОПМ	 6

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО)	ШПОПМ - 010
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Цель данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий: предотвращение пищевых аллергий у конечных потребителей.
- 1.3. Требования данной программы обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию данной программы несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **ШПОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению
- 2.3. **Пищевые аллергии** – это проявления повышенной чувствительности человека к нормальной безвредной пище или пищевым ингредиентам, иммунные реакции на белки (гораздо реже на жиры и углеводы), присутствующие в пище, которые организм ошибочно считает вредными. Симптомы аллергии могут включать отек губ, языка и век, зуд, астму, головокружение, тошноту, гастроэнтерит, сыпь и дерматит, и, в худшем случае, это может привести к анафилактическому шоку и последующей смерти.

3. Программа выполнения

- 3.1. Данная производственная программа обязательных предварительных мероприятий внедряется на предприятиях, декларирующих отсутствие веществ на маркировке для

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО)	ШПОПМ - 010
		Лист 4

конечного потребителя, а также в сопроводительной документации, если продукт подвергается дальнейшей переработке, обладающих потенциальными аллергическими свойствами.

3.2. Для предприятий, изготавливающих кулинарные изделия, которые могут содержать вещества, обладающие потенциальными аллергическими свойствами, информация об их наличии для потребителей указывается в маркировке для конечного потребителя, а также в сопроводительной документации.

3.3. Список наиболее часто встречаемых аллергенов:

- 3.3.1. злаки, содержащие глютен (клейковину) (пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта, камут);
- 3.3.2. ракообразные и изделия из них;
- 3.3.3. яйца и изделия из них;
- 3.3.4. рыба и изделия из рыбы;
- 3.3.5. земляной орех (арахис) и изделия из него;
- 3.3.6. соевые бобы и изделия из них;
- 3.3.7. молоко и молочные продукты (лактоза);
- 3.3.8. сельдерей и изделия из него;
- 3.3.9. горчица и изделия из нее;
- 3.3.10. семена кунжута и изделия из него;
- 3.3.11. моллюски и изделия из них.

3.4. Возможные способы контроля над аллергенами:

3.4.1. Персонал:

- 3.4.1.1. осведомлённость персонала о свойствах продукта и контроле за его рецептурой
- 3.4.1.2. мытьё рук
- 3.4.1.3. одежда
- 3.4.1.4. контроль за повторной переработкой
- 3.4.1.5. контроль за отходами
- 3.4.1.6. использование отдельного инвентаря
- 3.4.1.7. контроль за употреблением пищи

3.4.2. Сырьё и ингредиенты:

- 3.4.2.1. статус ингредиентов от поставщиков, поскольку возможно перекрестное заражение
- 3.4.2.2. спецификации на сырьё

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО)	ШОПМ - 010
		Лист 5

3.4.2.3. нанесение четкой маркировки

3.4.3. Упаковка:

3.4.3.1. надлежащий контроль за упаковкой

3.4.3.2. замена упаковки

3.4.3.3. защита продукции от перекрестной контаминации веществами, обладающими потенциальными аллергическими свойствами, путем тщательной мойки технологического оборудования и инвентаря после его применения для производства продукции, потенциально содержащей.

3.4.3.4. использование отдельного оборудования для аллергенов.

4. Ответственность

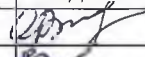

4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.

4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной ППОПМ с составлением *протокола верификации Ф – 001*.

5. Ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.		30.08.21	Лист 1 из 8
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.		30.08.21	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей»		Код документа	ППОПМ - 011	

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей

Введен приказом № 88-02 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей»	ППОПМ - 011
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	5
5. Нормативные ссылки	5

Приложения

Приложение 1 Журнал посетителей	6
Лист ознакомления с ППОПМ мероприятий	7

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей»	ППОПМ - 011
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Настоящая производственная программа обязательных предварительных мероприятий устанавливает требования к допуску на предприятие посторонних посетителей.
- 1.3. Действие данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий распространяется на всех сотрудников и посетителей предприятия.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

3. Программа выполнения

- 3.1. Перед посещением производственных участков сопровождающий обязан провести инструктаж посетителя в соответствии с необходимыми производственными программами обязательных предварительных мероприятий и политикой пищевой безопасности предприятия.
- 3.2. Обязательно необходимо провести инструктаж о правилах гигиены и поведения, установленных на предприятии согласно *ППОПМ – 003 Производственной программе обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом.*
- 3.3. По завершении проведения инструктажа сопровождающий обязан проводить посетителя на участок для переодевания.
- 3.4. Посетитель на участке для переодевания обязан:
 - снять верхнюю одежду и украшения (ювелирные изделия, часы и т.д.);

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей»	ППОПМ - 011
		Лист 4

- надеть головной убор и чистую санитарную одежду так, что она полностью закрывала личную одежду;
- надеть санитарную обувь;
- положить ручную кладь (сумка, пакет, зонт и т. д.) в шкафчик.

3.5. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию посетителю запрещается:

- проносить в производственные помещения мелкие предметы;
- проносить в производственные помещения фото и видео оборудование;
- застегивать санитарную одежду иголками, булавками;
- хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (мобильные телефоны, зеркала, расчески и т. д.).

3.6. После переодевания сопровождающий должен направить посетителя в санитарную комнату для мытья рук.

3.7. Посетитель должен:

- тщательно вымыть руки теплой водой с мылом;
- высушить при помощи электросушилки для рук.

3.8. Далее сопровождающий должен провести посетителя где, после визуального осмотра посетителя на наличие признаков заболеваний, ответственный персонал должен внести запись в журнале учета посетителей (*приложение 1*). Посетитель также должен расписаться в этом журнале, подтверждая тем самым отсутствие заболеваний и ознакомление с данной программой и **ППОПМ – 003 Производственной программой обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом**. При наличии признаков заболевания посетителю запрещается проходить в производственные помещения. При отсутствии признаков заболеваний, посетитель проходит в производственные помещения вместе с сопровождающим.

3.9. Во время нахождения в производственных помещениях посетителю запрещается:

- ходить без сопровождающего;
- выходить из состава группы посетителей;
- вступать в общение с персоналом без разрешения сопровождающего;
- прикасаться к сырью, готовой продукции, оборудованию.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	«Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей»	ППОПМ - 011
		Лист 5

- 3.10. Во время посещения сопровождающий обязан вести постоянное наблюдение за действиями посетителя, и в случае нарушения требований настоящей программы, вывести его из производственных помещений, завершив посещение.
- 3.11. По завершении визита сопровождающий должен:
- вывести посетителя из производственных помещений.
- 3.12. Посетитель по завершении визита должен:
- снять головной убор и поместить в специально обозначенную емкость на участке для переодевания;
 - снять санитарную обувь и одежду и поместить в шкафчик на участке для переодевания.

4. Ответственность

- 4.1. Персонал ответственный за сопровождение посторонних посетителей на предприятии несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям ППОПМ с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

Журнал посетителей

Пункты обязательные для заполнения всеми посетителями				Пункты обязательны для заполнения посетителями, которые будут посещать производственные цеха (в случае ответа - да, необходимо получить разрешение медработника Предприятия)									
Дата посещения	ФИО посетителя	Место работы, должность	Цель посещения	Нарушения функции желудочно-кишечного тракта (диарея, рвота)		Гнойничковые раны на руках		Кожные заболевания		Проявления простудных заболеваний (насморк, кашель)		Подпись посетителя	Подпись проверяющего
				да	нет	да	нет	да	Нет	да	нет		

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>О.В. Мельникова</i>	30.08	Лист 1 из 10
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Е.Н. Волчанская</i>	30.08.20	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями		Код документа	ШОПМ - 012	

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями

Введен приказом № 22-02 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ШПОПМ - 012
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины и определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	5
5. Ссылки	5

Приложения

Приложение 1 Схема расстановки технического оборудования с указанием поточности технологических процессов	6
Приложение 2 График соблюдения поточности по времени	7
Приложение 3 Журнал учета проведения мойки и дезинфекции дверей, дверных проемов и помещений при пересечении поточности	8
Лист ознакомления с ШПОПМ	9

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ШПОПМ - 012
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями пункта 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью производственной программы обязательных предварительных мероприятий является предотвращение, контролирование и выявление перекрестного загрязнения: физического, аллергенного и микробиологического.
 - 1.1. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
 - 1.2. Ответственность за внедрение и актуализацию данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **ШПОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

3. Программа выполнения

- 3.1. Столовая входящая в состав ГКУ СО КК «Ахтырский детский дом с дополнительным образованием», расположена в одноэтажном здании капитального строения на первом этаже, по адресу: 353300, Краснодарский край, Абинский район, пгт Ахтырский, ул.Мира,6
- 3.2. Общая площадь помещений 512,8 м²
- 3.3. Состав помещений: горячий цех, мойка столовой посуды, бойлерная, овощной склад, склад мягкого инвентаря, продуктовый склад, санузел, гардероб, склад рыбных отходов, электрощитовая, склад мягкого инвентаря, продуктовый склад, овощной цех, мясной цех, хлебный цех, мойка кухонной посуды, склад.
- 3.4. Холодное водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение от электронагревателей. Канализация централизованная. Отопление воздушное.
- 3.5. Освещение естественное и искусственное, представлено светодиодными лампами.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ШПОПМ - 012
		Лист 4

- 3.6. Отделочные работы в производственных помещениях выполнены из материалов, позволяющих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.7. Предприятие обеспечено: моющими, дезинфицирующими средствами, производственным промаркированным уборочным инвентарем, санитарной одеждой для персонала.
- 3.8. Имеющийся производственный, уборочный инвентарь промаркирован, согласно его назначения.
- 3.9. Имеются санитарно-бытовые помещения для персонала в составе гардероба и туалета. Организованы условия для отдельного хранения санитарной и личной одежды. Прилегающая территория благоустроена.
- 3.10. Вывоз мусора осуществляется на основании договора со специализированной организацией. Утилизация опасных отходов осуществляется на основании договора со специализированной организацией.
- 3.11. Для обеспечения поточности производства и для предотвращения загрязнения сырья и готовой продукции при перемещении их между этапами производственного процесса необходимо соблюдать График соблюдения поточности по времени при использовании одного дверного проема.
- 3.12. При использовании одного дверного проёма для перемещения сырья, готовой продукции, полуфабриката и отходов чётко соблюдается последовательность:
- упакованные сырьё;
 - полуфабрикат;
 - готовая продукция;
 - отходы.
- 3.13. Отходы вывозятся из производственных помещений в конце смены. После вывоза отходов, дверной проём и двери подвергаются мойке моющим средством и обрабатывается дезинфицирующим раствором или моются моющим средством с дезинфицирующим эффектом.
- 3.14. В производственных помещениях на объектах, через которые происходит перекрещивание путей перемещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов (двери, коридоры), вывешивается заполненная для данного цеха форма График соблюдения поточности по времени. Форма вывешивается на двери (или на стене около двери, если невозможно разместить на самой двери), на стене коридора.
- 3.15. Схема поточности оформляется на планах производственных помещений для каждого цеха

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ППОПМ - 012
		Лист 5

и распространяется среди заинтересованных лиц (*Приложение 1*).

- 3.16. Дверные проёмы, через которые происходит перекрещивание путей сырья и полуфабрикатов собственного приготовления, выноса отходов и поступления сырья, отмечаются на схемах поточности зеленым кругом. В столовой входящей в состав ГКУ СО КК «Ахтырский детский дом с дополнительным образованием» выявленные перекрещивающиеся потоки отмечены на схеме зеленым кругом и устраняются путем составления графика поточности по времени и его соблюдением (*приложение 2*). После каждого технологического этапа, дверной проём и двери, коридоры в которых было перекрещивание потоков подвергаются мойке моющим средством и обрабатывается дезинфицирующим раствором или моются моющим средством с дезинфицирующим эффектом.
- 3.17. По окончании проведения обработки сотрудником, проводившим обработку, заполняется «Журнала учета проведения мойки и дезинфекции дверей, дверных проемов и помещений при пересечении поточности» (*приложение 3*), сотрудник осуществляющий контроль за обработкой после его проведения, расписывается в данном журнале.

4. Ответственность

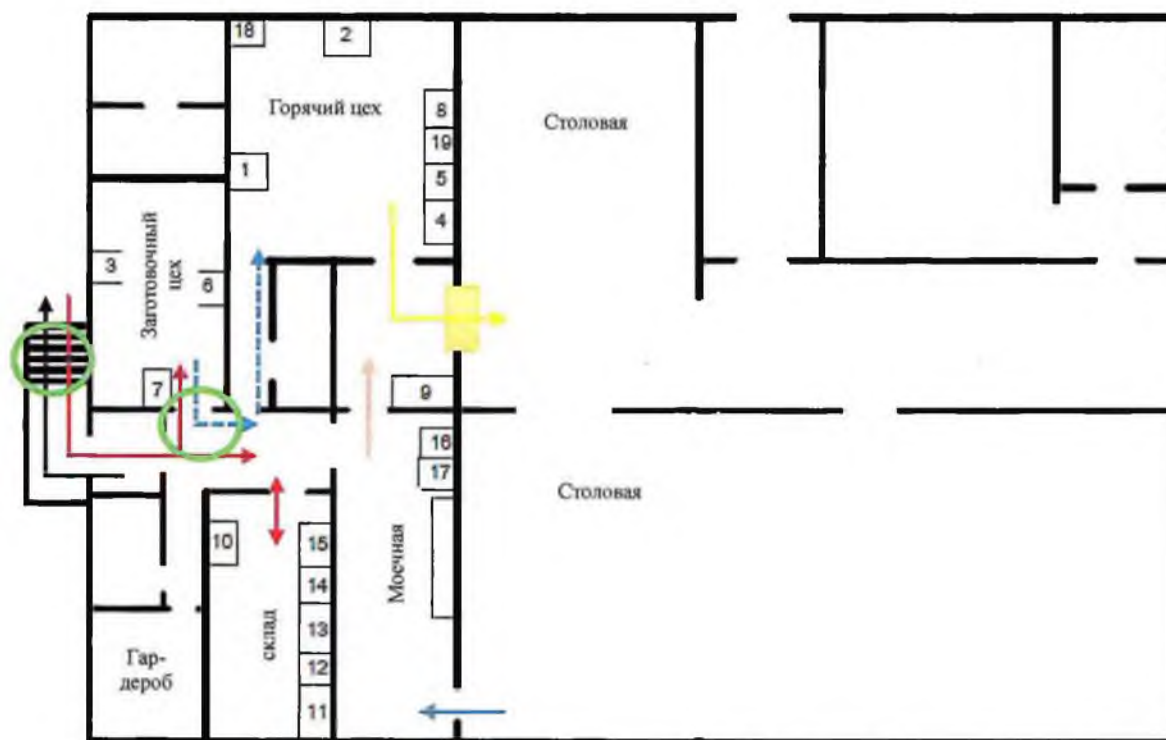
- 4.1. Руководитель Группы НАССР несет ответственность за соблюдение поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *протокола верификации Ф – 001*.

5. Ссылки











Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 СХЕМА РАССТАНОВКИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Условные обозначения поточности технологических процессов:

-  Движение персонала в санитарной одежде;
-  Поступление сырья и п/ф от поставщика;
-  Движение п/ф собственного приготовления;
-  Движение отходов
-  Движение готовой продукции
-  Движение персонала без санитарной одежды
-  Движение посетителей
-  Движение грязной столовой посуды
-  Движение чистой столовой посуды
-  Перекрещивающиеся потоки, для предотвращения которых соблюдается периодичность по времени

Условные обозначения расстановки оборудования:

1. Хлеборезка
2. Мясорубка

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ППОПМ - 012
		Лист 7

3. Мясорубка
4. Пароконвектомат
5. Протирочная машина
6. Машина протирочно-резательная
7. Картофелечистка
8. Газовая 4-х конфорочная плита
9. Холодильник
10. Холодильник
11. Холодильник
12. Холодильник
13. Холодильник
14. Холодильник
15. Холодильник
16. Холодильник витрина
17. Посудомоечная машина
18. Хлебный шкаф
19. Аппарат жарочно-тепловой на газовом подогреве 6-ти конфорочный

Приложение 2

График соблюдения поточности по времени

Объект: ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира

Месторасположение: Заготовочный цех, коридор и служебный вход

Поступление сырья и п/ф от поставщиков:

с _____ до _____

Мойка и дезинфекция:

с _____ до _____

Движение полуфабрикатов собственного приготовления:

с _____ до _____

Вынос отходов:

с _____ до _____

Мойка и дезинфекция:

с _____ до _____

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ШОПМ - 012
		Лист 8

Приложение 3

**Журнал учета проведения мойки и дезинфекции дверей, дверных проемов и помещений при
пересечении поточности**

Дата/ время	Наименование/расположение объекта	Наименование технологического процесса, после которого проводится обработка	Наименование дез.средства/ концентрация	ФИО/подпись проводившего обработку	ФИО/ подпись ответственного за контроль

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	30.08.21	Лист 1 из 8
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	30.08.21	
	Разработан	ООО «Эксперт»			
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам		Код документа	ШПОПМ - 013	

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий по соблюдению требований
к измерительным и контрольным
приборам**

Введен приказом № 33-02 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам	ППОМП - 013	—
		Лист 2	—

Содержание

1.	Цель и область применения	3	—
2.	Принятые сокращения, термины, определения	3	—
3.	Программа выполнения	3	—
4.	Ответственность	4	—
5.	Нормативные ссылки	5	—

Приложения

	Приложение 1 График периодической поверки средств измерений	6	—
	Приложение 2 Журнал калибровки средств измерения и измерительного оборудования	6	—
	Лист ознакомления с ППОМП	7	—

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам	ППОПМ - 013
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью данной программы является соблюдение требований к измерительным и контрольным приборам, соблюдение графиков поверок и калибровок измерительных и контрольных приборов.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию данной программы несет менеджер по качеству.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.
- 2.3. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

2. Программа выполнения

- 3.1. Все новое оборудование перед использованием проходит поверку и калибровку.
- 3.2. Оборудование проходит поверку во внешних специализированных лабораториях, имеющих сертифицируемое оборудование и приверженное отношение к международным/национальным стандартам согласно договору.
- 3.3. **Требования к измерительным приборам (весы и термометры):**
 - приборы необходимо поверять 1 раз в год;
 - должны иметься сертификаты о поверке оборудования;
 - на весах должна быть голограмма о поверке;

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам	ППОПМ - 013
		Лист 4

- на весы наклеивается этикетка с датой поверки, с температурными условиями содержания прибора, маркой оборудования.
- 3.4. В случае если оборудование выдает систематическую ошибку на него ставится этикетка о поправочном коэффициенте/ограниченном использовании. Если обнаружена несистемная или основная ошибка, прибор неисправен, он должен быть снят с использования до проведения ремонта. Инструмент маркируется о непригодности использования и направлении на ремонт. Если инструмент не подлежит ремонту, составляется акт списания прибора с производства с соответствующей маркировкой о непригодности дальнейшего использования. Весь персонал уведомляется о дальнейшей работе с инструментом. Ответственные лица, анализирующие серьезность проблемы и последствия ее влияния на качество и безопасность конечной пищевой продукции, оценивают предыдущие протоколы испытаний качества продукции и практики в области безопасности пищевой продукции. При необходимости, клиенты должны быть информированы для принятия мер, учитывая серьезность последствий влияния на конечную продукцию.
- 3.5. На основании графика периодической поверки средств измерений (*Приложение 1*) и графика калибровки средств измерения и измерительного оборудования (*Приложение 2*), группа безопасности пищевой продукции управляет службой отзыва для поверки и калибровки оборудования, где советуют пользователям предоставить рабочие инструменты по крайней мере за неделю до истечения срока действия калибровки.
- 3.6. Записи о калибровке, поверке, в том числе данные об измерениях и точности, поддерживаются в рабочем состоянии и анализируются по отношению к точности измерений руководителем группы ХАССП.

4. Ответственность

- 4.1. Руководитель группы ХАССП отвечает за выбор, приобретение, калибровку или поверку и техническое обслуживание контрольного, измерительного и испытательного оборудования, которые должны быть точными и достоверными для использования по назначению.
- 4.2. Менеджер по качеству поддерживает все записи о поверке и калибровке измерительных и контрольных приборов.
- 4.3. Функциональные руководители и все сотрудники несут ответственность за то, что только откалиброванное и поверенное оборудование используется в технологических

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам	ШПОПМ - 013
		Лист 5

процессах производства. А также о том, что все оборудование прошло калибровку и поверку вовремя, согласно графику периодической поверки оборудования.

- 4.4. Руководитель группы ХАССП гарантирует, что все испытательное, контрольно-измерительное оборудование используется с требуемой точностью, аккуратностью и только на рабочих местах.
- 4.5. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной ШПОПМ с составлением *Протокола верификации Ф -001.*

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

График периодической поверки средств измерений на 20 г.

№ п/п	Наименование, тип СИ	Дата последней поверки	Дата плановой поверки	Количество СИ

* График должен утверждаться руководителем на каждый календарный год

Приложение 2

График калибровки средств измерения и измерительного оборудования

№ п/п	Название и модель	Месяц																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

* График должен утверждаться руководителем на каждый календарный год

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>Мельникова</i>	30.08.21	
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>Волчанская</i>	30.08.21	Лист 1 из 44
	Разработано	ООО «Эксперт»			
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции		Код документа	ШПОПМ - 014	

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции

Введен приказом № 88-00 от « 31 » августа 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины и определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	41
5. Нормативные ссылки	42
 Лист ознакомления с ППОПМ	 43

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная инструкция разработана в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Цель данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий – соблюдение требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции.
- 1.3. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **ШПОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.3 **Безопасность пищевой продукции** – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена/произведена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.
- 2.4 **Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции** – биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

3. Программа выполнения

- 3.1. Общие положения.
 - 3.1.1. Подготовка сырья к производству осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014
		Лист 4

- 3.1.2. Приготовление блюд, кулинарных изделий осуществляется персоналом организации, имеющим гигиеническую подготовку. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.
- 3.1.3. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:
- 3.1.3. Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.
- 3.1.4. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.
- 3.1.5. По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.
- 3.1.6. Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2° С до плюс 4° С.
- 3.1.7. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.
- 3.2. Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85° С, для изделий из фарша - не ниже 90° С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85° С.
- 3.3. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.
- 3.4. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014 Лист 5
------------------------------------	---	---------------------------

- 3.5. Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.
- 3.6. В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).
- 3.7. Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
- 3.8. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.
- 3.9. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.
- 3.10. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.
- 3.11. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 6

материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

- 3.12. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- 3.13. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 20°C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.
- 3.14. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут.
- 3.15. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.
- 3.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°C. Хранение заправленных салатов не допускается.
- 3.17. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.
- 3.18. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.
- 3.18.3. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы.
- 3.18.4. Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.
- 3.19. Рекомендации по отбору суточных проб**
- 3.19.1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 3.19.2. Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 7

- 3.19.3. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).
- 3.19.4. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.
- 3.19.5. Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.
- 3.19.6. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.
- 3.19.7. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).
- 3.19.8. Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.
- 3.19.9. Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.
- 3.19.10. Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
- 3.19.11. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6°С.
- 3.19.12. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.
- 3.19.13. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

3.20. Требования к организации питьевого режима:

- 3.20.1. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 8

- 3.20.1.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям
- 3.20.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- 3.20.1.3. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.20.1.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
- 3.20.1.5. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- 3.20.1.6. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.
- 3.20.1.7. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014 Лист 9
------------------------------------	---	--------------------------

отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

- При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

3.20.2. **Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

- 3.20.2.1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 3.20.2.2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- 3.20.2.3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- 3.20.2.4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 3.20.2.5. Непотрошенная птица.
- 3.20.2.6. Мясо диких животных.
- 3.20.2.7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 3.20.2.8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 3.20.2.9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- 3.20.2.10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 3.20.2.11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 3.20.2.12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 3.20.2.13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 3.20.2.14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 3.20.2.15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014 Лист 10
------------------------------------	---	----------------------------

- 3.20.2.16.Простокваша - "самоквас".
- 3.20.2.17.Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- 3.20.2.18.Квас.
- 3.20.2.19.Соки концентрированные диффузионные.
- 3.20.2.20.Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 3.20.2.21.Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 3.20.2.22.Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 3.20.2.23.Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое
- 3.20.2.24..Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 3.20.2.25.Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 3.20.2.26.Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 3.20.2.27.Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- 3.20.2.28.Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 3.20.2.29.Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- 3.20.2.30.Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 3.20.2.31.Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 3.20.2.32.Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 3.20.2.33.Жевательная резинка.
- 3.20.2.34.Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 3.20.2.35.Карамель, в том числе леденцовая.
- 3.20.2.36.Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 3.20.2.37.Окрошки и холодные супы.
- 3.20.2.38.Яичница-глазунья.
- 3.20.2.39.Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 3.20.2.40.Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 3.20.2.41.Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 3.20.2.42.Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014
		Лист 11

3.20.2.43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

3.20.2.44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

3.20.2.45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

3.21. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к полуфабрикатам и готовой продукции согласно выпускаемому ассортименту

1 Описание продукта «Супы горячие»	
1 Наименование вида	Борщ с капустой и картофелем на постном бульоне со сметаной
2 Состав продукта	картофель, капуста белокочанная, свекла, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сметана, сахар, соль
1 Наименование вида	Свекольник на постном бульоне со сметаной
2 Состав продукта	картофель, свекла, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сметана, сахар, соль
1 Наименование вида	Щи из свежей капусты с картофелем на постном бульоне со сметаной
2 Состав продукта	картофель, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сметана, соль
1 Наименование вида	Суп картофельный с фасолью на постном бульоне
2 Состав продукта	картофель, морковь, лук репчатый, фасоль консервированная, масло растительное, масло сливочное, соль
1 Наименование вида	Суп картофельный с клецками на постном бульоне
2 Состав продукта	картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, соль
1 Наименование вида	Суп картофельный с макаронными изделиями на постном бульоне
2 Состав продукта	картофель, морковь, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное, соль
1 Наименование вида	Суп картофельный с горохом на постном бульоне
2 Состав продукта	картофель, морковь, лук репчатый, горох, масло растительное, масло сливочное, соль

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 12

3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, цвет	Свойственный данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	5x10 ²
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается	1,0
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• S. aureus, масса продукта, в которой не допускается	1,0 (для супов горячих с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами)
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 13

9 Условия транспортирования	-
10 Способ реализации	Согласно меню
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

2 Описание продукта «Блюда из мяса и мяса птицы, субпродуктов»		
1 Наименование вида	Жаркое по-домашнему с говядиной	
2 Состав продукта	говядина, картофель, лук репчатый, томат-пюре, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Голубцы ленивые	
2 Состав продукта	говядина, крупа рисовая, лук репчатый, капуста белокачанная, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Картофельная запеканка с отварным мясом	
2 Состав продукта	говядина, картофель, яйцо, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Бефстроганов из отварной говядины	
2 Состав продукта	говядина, лук, морковь, сметана, мука, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Тефтеля из говядины с рисом	
2 Состав продукта	говядина, лук, рис, яйцо, масло сливочное, масло растительное, соль	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 14

4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:		
	<ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) • S. aureus, масса продукта, в которой не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более • Listeria monocytogenes 	1x10 ³	1,0
		25	1,0
		0,1	-
		-	-
		25	
	4.2 Токсичные элементы	С мясом	С добавлением субпродуктов
	<ul style="list-style-type: none"> • свинец • мышьяк • кадмий • ртуть 	0,5 0,1 0,05 0,03	0,6 1,0 0,3 0,1
	4.3 Антибиотики, (мг/кг)		
	<ul style="list-style-type: none"> • левомицетин • тетрациклиновая группа • гризин • бацитрацин 	Не допускается (меньше <0,01) Не допускается (меньше <0,01) Не допускается (меньше <0,5) Не допускается (меньше <0,02)	
	4.4 Пестициды		
	<ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклопексан • ДДТ и его метаболиты 	0,1	0,1
	4.5 Радионуклиды:		
	<ul style="list-style-type: none"> • цезий – 137 • стронций - 90 	200	-
5 Упаковка	Потребительская тара	-	
	Транспортная тара	-	
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-	
	Транспортная тара	-	
7 Сроки и условия хранения	Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на		

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 15

	мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу
9 Условия транспортирования	-
10 Способ реализации	Согласно меню
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

3 Описание продукта «Блюда из рыбы»		
1 Наименование вида	Биточек рыбный	
2 Состав продукта	минтай, лук репчатый, яйцо, хлеб пшеничный, молоко, масло растительное, соль	
1 Наименование вида	Котлета рыбная Любительская	
2 Состав продукта	минтай, морковь, лук репчатый, яйцо, хлеб пшеничный, молоко, масло растительное, соль	
1 Наименование вида	Тефтеля рыбная	
2 Состав продукта	минтай, рис, лук репчатый, яйцо, мука, масло растительное, соль	
1 Наименование вида	Рыба, тушенная в томате с овощами	
2 Состав продукта	минтай, морковь, лук репчатый, томат-пюре, масло растительное, вода, соль	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	<ul style="list-style-type: none"> внешний вид, форма, поверхность, цвет 	Свойственные данному виду блюд

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 16

	<ul style="list-style-type: none"> • вкус и запах 	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	<ul style="list-style-type: none"> • консистенция 	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели: <ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более 1×10^3 • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается 1,0 • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) 25 • S.aureus, масса продукта, в которой не допускается 1,0 • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) 0,1 • Дрожжи, КОЕ/г, не более - • Плесени, КОЕ/г, не более - 	
	4.2 Токсичные элементы <ul style="list-style-type: none"> • Свинец 1,0 10,0 (моллюски, ракообразные) • Мышьяк 1,0 пресноводная 5,0 морская рыба, моллюски, ракообразные 1,0 (икра) • Кадмий 0,2 2,0 (моллюски, ракообразные) 1,0 (икра) • Ртуть 0,3 (пресноводная нехищная) 0,6 (пресноводная хищная) 0,5 морская 0,2 (ракообразные, моллюски, икра) 	
	4.3 Радионуклиды <ul style="list-style-type: none"> • Цезий – 137 130 	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 17

	<ul style="list-style-type: none"> Стронций - 90 	100
	4.4 Пестициды <ul style="list-style-type: none"> ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) 0,03 - пресноводная 0,2 морская рыба, икра ДДТ и его метаболиты 0,3 - пресноводная 0,2- морская (кроме осетровых, лососевых) 2,0 - осетровые, лососевые, сельдь жирная - 0,4 - икра 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Не допускаются (для пресноводной рыбы) Полихлорированные бифенилы 2,0 	
	4.5 Диоксины	0,000004
	4.6 Гистамин	100,0 – лосось, скумбрия
	4.7 Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 18

применению	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

4 Описание продукта «Блюда из творога»		
1 Наименование вида	Сырники из творога	
2 Состав продукта	творог, яйца, сахар, мука, масло сливочное	
1 Наименование вида	Пудинг творожный запечённый	
2 Состав продукта	творог, крупа манная, яйца, сахар, сметана, масло сливочное, ванилин	
1 Наименование вида	Запеканка из творога	
2 Состав продукта	творог, крупа манная, молоко, яйца, сахар, сметана, масло сливочное, ванилин	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду продукции
	• вкус и запах	Свойственные данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха
4 Показатели безопасности	• консистенция	Свойственная данному виду продукции
	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³
• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается	1,0	
• Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25	
• S.aureus, масса продукта, в котом не допускается	1,0	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 19

	<ul style="list-style-type: none"> • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более 	<p>0,1</p> <p>-</p> <p>-</p>
	4.2 Токсичные элементы <ul style="list-style-type: none"> • свинец • мышьяк • кадмий • ртуть 	<p>0,3</p> <p>0,2</p> <p>0,1</p> <p>0,02</p>
	4.3 Пестициды <ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты 	<p>1,25 (в пересчете на жир)</p> <p>1,0 (в персчете на жир)</p>
	4.4 Антибиотики: <ul style="list-style-type: none"> • Левомецетин • Тетрациклиновая группа • Стрептомицин • Пенициллин 	<p>Не допускается (<0,0003 мг/кг)</p> <p>Не допускается (< 0,01 мг/кг)</p> <p>Не допускается (< 0,2 мг/кг)</p> <p>Не допускается (< 0,004 мг/кг)</p>
	4.5 Радионуклиды <ul style="list-style-type: none"> • Цезий -137 • Стронций 90 	<p>100</p> <p>25</p>
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Срок годности для запеканок составляет 48 часа при t (4±2)°C Срок годности творожных изделий составляет 24 часа при t (4±2)°C	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 20

13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Полностью готовы к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

5 Описание продукта «Блюда и салаты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками»

1 Наименование вида	Картофель отварной со сл.маслом	
2 Состав продукта	картофель, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Пюре картофельное со сл.маслом	
2 Состав продукта	картофель, молоко, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Рагу овощное	
2 Состав продукта	картофель, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, соль	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, поверхность, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
4 Показатели безопасности	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается	0,1
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
• S. aureus, масса продукта, в которой не допускается	1,0	
• Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 21

	<ul style="list-style-type: none"> • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более 	<p>500</p> <p>50</p>
	<p>4.2 Токсичные элементы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть 	<p>0,5</p> <p>0,2 (овощи, картофель) 0,5 (грибы)</p> <p>0,03 (овощи, картофель) 0,1 (грибы)</p> <p>0,02 (овощи, картофель) 0,05 (грибы)</p>
	<p>4.3 Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты 	<p>0,5 – овощи, грибы 0,1 -картофель</p> <p>0,1</p>
	<p>4.4 Микотоксины</p> <ul style="list-style-type: none"> • Патулин 	<p>0,05- томаты</p>
	<p>4.5. Нитраты</p>	<p>250 - Картофель</p> <p>80 - Лук репчатый 2000 - Листовые овощи (салаты, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)</p>
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	<p>Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.</p>	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 22

11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

6 Описание продукта Чай			
1 Наименование вида	Напиток из шиповника		
2 Состав продукта	шиповник, сахар, вода		
1 Наименование вида	Чай с сахаром и лимоном		
2 Состав продукта	чай, сахар, лимон, вода		
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:		
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду напитков	
	• вкус и запах	Свойственные данному виду напитков	
	• консистенция	Свойственная данному виду напитков	
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:		
	• Плесени, КОЕ/г, не более		1×10^3
	4.2 Токсичные элементы		
	• Свинец		10,0
	• Мышьяк	1,0	
	• Кадмий	1,0	
	• Ртуть	0,1	
	4.3 Микотоксины		
	• Афлатоксин В1	0,005	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 23

5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

7 Описание продукта Кофе с добавлением молока		
1 Наименование вида	Кофейный напиток с молоком	
2 Состав продукта	какао-порошок, молоко, вода, сахар	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду напитков
	• вкус и запах	Свойственные данному виду напитков
	• консистенция	Свойственная данному виду напитков
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	<ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/см (г), не более • БГКП (колиформы), масса продукта см (г), в котором не 	<p style="text-align: right;">1x10</p> <p style="text-align: right;">0,01</p>

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 24

	<p>допускается</p> <ul style="list-style-type: none"> • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) 25 • Listeria monocytogenes, масса продукта (г) 25 • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается 1 • Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см³, не более - 	
	<p>4.2 Радионуклиды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цезий-137 100 - молоко • Стронций-90 25 - молоко 	
	<p>4.3 Токсичные элементы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свинец 0,1 – молоко 1,0 – кофе • Мышьяк 0,05 – молоко 1,0 – кофе • Кадмий 0,03 – молоко 0,05 – кофе • Ртуть 0,005 – молоко, кофе 	
	<p>4.4 Антибиотики</p> <ul style="list-style-type: none"> • Левомецетин не допускается (<0,0003 мг/кг) • Тетрациклиновая группа не допускается (<0,01 мг/кг) • Пенициллин не допускается (<0,004 мг/кг) • Стрептомицин не допускается (<0,2 мг/кг) 	
	<p>4.5 Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) 0,05 – молоко • ДДТ и его метаболиты 0,05 – молоко 	
	<p>4.6 Диоксины</p>	0,000003 (в пересчете на жир) – молоко
		0,0005 – молоко

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 25

	4.7 Микотоксины <ul style="list-style-type: none"> • Афлатоксин М1 • Афлатоксин В1 	0,005 – кофе
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

8 Описание продукта Компоты и кисели

1 Наименование вида	Компот из смеси сухофруктов	
2 Состав продукта	смесь сухофруктов, сахар, вода	
1 Наименование вида	Компот из свежих фруктов (яблок)	
2 Состав продукта	яблоки свежие, сахар, вода	
1 Наименование вида	Кисель молочный	
2 Состав продукта	молоко, сахар, вода, крахмал	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду напитков
	• вкус и запах	Свойственные данному виду напитков

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 26

	<ul style="list-style-type: none"> • консистенция 	Свойственная данному виду напитков
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели: <ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более 5×10^2 • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается 1,0 • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) 25 • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается 1,0 • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) - • Дрожжи, КОЕ/г, не более - • Плесени, КОЕ/г, не более - 	
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Допустимый срок хранения до реализации составляет 1 час при температуре хранения не выше 20°C	
8 Способ употребления	Продукт полностью готов к употреблению	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты,	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 27

	по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения
--	--

9 Описание продукта «Блюда из яиц»		
1 Наименование вида	Омлет с зелёным горошком	
2 Состав продукта	яйцо, молоко, зелёный горошек, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Яйцо отварное	
2 Состав продукта	яйцо	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственные данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается	1,0
	• Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• S.aureus, масса продукта, в котом не допускается	1,0
	• Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1
	• Дрожжи, КОЕ/г, не более	-
	• Плесени, КОЕ/г, не более	-
	4.2 Пестициды	
	• ГХЦГ (α, β, γ -	0,1

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014
		Лист 28

	<p>изомеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ДДТ и его метаболиты • Диоксины <p>4.3 Антибиотики</p> <ul style="list-style-type: none"> • Левомецетин • Тетрациклиновая группа • Гривин • Бацитрацин <p>4.4 Токсичные элементы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть 	<p>0,1</p> <p>0,000003 (в пересчете на жир)</p> <p>не допускается (<0,01 мг/кг)</p> <p>не допускается (<0,01 мг/кг)</p> <p>не допускается (<0,5 мг/кг)</p> <p>не допускается (<0,02 мг/кг)</p> <p>0,3</p> <p>0,1</p> <p>0,01</p> <p>0,02</p>
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	<p>Омлет в готовом виде хранению не подлежит, готовится согласно меню, к определенному времени и реализуется сразу после приготовления</p> <p>Срок годности для отварных яиц составляет 36 часов при t (4±2)°C</p>	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 29

10 Описание продукта «Каша и супы, молочные»		
1 Наименование вида	Суп молочный с макаронными изделиями со сл.маслом	
2 Состав продукта	молоко, вода, сахар, масло сливочное, макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия	
1 Наименование вида	Каша манная молочная со сл.маслом	
2 Состав продукта	крупа манная, молоко, вода, сахар, масло сливочное	
1 Наименование вида	Каша молочная овсяная "Геркулес" со сл.маслом	
2 Состав продукта	крупа "геркулес", молоко, вода, сахар, масло сливочное	
1 Наименование вида	Каша рисовая молочная со сл.маслом	
2 Состав продукта	крупа рисовая, молоко, вода, сахар, масло сливочное	
1 Наименование вида	Каша гречневая молочная со сл.маслом	
2 Состав продукта	крупа гречневая, молоко, вода, сахар, масло сливочное	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	1x10
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается	0,01
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• S.aureus, масса продукта, в котом не допускается	1
	• Листерии L.monocetogenes	25
	• Дрожжи, КОЕ/г, не более	-
	• Плесени, КОЕ/г, не более	-

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 30

	4.2 Токсичные элементы	
	<ul style="list-style-type: none"> • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть 	<p style="text-align: right;">0,5</p> <p style="text-align: right;">0,2</p> <p style="text-align: right;">0,1</p> <p style="text-align: right;">0,03</p>
	4.4 Антибиотики:	
	<ul style="list-style-type: none"> • Левомецетин • Тетрациклиновая группа • Стрептомицин • Пенициллин 	<p style="text-align: right;">Не допускается (<0,0003 мг/кг)</p> <p style="text-align: right;">Не допускается (< 0,01 мг/кг)</p> <p style="text-align: right;">Не допускается (< 0,2 мг/кг)</p> <p style="text-align: right;">Не допускается (< 0,004 мг/кг)</p>
	4.4 Микотоксины	
	<ul style="list-style-type: none"> • Афлатоксин В₁ • Дезоксиниваленол • Т-2 токсин • Зеараленон • Охратоксин А 	<p style="text-align: right;">0,005</p> <p style="text-align: right;">0,7 (для пшеничной, манной)</p> <p style="text-align: right;">0,1</p> <p style="text-align: right;">1,0 (для пшеничной, манной)</p> <p style="text-align: right;">0,005 (для пшеничной, манной, овсяной, рисовой)</p>
4.5 Пестициды		
<ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) • ДДТ и его метаболиты • 2,4-D кислота, ее соли и эфиры • Генсахлорбензол • Ртуть органические пестициды 	<p style="text-align: right;">0,5</p> <p style="text-align: right;">0,02</p> <p style="text-align: right;">Не допускаются</p> <p style="text-align: right;">0,01 (для пшеничной, манной)</p> <p style="text-align: right;">Не допускаются</p>	
4.6 Радионуклиды		
<ul style="list-style-type: none"> • Цезий - 137 • Стронций - 90 	<p style="text-align: right;">60</p> <p style="text-align: right;">-</p>	
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Срок годности составляет 2 часа при температуре не ниже 75 ⁰ С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 31

	мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу
9 Условия транспортирования	-
10 Способ реализации	Согласно меню
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

11 Описание продукта Гарниры		
1 Наименование вида	Каша пшеничная рассыпчатая со сл.маслом	
2 Состав продукта	крупа пшеничная, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Каша рисовая рассыпчатая со сл.маслом	
2 Состав продукта	крупа рисовая, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Макаронные изделия отварные со сл.маслом	
2 Состав продукта	макаронные изделия, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Каша гречневая рассыпчатая со сл.маслом	
2 Состав продукта	крупа гречневая, масло сливочное, соль	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	<ul style="list-style-type: none"> • внешний вид, форма, поверхность, цвет 	Свойственные данному виду блюд
	<ul style="list-style-type: none"> • вкус и запах 	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	<ul style="list-style-type: none"> • консистенция 	Свойственная данному виду блюд

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 32

4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается	1,0
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• S.aureus, масса продукта, в котом не допускается	1,0
• Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	
• Дрожжи, КОЕ/г, не более	-	
• Плесени, КОЕ/г, не более	-	
4.2 Токсичные элементы		
• свинец	0,5	
• мышьяк	0,2	
• кадмий	0,1	
• ртуть	0,03 0,02 (макаронные изделия)	
4.3 Микотоксины		
• афлатоксин В ₁	0,005	
• Дезоксиниваленол	0,7 (для макаронных изделий)	
• Т-2 токсин	0,1	
• Зеараленон	0,2 (для макаронных изделий)	
• Охратоксин А	0,005	
4.5 Пестициды		
• ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
• ДДТ и его метаболиты	0,02	
• 2,4-D кислота, ее соли и эфиры	Не допускаются	
• Генсахлорбензол	0,01 (для пшеничной, манной)	
• Ртуть органические пестициды	Не допускаются	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 33

	4.6 Радионуклиды <ul style="list-style-type: none"> • Цезий – 137 • Стронций - 90 	60 -
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.	
8 Способ употребления	Продукт полностью готов к употреблению	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

12 Описание продукта Какао с молоком		
1 Наименование вида	Какао с молоком	
2 Состав продукта	какао-порошок, молоко, вода, сахар	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду напитков
	• вкус и запах	Свойственные данному виду напитков

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 34

	<ul style="list-style-type: none"> консистенция 	Свойственная данному виду напитков
4 Показатели безопасности	<p>4.1 Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> КМАФАиМ, КОЕ/см (г), не более БГКП (колиформы), масса продукта см (г), в котором не допускается Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) Listeria monocytogenes, масса продукта (г) S.aureus, масса продукта, в котом не допускается Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см³, не более <p>4.2 Радионуклиды</p> <ul style="list-style-type: none"> Цезий-137 Стронций-90 <p>4.3 Токсичные элементы</p> <ul style="list-style-type: none"> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть <p>4.4 Антибиотики</p> <ul style="list-style-type: none"> Левомецетин Тетрациклиновая группа Пенициллин 	<p>1x10</p> <p>0,01</p> <p>25</p> <p>25</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>100 – молоко 60 - какао 25 –молоко 80 - какао</p> <p>0,1 – молоко 1,0 – какао</p> <p>0,05 – молоко 1,0 – какао</p> <p>0,03 – молоко 0,5 – какао</p> <p>0,005 – молоко, 0,1 - какао</p> <p>не допускается (<0,0003 мг/кг) не допускается (<0,01 мг/кг)</p>

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 35

	<ul style="list-style-type: none"> • Стрептомицин <p>4.5 Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) • ДДТ и его метаболиты <p>4.6 Диоксины</p> <p>4.7 Микотоксины</p> <ul style="list-style-type: none"> • Афлатоксин М1 • Афлатоксин В1 	<p>не допускается (<0,004 мг/кг) не допускается (<0,2 мг/кг)</p> <p>0,05 – молоко 0,5 - какао</p> <p>0,05 – молоко 0,15 - какао</p> <p>0,000003 (в пересчете на жир) – молоко</p> <p>0,0005 – молоко 0,005 – какао</p>
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

13 Описание продукта «Молочные продукты»	
1 Наименование вида	Молоко кипячёное
2 Состав продукта	молоко
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014
		Лист 36

	<ul style="list-style-type: none"> внешний вид, форма, поверхность, о, цвет 	Свойственные данному виду продукции
	<ul style="list-style-type: none"> вкус и запах 	Свойственные данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха
	<ul style="list-style-type: none"> консистенция 	Свойственная данному виду продукции
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	<ul style="list-style-type: none"> КМАФАиМ, КОЕ/г, не более 	1x10
	<ul style="list-style-type: none"> БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается 	0,01
	<ul style="list-style-type: none"> Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г) 	25
	<ul style="list-style-type: none"> S. aureus, масса продукта, в которой не допускается 	1,0
	<ul style="list-style-type: none"> Дрожжи, КОЕ/г, не более 	-
	<ul style="list-style-type: none"> Плесени, КОЕ/г, не более 	-
4.2 Токсичные элементы		
<ul style="list-style-type: none"> свинец мышьяк кадмий ртуть 	0,1 0,05 0,03 0,005	
4.3 Пестициды		
<ul style="list-style-type: none"> ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты 	0,05 0,05	
4.4 Микотоксины		
<ul style="list-style-type: none"> Афлатоксин М₁ Диоксины² 	0,0005 0,000003 (в пересчете на жир)	
4.5 Антибиотики:		
<ul style="list-style-type: none"> Левомецетин Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин 	Не допускается (<0,0003 мг/кг) Не допускается (< 0,01 мг/кг) Не допускается (< 0,2 мг/кг) Не допускается (< 0,004 мг/кг)	
4.5 Радионуклиды		

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 37

	<ul style="list-style-type: none"> • Цезий -137 • Стронций 90 	100 25
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Продукция реализуется сразу после приготовления и в готовом виде хранению не подлежит	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Полностью готовы к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

14 Описание продукта «Блюда, нарезки из свежих овощей без заправок»		
1 Наименование вида	Нарезка из свежих помидоров	
2 Состав продукта	помидоры свежие	
1 Наименование вида	Нарезка из свежих огурцов	
2 Состав продукта	огурцы свежие	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственный данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 38

	показатели:	
	<ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) • E. coli, не допускаются в массе продукта, (г) • S. aureus, масса продукта, в которой не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более 	<p style="text-align: right;">1x10⁴</p> <p style="text-align: right;">0,1</p> <p style="text-align: right;">25</p> <p style="text-align: right;">1,0</p> <p style="text-align: right;">1,0</p> <p style="text-align: right;">-</p> <p style="text-align: right;">-</p> <p style="text-align: right;">-</p>
	4.2 Токсичные элементы	
	<ul style="list-style-type: none"> • свинец • мышьяк • кадмий • ртуть 	<p style="text-align: right;">0,4</p> <p style="text-align: right;">0,2</p> <p style="text-align: right;">0,03</p> <p style="text-align: right;">0,02</p>
	4.3 Пестициды	
	<ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты 	<p style="text-align: right;">0,05</p> <p style="text-align: right;">0,1</p>
	4.4. Микотоксины	
	<ul style="list-style-type: none"> • Патулин 	0,05- яблоки
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4+2)°С не более 30 минут	

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 39

8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу
9 Условия транспортирования	-
10 Способ реализации	Согласно меню
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

15 Описание продукта Блюда из маринованных, соленых овощей		
1. Наименование вида	Нарезка из свеклы с квашеными огурцами	
2. Состав продукта	свекла, огурцы квашеные, масло растительное	
1. Наименование вида	Капуста квашеная с луком	
2. Состав продукта	капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное	
1. Наименование вида	Нарезка из квашеных помидоров	
2. Состав продукта	помидоры квашеные	
1. Наименование вида	Нарезка из квашеных огурцов	
2. Состав продукта	огурцы квашеные	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственные данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	-
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается	0,1
	• Патогенные, в т. ч.	25

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 40

	<ul style="list-style-type: none"> сальмонеллы, масса продукта (г) • E.coli, не допускаются в массе продукта, (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более 	<p>-</p> <p>1,0</p> <p>0,1</p> <p>-</p> <p>-</p>
	4.2 Токсичные элементы <ul style="list-style-type: none"> • Свинец • Мышьяк • кадмий • ртуть 	<p>0,5</p> <p>0,2 (овощи)</p> <p>0,5 (грибы)</p> <p>0,03 (овощи)</p> <p>0,1 (грибы)</p> <p>0,02 (овощи)</p> <p>0,05 (грибы)</p>
	4.3 Нитраты: <ul style="list-style-type: none"> • Огурцы и продукты из них • Томаты и продукты из них • Лук репчатый и продукты из него • Капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее • Капуста белокачанная поздняя и продукты из нее • Листовые овощи (салаты, петрушка, кинза и т.д.) 	<p>150</p> <p>150</p> <p>80</p> <p>900</p> <p>500</p> <p>2000</p>
	4.4 Пестициды <ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты 	<p>0,5</p> <p>0,1</p>

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 41

5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2)°С. Хранение заправленных салатов не допускается.	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления кулинарных изделий	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

4. Ответственность

- 4.1 Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2 Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3 Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф-001*.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 42

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
СанПиН 2.3/2.4.3590-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
МР 2.3.6.0233-21	Методические рекомендации к организации общественного питания населения

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Мельникова О.В.	<i>[Подпись]</i>	30.08.21	Лист 1 из 9
	Согласовал	Менеджер по качеству Волчанская Е.Н.	<i>[Подпись]</i>	30.08.21	
	Разработан	ООО «Эксперт»			
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству		Код документа	ШОПМ - 015	

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству

Введен приказом № 88-00 от «31» августа 2021 г.

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству	ШПОМ - 015
		Лист 2

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины, определения	3
3.	Программа выполнения	3
4.	Ответственность	5
5.	Нормативная ссылки	5

Приложения

Приложение 1	Характеристика яиц в зависимости от состояния воздушной камеры, желтка и белка	7
Лист ознакомления с ШПОМ		8

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству	ШПОПМ - 015
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий устанавливает требования к обработке яиц.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию инструкции несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **ШПОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2 **Овоскоп** - прибор, позволяющий просветить яйцо.

2. Программа выполнения

- 3.1. Согласно требованию нормативной документации скорлупа диетических и столовых яиц должна быть чистой и неповрежденной. Допускается на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок, а у столовых — пятен, точек и полосок (как следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером по их сбору) не более 1/8 ее поверхности. В то же время на скорлупе яиц не должно быть кровавых пятен и помета.
- 3.2. В зависимости от дефектов яйца подразделяют на пищевые нецелесообразные (используются для выпечки мелкоштучных изделий из теста) и технические (приему и использованию не подлежат). К **пищевым нецелесообразным** относятся яйца со следующими дефектами: высота воздушной камеры более 13 мм (более 1/3 высоты яйца); *повреждения скорлупы* (насечки, помятость, трещины) без признаков течи; *выливка* – частичное смешение желтка и белка (при овоскопии содержимое яйца имеет желтоватый цвет); *запашистость* – посторонние улетучивающиеся запахи; *малое пятно* – наличие под скорлупой неподвижных пятен общим размером не более 1/4 поверхности яйца; *присушка* – желток присох к скорлупе.
- 3.3. К **техническим** относят яйцо со следующими дефектами: *красюк* – полное смешение желтка с белком вследствие разрыва желточной оболочки; *«кровавое кольцо»* – наличие кровеносных сосудов в виде кольца на поверхности желтка в результате развития

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству	ШОПМ - 015
		Лист 4

зародыша; *большое пятно* – пятна под скорлупой общим размером более 1/8 поверхности яйца; *тумак* – непрозрачное содержимое яйца в результате развития бактерий или плесени; содержимое при этом имеет плесневой или гнилостный запах, при бактериальном тумаке мутная масса грязно-желтого цвета; *«миражные»* – изъятые из инкубатора неоплодотворенные яйца; *тек* – полная или частичная вытечка содержимого.

- 3.4. Для приготовления крема используют только куриное диетическое яйцо (срок годности которого не превышает 7 суток, не считая дня снесения) с соответствующей маркировкой и чистой, неповрежденной скорлупой. Яйцо перед использованием сортируют, Яйца выборочно овоскопируют при помощи овоскопа. (рис. 1). Конструкция овоскопа может быть различной. По состоянию воздушной камеры, желтка и белка яйца должны соответствовать требованиям, указанным в *приложении 1*.



Рисунок 1 – Овоскопы на одно или несколько яиц

- 3.5. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6 град. С.
- 3.6. Изменение качества яиц устанавливают по индексу желтка и белка, плотности и индексу формы яйца, толщине и хрупкости скорлупы, величине упругой деформации яйца, люминесценции скорлупы или содержимого яйца, индексу пены и пеностойкости. Наиболее характерным и доступным для определения показателем изменения качества является коэффициент сплющивания желтка, т.е. отношение высоты желтка к его диаметру. По мере хранения он уменьшается с 0,5 до 0,3.
- 3.6.1. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.
- 3.6.2. Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением кальцинированной соды (1-2 % раствор); II -

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству	ШПОПМ - 015
		Лист 5

замачивание в воде с температурой 40 - 45°С и добавлением хлорамина (0,5 % раствор); III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

- 3.6.3. Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.
- 3.6.4. Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.
- 3.6.5. При изготовлении кондитерских изделий с кремом для обработки яиц предусматриваются помещения для хранения и распаковки яиц, проверки качества яиц на овоскопе, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы.
- 3.6.6. Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:
- 3.6.6.1. в первой секции мытье в воде с температурой 40 - 45° С и добавлением моющих средств;
- 3.6.6.2. во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40 - 45° С и добавлением дезинфицирующих средств;
- 3.6.6.3. в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- 3.6.7. Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.
- 3.6.8. Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.

4. Ответственность

- 4.1. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной ШПОПМ.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *протокола верификации Ф – 001*.

5. Нормативная ссылка

Код документа	Название документа
СанПиН2.3/2.4.3590-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству	ШОПМ - 015
		Лист 6

ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
МР 2.3.6.0233-21	Методические рекомендации к организации общественного питания населения

ГБОУ школа-интернат №3 г. Армавира	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству	ШПОПМ - 015
		Лист 7

Приложения

Приложение 1

Характеристика яиц в зависимости от состояния воздушной камеры, желтка и белка

Вид яиц	Характеристика		
	Состояние воздушной камеры и ее высота	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка
Диетические	Неподвижная; высота не более 4 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, светлый, прозрачный
Столовые:			
хранившиеся при температуре 0-20°C	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота не более 7 мм	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	То же
хранившиеся в холодильни- ках при темпе- ратуре -2...0°C	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота не более 9 мм	Прочный, малозаметный, перемещающийся от цен- трального положения	Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный