

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
КОЗЛОВ ВЛАДИМИР ИГОРЕВИЧ
В. И. Козлов



ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
НА ПИЩЕБЛОКАХ В ШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
БРЮХОВЕЦКОГО РАЙОНА
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
в 2024-2025 учебном году

1. Нормативные и законодательные требования, относящиеся к управлению безопасностью Продукции:

- Закон Российской Федерации от 07.02.92 г. № 2300-1 (в редакции от 17 декабря 1999 года) «О защите прав потребителей».
2. ТР ТС 005/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
 3. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
 4. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
 5. ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";
 6. ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";
 7. ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
 8. СанПин 3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих";
 9. СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий";
 10. СанПин 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
 11. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";
 12. СП 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
 13. СанПин 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";
 14. СП 1.1 1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий";
 15. СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности";
 16. СП 2.2.2.1327-03 "Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту";
 17. СП 3.5.3.1129-02 "Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации";
 18. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий";
 19. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" от 24.02.83 г. № 2671-83;
 20. Приказ Минздрава и социального развития РФ от 12.04.2011 Д302Н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медосмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах, на работах с вредными и (или) опасными условиями труда";
 21. Технический регламент таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки».
 22. Технический регламент таможенного союза «О безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии» (ТР 201_/00_/ТС)
 23. Федеральный Закон от 30.09.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

24. Постановление Правительства РФ от 29.09.97 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожение»

25. Постановление главного государственного санитарного врача от 05.10.00 г. № 1-1 «О реализации приказов Министерства здравоохранения РФ» от 14.04.00 г. № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» от 29.06.00 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

26. Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

2. Перечень опасностей (Приложение № 1)

3. Обеспечение пригодности оборудования его доступность для очистки, обслуживания и профилактических осмотров (Приложение № 2) представлено в:

- РБ «Руководство по безопасности продукции»;
- РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене».

4. Процедуры по управлению приобретенными материалами:

- ПР-03 «Управление закупками и хранение»;
- РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене».

Характеристика сырья и материалов представлена в **Приложении № 3**

5. Меры по предотвращению перекрестного загрязнения (приложение № 4) предусмотрены в:

- РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене»;
- РИ-01 «Инструкция по защите продукции от вредителей».

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов:

№ п/п	Наименование мероприятия	Кратность проведения мероприятия	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	2	3	4	5
1	Сан.-тех. состояние систем водопровода.освещения	Постоянно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
2	Наличие спец. одежды	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
3	Уборка помещений, хранение инвентаря	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
4	Контроль за технологическим процессом производства Продукции . Отбор проб готовой продукции (микробиологические показатели)	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы

6.1 Очистка и санитарная обработка:

График (Программа) проведения уборки помещений по подразделениям

№ п/п	Вид уборки	Периодичность	Дата и время проведения мероприятий
1	Санитарные узлы:		
	Промывка полов и инвентаря	Ежедневно, в конце смены	
	Генеральная уборка: чистка зеркал, раковин, очищение унитаза от налета и солей	1 раз в неделю, в конце смены	
2	Раздевалки:		
	Промывка полов	Ежедневно, в конце смены(и по необходимости)	
3	Уборка бытовых помещений		
	Промывка полов	Ежедневно, конце смены	
	Протирка пыли	Ежедневно, в конце смены	
	Вынос мусора	Ежедневно, в конце смены	
	Генеральная уборка	1 раз в неделю	
4	Уборка цеха	Ежедневно, в конце смены	
5	Очистка оборудования	Ежедневно, в конце смены	

6.2 Программа по очистке и санитарной обработке оборудования (общепит)

№ п/п	Участок уборки	Периодичность	Форма уборки	Проверка качества	Ответственный
1	Поверхности оборудования, столы, полки	Ежедневно	Протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально, периодически лабораторно	Старший повар пищеблока
2	Инвентарь, тара	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	Старший повар пищеблока
3	Санитарно-технические помещения и оборудование	Ежедневно	Протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально	Старший повар пищеблока
4	Уборочный инвентарь	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	Старший повар пищеблока

7. Дезинсекция:

7.1 Мероприятия по предотвращению заражения продукции:

Представлены в РИ -01 «Инструкция по защите продукции от вредителей».

7.2 План-график проведения профилактических дезинсекционных и дератизационных работ.

№ п/п	Наименование объекта	Вредитель	Время обработки	Периодичность обработки	Способ обработки	Исполнитель	Ответственный	Фактическое выполнение
1	2		3	4	5	6	7	8
1	Производственные и складские помещения	Насекомые, грызуны	Согласно графику	По необходимости	Аэрозольная дезинсекция	Специализированная организация по договору	Руководитель подразделения	Акты

8. Личная гигиена

Мероприятия по личной гигиене работников представлены в РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене»

8.1 Перечень должностей работников (приложение №5), подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (согласно штатному расписанию).

№ п/п	Должность (профессия)	Кол-во работающих в данной должности	Кратность прохождения мед.осмотров	Кратность прохождения ФГР	Кратность гигиенич. обучения
1	Руководитель предприятия-индивидуальный предприниматель	1		1 раз в год	
2	Администраторы (дошкольное питание)	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
4	Старшие повара		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
5	Повара		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
6	Кухонные рабочие		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год

8.2. Образец рекомендуемого графика мероприятий по производственной программе

Наименование мероприятия	Год												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Смывы на БГКП (с производственного инвентаря, рук и сан. одежды персонала) - 5 смывов Смывы на патогенную микрофлору (в том числе сальмонелез) - 3 смыва Смыва на паразитологию - 2 смыва (по каждому предприятию)			2	р а з а		в		з о д					
Бак. исследования готовой пищевой продукции 2 образца (по каждому предприятию)			2	р а з а		в		з о д					
Анализ дез. Средств на определение активного хлора 1 проба (по каждому предприятию)			2	р а з		в		з о д					

Достаточность термической обработки готовых мясных/ рыбных кулинарных изделий		2	р а з а	в		з о д								
Исследование воды на соответствие СанПин (микробиологические органолептические показатели по сокращенной схеме) -из водопроводного крана -1 проба (по каждому предприятию)		2	р а з а	в		з о д								

9. Управление твердыми отходами:

№ п/п	Наименование мероприятий	Кратность проведения мероприятий	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	Временное хранение ТКО, ЖКО и пищевых отходов	Постоянно	Руководитель подразделения	Руководитель предприятия
2	Организация	По графику согласно договора	ООО «Брюховецкая-Чистая станция»	Руководитель предприятия

10. Хранение и транспортировка готового продукта

Условия по хранению и транспортировке готового продукта в РИ-02
Характеристики готового продукта представлены в Приложении 6

11. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Форма и вид отчетности	Кратность	Контроль за исполнением
1	Учет санитарного состояния предприятия	Санитарного журнал	Еженедельно	Руководитель группы
2	Учет результатов производственного контроля	Журналы лабораторного контроля	Ежедневно	Руководитель группы
3	Учет дезинфицирующих и моющих средств	Журнал учета	Ежеквартально	Руководитель группы
4	Учет спец. одежды	Журнал учета	Постоянно	Руководитель группы

12. Перечень форм учета по вопросам основной деятельности на предприятия

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Форма и вид отчетности	Кратность	Контроль за исполнением
1	Учет осмотра кожных покровов на наличие гнойничковых заболеваний, состояния здоровья персонала	Журнал Гигиенический	Ежедневно перед началом работы	Руководитель подразделения
2	Учет замеров температуры в холодильном оборудовании	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно перед началом работы, в течении дня	Руководитель подразделения
3	Оперативный журнал по ликвидации аварий	Журнал учета	Периодически, по мере необходимости	Руководитель предприятия
4	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов	Журнал учета входного контроля	Постоянно	Руководитель подразделения
5	Регистрация проведенных работ по обслуживанию и ремонту оборудования	Журнал	По мере необходимости	Руководитель предприятия
7	Учет контрольных проверок	Журнал контрольных проверок	По мере необходимости	Руководитель предприятия
8	Регистрация санитарно-профилактических (гигиенических) мероприятий	Журнал	Постоянно	Руководитель подразделения
9	Регистрация объектов на зараженность вредителями	Журнал	Между обработками	Руководитель подразделения
10	Учет бракеража готовой	Бракеражный	Ежедневно	Руководитель

продукции (общепит)	журнал (кулинарная продукция)	подразделения
---------------------	-------------------------------------	---------------

13. СПИСОК ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕМЕДЛЕННО ИЗВЕЩЕНЫ ОБ АВАРИИ

Учреждения или должностное лицо	Ф.И.О.	№ телефона		Адрес	
		служебный	домашний	служебный	домашний
1	2	3	4	5	6
Индивидуальный предприниматель	Игнаткина Н.А.	89183899605			г.Приморско- Атарск ул.Фестивальная 16
Администратор дошкольного питания	Малолетка М.В.	8-18-658-70- 13			ст. Брюховецкая ул.Кирова 18
Старшие повара					
Повара					

13.1. Перечень возможных ситуаций, создающих угрозу санитарно-гигиеническому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы:

№	Наименование чрезвычайной ситуации	Срок информирования	Куда направляется информация
1	Авария водопроводных и канализационных систем	немедленно	Водоканал
2	Превышение ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны	немедленно	Управление (отдел) ЖКХ администрации
3	Авария на очистных сооружениях, аварийные способы сточных вод, сопровождающиеся загрязнением мест водопользования и источников питьевого водоснабжения	немедленно	Управление (отдел) ЖКХ администрации
4	Аварии, повлекшие за собой тяжкие телесные повреждения или гибель рабочих.	немедленно	ТО Роспотребнадзора в Тимашевском, Каневском, Приморско-Ахтарском районах.

	профессиональные заболевания, отравления		
5	Непредвиденные обстановки производства	немедленно	
6	Нарушение технологических процессов, создающих опасность загрязнения продукции патогенными микроорганизмами	немедленно	ТО Роспотребнадзора в Тимашевском, Каневском, Приморско-Ахтарском районах.
7	Аварийное загрязнение (химическое, бактериологическое) окружающей среды	немедленно	ТО Роспотребнадзора в Тимашевском, Каневском, Приморско-Ахтарском районах.

14. Система прослеживаемости и идентификации продукции на этапах ее жизненного цикла

Этап жизненного цикла продукции	Объект идентификации	Информация об идентификации на объекте	Носитель информации об идентификации	Содержание информации об идентификации	Подразделение (лицо) ответственное за идентификацию
Приемка сырья и материалов	Склад (цех)	Маркирование, этикетирование партии продукции	Товаросопроводительная документация, компьютерная база данных	№ требования-накл. (произв.), № акта приема-передачи сырья и материалов, наименование товара, вес товара	Руководитель подразделения
Производство пищевой продукции	Производственные цеха	Маркирование промежуточной продукции (полуфабрикатов)	ТИ, производственные журналы	Порядок выполнения технологических операций, режимы работы технологического оборудования	Руководитель подразделения
Приемка готовой продукции	Зона выдачи готовой продукции	Маркировочный ярлык	ТИ, производственные журналы	Наименование продукции, количество, дата выработки, № накладной	Руководитель подразделения
Контроль качества сырья	Сырье	Маркирование, этикетирование	Журнал входного контроля сырья, декларации, протоколы испытаний	Дата поступления, наименование сырья, количество, периодические испытания по физико-химическим показателям, согласно ППК, результаты анализа входного контроля.	Руководитель подразделения
Контроль качества готовой продукции	Готовая продукция	Меню	Бракеражный журнал, ППК	№ анализа, наименование продукции, дата выработки, количество, результаты анализа, характеристика анализа	Руководитель подразделения