

# ХАССП

ГБОУ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
№5 Г.МАЛГОБЕК»

2020г.



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
№ 5 г. МАЛГОБЕК»**

386300 Республика Ингушетия, г. Малгобек,  
Ул. Кооперативная, 22.

Тел.: 8(928)748 25 57

**ПРИКАЗ**

от « 2 » 09 2022г.

№ 45

*О разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «СОШ № 5 г. Малгобек»*

С целью повышения эффективности деятельности в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции, а также выполнения требований технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Сформировать и назначить постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции в составе:
  - Мовсарова Р.А., зам.директора по УВР – руководитель группы;
  - Евкурова Р.Б., шеф-повар – член группы.
2. Рабочей группе по безопасности пищевой продукции в срок до 01.10.2020г. разработать и внедрить в систему менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС 021,2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001.
3. Рабочей группе по безопасности пищевой продукции подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования.
4. Рабочей группе по безопасности пищевой продукции обеспечить надежное и достоверное функционирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001, проводить регулярную работу по внедрению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы.
5. Руководителю группы утвердить функции рабочей группы по безопасности пищевой продукции и рабочий план по ее работе и внедрению системы с распределением обязанностей между членами группы.
6. Контроль за исполнением приказа осуществлять по поручению Директора.

Директор



З.А.Дидигова

ГБОУ «СОШ №5 г.Малгобек»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции

Декларация о внедрении принципов ХАССП на предприятии  
общественного питания

СМБПП.ДК.001

## ДЕКЛАРАЦИЯ

Декларант: ГБОУ «СОШ №5 г.Малгобек»

Юридический адрес: 386300, Республика Ингушетия, г.Малгобек, ул.Кооперативная, 22.

Адрес производства: 386300, Республика Ингушетия, г.Малгобек, ул.Кооперативная, 22.

В лице заведующей заявляет, что в «ГБОУ» разработаны и внедрены процедуры на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, внедрена и разработана система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (СМБПП), в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции распространяется на производство пищевой продукции общественного питания в пищевом блоке.

Производственная деятельность «ГБОУ» осуществляется с учетом требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В рамках действующей системы менеджмента безопасности пищевой продукции проведены мероприятия:

1. Реализованы приказы о разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции и формировании группы по безопасности пищевой продукции (группа БПП). Группе БПП предоставлены все необходимые ресурсы для мониторинга и поддержания процедур СМБПП в рабочем состоянии.
2. Руководством разработаны, документально оформлены и приняты к исполнению Политика и цели в области безопасности пищевой продукции, Политика и цели доведены сведения всего персонала.
3. Группой БПП разработаны ТТК на готовую продукцию, блок – схемы производственных процессов, проведена идентификация опасностей загрязнения пищевой продукции, выполнен анализ рисков загрязнения пищевой продукции, выполнен анализ рисков загрязнения пищевой продукции, определены Критические Контрольные Точки (далее ККТ) и допустимые пределы возможных опасностей в каждой ККТ.
4. Группой БПП разработаны мероприятия по мониторингу, предупреждению и корректировке опасностей, связанных с загрязнением пищевой продукции, разработаны соответствующие документированные процедуры: «Корректирующие мероприятия», «Управление потенциально небезопасной продукцией», «Реагирование на чрезвычайные ситуации» и др.
5. Группой БПП разработаны и документально оформлены мероприятия по идентификации и прослеживаемости продукции, внутреннему и внешнему обмену информацией.
6. Группой БПП разработана и ведена в действие основополагающая документация СМБПП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001. Определен и упорядочен состав документации и записей СМБПП, разработаны соответствующие документированные процедуры «Управление документацией», «Управление записями». Разработано и документально оформлено «Руководство» по СМБПП.

Декларация действительна с 30 сентября 2020 г.

Заведующая  
«ГБОУ»



## ПОЛИТИКА и ЦЕЛИ

в области качества и безопасности пищевой продукции.

№1

20.09.2020г.

Настоящим документом ГБОУ «СОШ №5 г.Малгобек» формулирует политику организации в области обеспечения качества и безопасности при осуществлении следующих видов производственной деятельности: производство продукции общественного питания в пищевом блоке.

Настоящим документом ГБОУ «СОШ №5 г.Малгобек» также декларирует основные принципы, на которых построена такая политика и закладываемые перспективы в области улучшения качества и безопасности производимой пищевой продукции.

Основными принципами политики являются:

- соблюдение требований Российского законодательства в полном объеме, как при производстве продукции, так и при ведении своей хозяйственной деятельности;
- соответствие производимой продукции установленным требованиям законодательства и взаимосогласованным требованиям потребителей, предъявляемых к качеству и безопасности производимой продукции;
- информирование потребителей обо всех аспектах безопасности пищевой продукции и регулярное изучение их требований и предложений;
- совершенствование работы в области улучшения качества с поставщиками сырья и вспомогательных материалов;
- улучшение потребительских характеристик производимой продукции, отвечающих не только ожиданиям потребителей, но и всем нормам действующего законодательства;
- совершенствование системы сервиса потребителей в области хранения, упаковки и доставки продукции до потребителя;
- постоянное повышение уровня квалификации и профессионализма сотрудников компании, как собственными силами, так и с помощью третьих лиц;
- развитие и совершенствование управленческих и производственных процессов, повышение качества их результативности;
- стремление к постоянному развитию и росту эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Обязательства в области обеспечения качества и безопасности продукции.

ГБОУ ГБОУ «СОШ №5 г.Малгобек» настоящим берет на себя обязательства по постоянному совершенствованию качества и безопасности производимой пищевой продукции и оказываемых услуг по ее реализации. Принимая во внимание эти обстоятельства, учреждение выделяет следующие направления развития:

- постоянное улучшение системы охраны здоровья и безопасности труда сотрудников учреждения;
- выполнение действий, направленных на постоянное улучшение состояния окружающей среды, путем уменьшения количества опасных отходов,

рационального использования природных ресурсов, энергии, сырья, химических веществ и т.п.;

- улучшение работы с поставщиками на предмет повышения качества поставляемого сырья, совершенствование системы приемки пищевого сырья;
- совершенствование методов производства продукции общественного питания и системы управления всеми видами своей деятельности;

- непрерывный контроль над всеми трудовыми операциями, выполняемыми в учреждении, на предмет обеспечения безопасности сырья и продукции;

ГБОУ «СОШ №5 г.Малгобек» обязуется с момента введения настоящего документа реализовать данную политику путем достижения следующих целей:

- обеспечить санитарно-гигиенические условия производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной пищевой продукции;

- поддерживать на стабильном уровне качество лабораторного контроля над состоянием сырья и готовой продукции, и заключение договоров со сторонними организациями;

- проводить информирование, обучение и инструктаж сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечной пищевой продукции на всех этапах производственной деятельности;

- раз в год проводить всесторонние оценки рисков для разработки, корректировки и улучшения процедур и программ по обеспечению безопасности пищевой продукции;

- выполнять требования всех применяемых при изготовлении готовых блюд технических регламентов, государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда;

- повышать уровень знаний сотрудниками пищеблока требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 с целью постоянного развития и совершенствования системы управления качеством и безопасностью готовой продукции на основе принципов ХАССП.

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции принимается в качестве общей корпоративной цели для всех сотрудников.

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье воспитанников взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности администрации и сотрудников ГБОУ «СОШ №5 г.Малгобек».

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Ингушетия»  
386102, г. Назрань, ул. Московская, 39 тел: 22-89-22**

**ДОГОВОР № 143  
об оказании платных услуг по проведению лабораторных исследований**

г. Назрань.

«27» ноября 2020 г.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Ингушетия», далее именуемый «Исполнитель» в лице главного врача Чахкиева Хасана Суламбековича, действующего на основании Устава, утвержденного приказом руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21.03.2011г. №276 с одной стороны и ГБОУ «СОШ №5 г. Малгобек», в лице директора Дидиговой Зары Ахметовны, действующий на основании Устава, далее именуемый "Заказчик", с другой стороны, заключили настоящий Договор о ниже следующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Исполнитель обязуется в соответствии с СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» провести качественные лабораторные исследования, а Заказчик обязуется своевременно оплатить стоимость услуг.

**2. ЦЕНА ДОГОВОРА**

2.1. Стоимость услуг определяется в соответствии с прейскурантом цен, утвержденным главным врачом 16.01.2016г, и Приложением к настоящему Договору, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

2.2. Оплата Услуг Исполнителя производится Заказчиком платежом в размере 100% (сто процентов) не позднее 5 (пяти) банковских дней с момента подписания актов приёмки выполненных работ и выставленных счетов по оказанию выполненных работ по настоящему Договору возмездного оказания услуг.

**3. УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ**

3.1. Стоимость услуг может быть изменена Исполнителем не чаще одного раза в течение финансового года. Изменение стоимости услуг производится в одностороннем порядке, о чем Исполнитель уведомляет Заказчика в письменном виде путем направления новой выписки из прейскуранта в адрес Заказчика.

3.2. Услуги, предоставленные Исполнителем, могут оплачиваться Заказчиком по двум вариантам:

3.3. Исполнитель предъявляет Заказчику счет на общую сумму фактически выполненных лабораторных исследований с указанием наименований лабораторных исследований их стоимости и кратности проведения. Заказчик в течение 5 дней с момента получения счета производит оплату.

3.4. Заказчик производит предоплату стоимости планируемых лабораторных исследований, согласно Приложения к настоящему Договору.

Излишне оплаченные Заказчиком суммы учитываются при последующих расчетах либо подлежат возврату.

3.5. По желанию Заказчика, стоимость услуг может быть оплачена по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, либо внесением наличных денежных средств в кассу Исполнителя согласно выписанного счета.

**4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

4.1. Исполнитель обязуется:

Произвести своевременное и качественное выполнение лабораторных исследований в соответствии с утвержденным перечнем предоставляемых услуг при условии, оговоренном в пункте 1.1 настоящего Договора. Соблюдать периодичность лабораторного контроля согласно «Приложения» к настоящему Договору.

4.2. Исполнитель вправе:

Отказать в проведении лабораторных исследований в случае невыполнения Заказчиком условий п. 1.1; п. 4.3.1 настоящего Договора.

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1 Не препятствовать Исполнителю в выполнении договорных обязательств, а также в течении 5 рабочих дней с момента подписания обеими сторонами договора предоставить Исполнителю допуск к объекту для проведения мероприятий указанных в Пункте 1.1 настоящего договора.

4.3.2 Своевременно произвести оплату стоимости услуг согласно «Приложения» к настоящему Договору.

4.3.3 Соблюдать периодичность лабораторного контроля согласно «Приложения» к настоящему Договору.

4.4. Заказчик вправе:

- получать результаты проведенных исследований.
- проверять соответствие стоимости лабораторных исследований действующим прейскурантам цен на проведенные виды исследований.

## 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. Исполнитель за невыполнения услуг в сроки, предусмотренные Договором, выплачивает Заказчику пеню в размере 0,3 % от стоимости не оказанных услуг за каждый день просрочки.

5.2. При нарушении Заказчиком сроков оплаты оказываемых по Договору услуг он выплачивает Исполнителю пеню в размере 0,3 % от подлежащей к оплате сумме за каждый день просрочки платежа.

5.3. В остальных случаях ненадлежащего исполнения Договора одной из сторон, повлекшего неблагоприятные последствия для другой стороны, ответственность наступает согласно действующему законодательству Российской Федерации.

5.4. Сторона, считающая, что ее права по настоящему Договору нарушены, вправе направить другой стороне письмо с изложением своих претензий. Сторона, получившая претензию, обязана ответить на нее в срок до 10 дней с момента получения. В случае не получения ответа, сторона отправившая претензию может обратиться в суд за защитой своих прав.

## 6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Настоящий Договор заключен сроком на один календарный год и вступает в силу с даты его подписания Сторонами.

6.2. Если ни одна из Сторон не заявит о прекращении (изменении) Договора за 30 дней до окончания срока его действия, то Договор автоматически продлевается на следующий год.

## 7. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

7.1. Изменения и дополнения вносятся в договор по взаимному согласию сторон в виде дополнительного соглашения к Договору

7.2. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой стороны; оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу.

7.3. Все вопросы, не урегулированные настоящим Договором, решаются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## 8. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

**Исполнитель:**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике  
Ингушетия»  
386102, Республика Ингушетия,  
г. Назрань, ул. Московская, 39

**Заказчик:**

ГБОУ «СОШ№5 г. Малгобек»  
386302, Республика Ингушетия,  
г. Малгобек, ул. Кооперативная, 22

УФК по Республике Ингушетия ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Республике Ингушетия»

ИНН: 0608000660

КПП: 060801001

ОГРН: 1050603000238

Л/сч. № 20146U66990

Р/сч. № 40501810900002000001

БИК: 042618001

Банк получателя: Отделение-НБ Республика Ингушетия

ИНН: 0601023193

КПП: 060101001

Л/сч. № 20146Я32390

Р/сч. № 40601810800001000002

БИК: 042618001

Эл.почта: fguzingushetia@mail.ru

Тел./факс. (8732) 22-89-22;

Эл.почта: pyatayashkola@yandex.ru

Тел./факс: 8 (8734) 62-33-54

**Исполнитель:**

Главный врач

**Заказчик:**

Директор

М.П.

Чакхийев Х.С.

М.П.

Дидигова З.А.

«ДЛЯ

ДОГОВОРА

2020 г.

»

2020 г.

Приложение к договору № 143 от « 27 » ноября 2020 г.

Наименование услуг	Цена	Количество	Сумма
Разработка программы производственного контроля	1652,00	1	1652,00
Выход на объект	200,00	2	400,00
Итого:			<b>2 052,00</b>

Стоимость лабораторных исследований в общеобразовательных учреждениях

Перечень платных услуг	Вид исследований	Показатели в одной пробе	Количество исследований	Стоимость показателя в одной пробе цена в рублях.	Стоимость исследований за год в рублях.
<i>Пиццешар</i>					
Калорийность и химический состав одного блюда	Санитарно-химические исследования	1.Белки 2.Жиры 3.Углеводы 4.Калорийность	2	652,00	1304,00
Готовые кулинарные изделия (супы, блюда из рыбы, мяса, гарниры, соусы, готовые кулинарные изделия и др.	Микробиологические исследования	1.КМАФАиМ 2.БГКП 3.St.aureus 4.Патогенные, в т.ч.сальмонеллы, дрожжи, плесени и др.	2	1200,00	2400,00
Готовая продукция	Санитарно-химические исследования	1.Полнота термической обработки.	2	332,00	664,00
Смывы с оборудования, рабочего инвентаря и с рук персонала пищеблока	Микробиологические исследования	1.Определение БГКП	10	200,00	2000,00
Вода питьевая водопроводная	Микробиологические исследования	1.ОМЧ 2.Общие колиформные бактерии 3.Термотолерантные колиформные бактерии	1	613,00	613,00



Вода питьевая водопроводная	Санитарно-химические исследования	1.органолептика 2.РН 3. жесткость 4. железо 5.окисляемость перманганатная 6. аммиак	1	1542,00	1542,00
Продуктовый склад продовольственного сырья					
Молоко и молочная продукция	Санитарно-химические исследования	1.органолептические показатели 2.жирно-кислотный состав	2	1742,00	3484,00
Флодоовощная продукция	Санитарно-химические исследования	Определение содержания нитратов	2	620,00	1240,00
Итого					13 247,00

Итого сумма договора составляет: 15299,00 (пятнадцать тысяч двести девяносто девять) рублей 00 коп

Исполнитель:

Заказчик:

Главный врач

Директор

Чахкиев Х.С.

Дидигова З.А.

М.П.

М.П.

