

Номер документа	Дата
148-0	31.08.2023г.

**ПРИКАЗ
(распоряжение)**

О создании рабочей группы в МБОУ ЛИЦЕЯ №5 по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждению программы ХАССП

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБОУ лицее №5 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
Координатор – Гайдукова С.П.,
Технический секретарь Данкева Т.В., заместитель директора по ВР.
Члены рабочей группы на предприятии:
Член рабочей группы ХАССП Плахотниченко О.Е., завхоз
Член рабочей группы ХАССП Куликова Н.А., учитель
- 2 Рабочей группе ХАССП:
 - 2.1. Разработать и внедрить систему ХАССП;
 - 2.2. Подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБОУ лицей №5.
 - 2.3. Обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП;
 - 2.4. Проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
- 3 Утвердить:
 - 3.1. должностные обязанности:
 - 3.1.1. Координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координацию работы группы, организацию внутренних проверок в соответствии с приложением № 1 к данному приказу;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки;
 - предоставление группы руководству организации.
 - 3.1.2. Технического секретаря группы ХАССП:
 - организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой;
 - доведение до исполнителей решения группы.
 - 3.1.3. План работы и рабочей группы ХАССП (Приложение 1)
- 4 Дополнительно включать в Программу проверки:

- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

5 Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.

6 Данный приказ довести до сведения работников.

И.О. директора МБОУ лиця №5



Пороло Т.А.

Утверждаю:

И.О. директора МБОУ лицея
№5



Пороло Т.А.
Приказ № 148-о от 31.08.2023г.

План работы рабочей группы ХАССП
МБОУ лицея №5

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1 Проведение анализа рисков.

Принцип 2 Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3 Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4 Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5 Установление корректирующих действий.

Принцип 6 Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7 Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции;
- параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

План работы рабочей группы ХАССП

Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
Проведение производственных совещаний с обсуждением работы производственных цехов, смен, работы технологического оборудования. Анализ качества выпускаемой продукции, Принятие мер по устраниению, разработка Корректирующих мероприятий, сроки исполнения, назначение ответственных	1 раз в месяц	Координатор; руководитель рабочей группы; технический секретарь
Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	Постоянно	Член рабочей группы: Зав. производ. ст. смены
Анализ качества продукции, анализ Выявленных нарушениях работы Технологического оборудования, санитарно- технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	2 раза в месяц	Член рабочей группы
Анализ безопасности и качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического. оборудования, санитарно- технологического режима за сутки, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	Ежедневно	Члены рабочей группы, повара
Санитарно-гигиеническое состояние производства с анализом профилактических мероприятий, работа санитарных постов	1 раз в неделю	Инструктор гигиенист
Отчет по качеству воды, используемой на Технологические цели и работе техн. оборудования	1 раз в месяц	Член рабочей группы: технолог
Отчет о безопасности и качестве продукции, забраковках, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	Зав. производством
Анализ работы группы системы ХАССП. Эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	Координ.; Член раб. Гр.: Зав. Столовой
Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	Координ.; Член раб. Гр.: Зав. Столовой

Функциональные обязанности членов группы

Состав группы	Выполняемые функции
Координатор	<p>Ответственен за создание, внедрение и развитие системы ХАССП предприятия. Формирует состав рабочей группы. Разрабатывает план работы рабочей группы. Распределяет работы и обязанности внутри рабочей группы. Обеспечивает выполнение плана работы рабочей группы.</p>
Руководитель рабочей группы	<p>Несет ответственность за управление производством. Руководителем группы системы ХАССП. Несет ответственность за функционирование системы ХАССП. Формирует состав рабочей группы и план работы и обеспечивает его выполнение. Распределяет работу и обязанности. Представляет группу в руководстве предприятия. Подготовка исходной информации для разработки системы ХАССП. Разрабатывает программу внутренней проверки системы. Организация и проведение анализа эффективности системы. Несет ответственность за информирование членов группы о текущих изданиях, изменениях, учет и обработку жалоб потребителей. Разработка блок-схем производственного процесса, планы производственных помещений, определение опасных факторов, предупреждающих действий, критических пределов, корректирующих мероприятий и системы мониторинга. Несет ответственность за организацию контроля безопасности и качества, обучение персонала системы. Обеспечивает ежедневный выпуск качественной продукции, соблюдение санитарно-гигиенических режимов в цехе, ведение записей критических контрольных точек. Осуществляет контроль производства продукции в соответствии со схемами контроля, проводит анализ безопасности и качества выпускаемой продукции и принимает меры корректирующего воздействия при отклонении установленных параметров контроля. Входной контроль сырья, тары и вспомогательных материалов.</p>
Технический секретарь	<p>Организация заседания группы, регистрация членов группы на заседаниях. Ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.</p>
Член рабочей группы	<p>Член рабочей группы назначается приказом. Член рабочей группы несет ответственность за вверенный ему участок разработки и внедрения системы ХАССП в соответствии с его областью специализации. Член рабочей группы осуществляет: разработку и контроль плана проведения технического обслуживания и ремонта производственного помещения, технологического оборудования, инвентаря, контроль проведения санитарной обработки, дератизации и дезинфекции; разработка и контроль соблюдения стандарта предп.: проведение проверок медицинского контроля рабочего персонала; контроль безопасности и качества готовой продукции.</p>

Перечень потенциально опасных факторов ее

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
<i>Микробиологическая опасность</i>	
МАФАнМ (Мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные м/о)	Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами. Учитывается при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала, а также при санитарной оценке воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
БГКП - Бактерии группы кишечной палочки	Косвенный показатель, указывающий на вероятность фекальных заражений. Определяет степень загрязнения оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды.
Б.р. Salmonella	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость Людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для Человека являются пищевые продукты, кантаминированные сальмонеллами. Одновременно это косвенный показатель присутствия других патогенов из группы грамотрицательных бактерий.
Б.р. Bacillus subtilis	Возбудителем ее являются спорообр.бактерии, относящиеся к подвиду Bac. subtilis (картофельная палочка), которые распр. в почве, воздухе, растениях. Споровые бактерии попадают в муку при размоле зерна, которое заражается главным образом в процессе уборки.
Б.р. Staphylococcus Aureus	Люди и животные являются основными носителями. Находится В воздухе, воде, почве и кожных поверхностях человека. Бактерия проживает в носовой полости и горле операторов, порах и фолликулах волоса.
<i>Химическая опасность</i>	
Токсичные элементы	При превышении допустимых уровней наблюдаются специф. симптомы отравления. Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне. Ртуть (особенно органическая) обладает высокой токсичностью, поражает нервную систему. Кадмий очень медленно выводится из организма, вызывает хронические отравления. Может привести к нарушению функции почек, утрате обоняния
Микотоксины	Токсины, низкомолекулярные вторичные метаболиты, продуцируемые микроскопическими плесневыми грибами.
Радионуклиды	Цезий-137, стронций-90.
Пестициды	Хим. сред., используемые для борьбы с вредителями. Гексахлорциклогексан. ДДТ и его метаболиты. 2 4-D кислота, ее соли и эфиры.
<i>Физическая опасность</i>	
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны и трудно обнаружимы.
Загрязненность, зараженность	Это вредители зерна, продуктов его переработки -насекомые и клещи. Разнородная группа, включающая в основном насекомых

<p>вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Личные вещи</p>	<p>из отрядов жесткокрылых (жуков), чешуекрылых (бабочек) а также клещи морфных клещей. Пуговицы, серьги, украшения, мелкие вещи личного пользования.</p>
<p>Металло-принадлежности</p>	<p>Остатки металлического происхождения. Песок, мелкие камешки, веревочный материал.</p>