

«УТВЕРЖДАЮ».
 Директор МБОУ СОШ №1
 им. Н.М. Самбура
 С.Н. Носенко



**План реализации принципов ХАССП в МБОУ СОШ №1
 в 2023-2024 учебном году**

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1.	Политика ХАССП в МБОУ СОШ №1	Определение и документирование политики относительно безопасности получаемой продукции	Директор школы	Постоянно
2.	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Директор школы	Август-сентябрь
3.	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения пищевой продукции	Заведующая столовой, медицинский работник	Август-сентябрь
		Проведение контроля функционирования технологического оборудования. Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Заведующая столовой, заместитель директора по АХЧ	Ежедневно
4.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических), которые угрожают безопасности готовой пищевой продукции и которыми необходимо управлять в критических контрольных точках. Создание перечня опасных факторов, угрожающих безопасности готовой пищевой продукции	Члены группы ХАССП	Ежедневно
		Контроль за выполнением санитарных правил, санитарноэпидемиологических мероприятий, за разработкой и реализацией мер, направленных	Директор школы, медицинский работник	Ежедневно

		на устранение выявленных нарушений		
5.	Определение критических контрольных точек (ККТ)	Оценивание опасности и выбор мероприятий по управлению опасными факторами с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей пищевой продукции. При необходимости (в случае превышения критических пределов) разработка и выполнение корректирующих действий.	Члены группы ХАССП	Ежедневно
6.	Установление критических границ для каждой ККТ	Определение критических пределов, установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	Ежедневно
		Осуществление процедуры мониторинга за критическими контрольными точками с фиксированием данных в рабочих листах.	Члены группы ХАССП	Ежедневно
7.	Контроль	- за хранением продуктов	Заведующая столовой, медицинский работник	Ежедневно
		- за выполнением натуральных норм	Заведующая столовой, медицинский работник	Ежемесячно
8.	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Директор школы, медицинский работник	Ежедневно
9.	Обеспечение соблюдения	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях на объектах	Директор школы, медицинский работник	По мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль организации медицинских осмотров	Руководитель Оператора питания или	1 раз в год

работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль		директор школы	
	Санитарно-гигиеническое обучение персонала пищеблока	Руководитель Оператора питания или директор школы	1 раз в год
	Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Директор школы, Медицинский работник	По графику и договору дезинфекции и дератизации
	Лабораторный контроль	Анапский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»	По договору