

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Сухореченская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева»
Бузулукского района Оренбургской области**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

Г.В. Свиридова

2024 г.

М.П.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ
ПРИНЦИПОВ ХАССП
В СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ**

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области , столовая	Издание: 1	Лист 2 из 2

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	4
3.	Общие положения	5
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	5
5.	Программа предварительных мероприятий	9
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	16
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	19
8.	Ответственность и полномочия	20
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	21

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1	Лист 3 из 3

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области
Юридический адрес	461017, Оренбургская область, Бузулукский район, с. Сухоречка, ул. Центральная, 6
Адрес места нахождения столовой (предприятия общественного питания)	461017, Оренбургская область, Бузулукский район, с. Сухоречка, ул. Центральная, 6
Руководитель: ФИО, должность	Свиридова Галина Викторовна, директор
телефоны	8(35342) 6-32-44 89325349302
e-mail	sch40@oobz.ru
ИНН, ОГРН	5625005315, 1025602394091 от 21 ноября 2002г.

1.2. Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания в столовой школы.

В столовой школы обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

Помещения, оборудование	Наличие, шт.
Зал	Посадочных мест - 80
Производственные помещения:	
Рыбная зона (участок) Мясная зона (участок)	моечных ванн – 2 производственных столов – 2 электромясорубка – 1 морозильная камера - 1
Овощная зона (участок) Оборудование	производственных столов – 1 подтоварник – 1 моечных ванн - 2 овощечистка – 1 холодильная камера - 1
Яичный цех	холодильная камера – 1 подтоварник – 1 моечных ванн - 2
Участок для приготовления салатов	производственный стол – 1
Зона для приготовления кулинарной продукции (блюд) (участок) Оборудование	электроплита – 1 электродуховой шкаф – 1 производственный стол – 2 мармитная линия – 1 производственный стол для отпуска блюд– 1
Раковина для мытья рук	2
Бактерицидная лампа	1
Моечная кухонной посуды	моечных ванн для кухонной посуды - 3

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 4 из 4

Моечная столовой посуды Оборудование	моечных ванн для столовой посуды – 2 водонагреватель - 1 стеллаж – 2 столов – 1
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	стеллажей – 2 холодильники – 1 моечная ванна - 2
Бытовые помещения для персонала:	
Гардероб для персонала	шкафы для раздельного хранения верхней и санитарной одежды – 1
Туалет с раковиной для мытья рук	имеется
Комната приема пищи	выделен служебный стол в зале столовой
Кабинет	имеется

1.3 Схема расположения производственных помещений

В столовой имеется схема с расстановкой оборудования. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы пищеблока.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода. Горячее водоснабжение имеется, через нагреватель – 4 бойлера на 40 литров установлены на пищеблоке.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений канализации – в выгребную яму.

Отопление водяное.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением расположена над электроплитой.

Освещение искусственное (светильники закрытого типа, энергосберегающие лампы) и естественное (два окна на пищеблоке). Имеется бактерицидная лампа на пищеблоке

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в столовой МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором школы.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, утвержденным директором школы.

3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1	Лист 5 из 5

«О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа сформирована с учетом требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в столовой школы с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии.

4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

п/п	Наименование документа
Федеральные законы	
1.1.	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52–ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3.	Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
Технические регламенты	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
Постановления, приказы, решения	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 6 из 6

3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3.3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3.4.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
3.5.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
3.7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3.8.	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3.9.	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями

Санитарные правила

4.1.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4.3.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.4.	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
4.7.	СанПиН 2.2.4.1329-03 «Требования по защите персонала от воздействия импульсных электромагнитных полей»
4.8.	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.9.	СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению отходов производства и потребления»
4.10.	СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
4.11.	СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"
4.12.	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
4.13.	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дера-

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 7 из 7

	тизационных мероприятий»
4.14	СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»
4.15	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.16	СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»
4.17	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.18	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.19	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.20	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.21	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.22	СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.23	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
4.24	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.25	СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.	
5.1.	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»
5.2.	ГН 2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны"
5.3.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.4	Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
ГОСТы	
6.1.	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6.2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6.3.	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6.4.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6.5.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6.	ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
6.7	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.8	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.9	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.10	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.11	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.12	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 8 из 8

5 . Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, запланированные с учетом требований ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 56746-2015, представлены в программе предварительных мероприятий (ППМ) ниже:

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

№ п/п	Наименование программы	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований	Должность ответственного лица
1.	Инфраструктура	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием	Постоянно	План помещений	Директор
		Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния.	В соответствии с планом ППР	Сметы Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Директор
2.	Производственная среда	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов. Временной регламент работы пищеблока.	Директор

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 9 из 9

		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	
		Контроль санитарного состояния производственного и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Проводится визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	Директор Завхоз
3.	Инженерные системы	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей	Директор
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Директор
		Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведе-	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вен-	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 10 из 10

		ния.		тиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	
4.	Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Завхоз
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Директор Завхоз
		Планирование и проведение обслуживания оборудования	В соответствии с графиком ППР и ТО оборудования	Договор на техническое обслуживание оборудования Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Директор Завхоз
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
		Проведение поверки СИ	Согласно графика поверки	Паспорт на СИ Свидетельства о поверке	Завхоз
		Контроль за использованием	Постоянно	Документы на используемые моющие	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 11 из 11

5.	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары	разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств		и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя. Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя	Завхоз
		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	Завхоз
		Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Завхоз
		Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посуды Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по приготовлению дезин-	Завхоз Повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 12 из 12

				фицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Завхоз
		Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Завхоз
6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция по личной гигиене персонала	Завхоз
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Завхоз
		Осмотр персонала перед допуском к работе	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	Завхоз
		Профессиональная и гигиеническая подготовка	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Завхоз
		Контроль за обеспечением санитарной и специальной одежды и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Завхоз
		Организация стирка санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Директор
7.	Борьба с вредителями	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции	Директор

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 13 из 13

				Акты выполненных работ	
	(насекомыми и грызунами)	Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр	Завхоз
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами	Постоянно	Визуальный контроль	Завхоз
8.	Обращение с отходами производства	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль	Завхоз
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов Акты выполненных работ	Завхоз
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно	График вывоза отходов	
	Управление закупками. Входной контроль.	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал складского учета поступившего продовольственного сырья Сертификаты, декларации соответствия, свидетельства о государственной	Повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 14 из 14

9.				регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Повар
		Оценка, выбор и одобрение поставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Директор
10.	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Повар
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Директор Завхоз
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал складского учета поступившего продовольственного сырья Требование в кладовую Накладная на отпуск товара	Повара

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 15 из 15

		Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	Маркировка места хранения «несоответствующая продукция». Инструкция по управлению несоответствующей продукцией. Накладная на возврат поставщику. Акт на списание. Утилизация.	Директор Повар
--	--	---	---------------------	---	-------------------

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 16 из 16

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ)	Виды исследования, контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	
Входной контроль сырья и пищевых продуктов						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырьё и пищевая продукция	1. Вид и целостность упаковки; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта 6. Температурный режим доставки	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал складского учета поступившего продовольственного сырья	Повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 17 из 17

Контроль на этапах технологического процесса

2.	Хранение сырья	ККТ 1	Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1	2 раза в день утром и вечером	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал складского учета поступившего продовольственного сырья	Повар
3.	Термическая обработка	ККТ 2	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал С-витаминации блюд и напитков. Инструкция по отбору суточной пробы в столовой	Представитель родительского комитета, Медработник Повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 18 из 18

Лабораторный и инструментальный контроль

6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд (гарнир: мясное блюдо; салат из овощей).	2 раза в год (апрель, октябрь)	Протоколы ЛИ	Директор Завхоз
			Физико-химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	2 раза в год 1 раз в год	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Договор с испытательной лабораторией Директор Завхоз
7.	Санитарно-эпидемиологический режим на производстве	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	смывы на наличие санитарно-показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов	1 раз в год (по 10 точек)	Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика	Директор Завхоз Договор с испытательной лабораторией
8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте (микроклимат) (освещённость)	Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений	1 раз в 3 года (колич-во комн)	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ	Договор с организацией, имеющей лицензию Директор Договор с ИЛ
9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 1.2.3685-2021	1 раз в год 2 раза в год	Протоколы ЛИ	Договор с испытательной лабораторией Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 19 из 19

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов
2.	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3.	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети службу Роспотребнадзора. 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4.	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
5.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 20 из 20

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
			2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

8.2. Свидетельством принятых обязательств является **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в столовой.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала столовой возлагается на директора. Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в столовой школы назначена завхоз Колесникова М.Г. в соответствии в должностной инструкции.

Директор несет ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществления производственного контроля.

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 142 от 30.12.2020г.

Отчет о проведении производственного контроля предоставляется директором по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

8.5. Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов:

Директор

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП		
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1	Лист 21 из 21

Завхоз- 1
Повара- 2

9. Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля

Наименование журналов	Ответственный за заполнение	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	завхоз	гардероб персонала
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	завхоз	кабинет директора
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	завхоз	склад
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	завхоз	склад
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	завхоз	склад
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	назначенный дежурный, завхоз, медработник, повар	кухня
Журнал С-витаминизации блюд и напитков	повар	кухня
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	завхоз	склад
Журнал учета работы бактерицидных ламп	завхоз	кухня
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	завхоз	кабинет директора
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	директор	кабинет директора
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	директор	кабинет директора
Журнал складского учета поступившего продовольственного сырья	завхоз	склад
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений	завхоз	кабинет директора

МОБУ «Сухореченская средняя
общеобразовательная школа
им.Героя Советского Союза
Ф.К.Асеева»

Бузулукского района
Оренбургской области
461017с.Сухоречка
Ул.Центральная д.6

ПРИКАЗ

13.10.2023г № 126/1

О создании рабочей группы, разработке
и внедрении документов, основанных
на принципах ХАССП

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянную группу по безопасности пищевой продукции – рабочую группу ХАССП в следующем составе:

ФИО члена группы	Должность
Свиридова Галина Викторовна	Директор школы
Сапожников Сергей Николаевич	Завхоз школы
Просвиркина Марина Владимировна	Председатель профсоюзной организации

2. Руководителем рабочей группы ХАССП назначить директора школы Свиридову Галину Викторовну.

3. Вменить в обязанности руководителя группы ХАССП:

- организация, распределение работы и обязанностей между членами группы;
- руководство работами по разработке документов и внедрению требований на основе принципов ХАССП;
- организация контроля выполнения установленных требований;
- организация контроля мониторинга при осуществлении процесса производства пищевой продукции;
- поддержание связей с внешними организациями.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 22 из 22

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 22 из 22

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 22 из 22

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 22 из 22

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. ра- ботника (по- следнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии призна- ков инфекционных заболеваний у сотру- дника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским ра- ботником (ответст- ственным лицом) <i>(допущен/ отстранен)</i>	Подпись меди- цинского работ- ника (ответст- ственного лица)
1.							
2.							

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

[illegible]

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 24 из 24

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	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал С-витаминизации блюд и напитков

Дата	Наименование витаминизированного блюда, напитка	Время приема блюда	Число витаминизированных порций	Содержание аскорбиновой кислоты в таблетке или дозе, г	Количество аскорбиновой кислоты, введенной в общую массу блюда, г	Время введения аскорбиновой кислоты	Ответственный

Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств

Дата	Наименование средства	Количество	Кто выдал	Кому выдали	Дата разведения	Концентрация дез.растворов - соотношение воды и средства	Подпись

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 25 из 25

Журнал учета работы бактерицидных ламп

Дата	Место (цех)	Час включения	Час выключения	Итого часов работы	Ответственный

Суммарное количество отработанных часов по странице:

Время работы лампы рассчитано на (указать сколько часов).

Журнал складского учета поступившего продовольственного сырья

№ п/п	Дата, время	Наименование продукции, сырья	Дата изготовления, срок годности	Поставщик	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Дата и час фактической реализации

Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений

Дата	Наименование цеха (места)	Выявленные замечания	Корректирующие действия	Ответственный за контроль	Дата выполнения ответственным за выполнение

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 26 из 26

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

№ п/п	Дата поступления обращения	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	ФИО лица, принявшего обращение	Принятое решение по факту обращения	Срок исполнения	Меры принятые по устранению (недопущению повторной ситуации)	Ответственный за исполнение

Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте

Дата	Ф.И.О. Инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	Вид инструктажа (первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый)	Причина проведения внепланового инструктажа	Фамилия, инициалы инструктирующего, допускающего	Подпись		Стажировка на рабочем месте		
							Инструктирующего	Инструктируемого	Количество смен (с...по...)	Стажировку прошел (подпись работника)	Знания проверил, допуск к работе произвел (подпись, дата)

Примечания:

1. На первой странице журнала приводится список инструктируемых лиц и вклеивается программа инструктажа.
2. В графе 2 записываются все инструктируемые лица бригады, смены, присутствующие во время проведения инструктажа.
3. В графе 5 записываются темы инструктажа один раз для всей группы инструктируемых.
4. Журналы инструктажей должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая	Издание: 1 Лист 27 из 27

Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте

ДАТА	Фамилия, имя, отчество инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	Тема планового инструктажа	Фамилия, инициалы, должность инструктирующего	подписи	
						Инструктирующего	Инструктируемого

Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации

ФИО, должность	Год рождения	№ ЛМК	Гигиеническая аттестация	Рентген грудной клетки	Исследование крови на сифилис Дерматовенеролог 1 раз/год	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу)	Мазок из зева и носа на стафилококк (при поступлении на работу)	Исследования на гельминтозы при поступлении на работу	Гельминты 1 раз/год	Отоларинголог 1 раз/год	Стоματοлог 1 раз/год	Нарколог 1 раз в год	Психиатр 1 раз в год	Терапевт 1 раз/год	Гинеколог 1 раз в год

Образец оформления лицевого листа журнала

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области СТОЛОВАЯ
--

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1

Лист 28 из 28

Журнал (название)

Ответственный за ведение журнала _____ /Ф.И.О./

Начат: _____ 202__ г.

Окончен: _____ 202__ г.

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

МОБУ «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, столовая

Издание: 1 Лист 29 из 29

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1	Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов
2	Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
3	Инструкция о правилах мытья рук
4	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
5	Инструкция по санитарной обработке оборудования
6	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
7	Инструкция о правилах мытья столовой посуды
8	Инструкция о правилах личной гигиены
9	Инструкция по обработке яиц
10	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
11	Инструкция по уборке помещений
12	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
13	Инструкция по отбору суточной пробы в столовой