

Департамент образования комитета по социальной политике и культуре администрации г. Иркутска
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя
общеобразовательная школа № 11 с углублённым изучением отдельных предметов им.

И.А. Дрица

(МБОУ г. Иркутска СОШ № 11 с УИОП им. И.А. Дрица)
Богданова пер., д.6 г. Иркутск, 664011, /факс (3952) 33-60-77

И.о. директора  **УТВЕРЖДАЮ**
О.Н. Вандышева
«08» августа 2024г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Департамент образования комитета по социальной политике и культуре администрации г. Иркутска
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя
общеобразовательная школа № 11 с углублённым изучением отдельных предметов им.
И.А. Дрица

1. Общие положения.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ», иными актами согласно (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints)).

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.

2. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает