

УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный
предприниматель



В.И. Козлов

М.П. Подпись

«01» сентября 2022 год

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
В СТОЛОВЫХ И БУФЕТ-РАЗДАТОЧНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ЛЕНИНГРАДСКОГО РАЙОНА
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ОРГАНИЗАТОР ПИТАНИЯ :КОЗЛОВ В.И.**

Программа производственного контроля разработана в соответствии со ст.11,32 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52; СП 2.3/2.4.3590-20 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2022год
СТ.ЛЕНИНГРАДСКАЯ

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование предприятия: ИП Козлов В.И.

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Коммисара Шевченко, 105, кв.100

Ф.И.О. руководителя предприятия: Индивидуальный предприниматель Козлов Владимир Игоревич

Вид осуществляемой деятельности: оказание услуг общественного питания

Конечный результат- готовая кулинарная продукция (далее Продукция).

Проектная документация: имеется

Земля, нет

Производственные и подсобные помещения являются безвозмездное пользование

Дата открытия предприятия: сентябрь 2022 года

Типы сооружения и их количество и фактическое местоположение:

Образовательные учреждения Ленинградского района

1. МБОУ гимназия, Ст.Ленинградская, ул.Чернышевского, 183- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
2. МБОУООШ №14, поселок Уманский, ул.Школьная, 2 - стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
3. МБОУООШ №21, поселок Звезда, ул.Механическая, 2- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
4. МБОУООШ №22, х.Восточный, ул.Юбилейная, 2- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
5. МБОУООШ №27, х.Западный, ул.Светлая, 131Б стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
6. МБОУСОШ №1, Ст.Ленинградская, ул.Красная, 168- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
7. МБОУСОШ №10 х.Куликовский, ул.Советов, 4- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
8. МБОУСОШ №11 ст.Новоплатнировская, ул.Советов, 69- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
9. МБОУСОШ №12 ст.Ленинградская, ул.Шевченко, 42- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
10. МБОУСОШ №13 ст.Ленинградская, ул.Красная, 1А -стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
11. МБОУСОШ №16 х.Белый, ул.Горького, 212 -стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
12. МБОУСОШ №17 х.Коржи, ул.Победы, 3 -стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;

13. МБОУСОШ №2 ст. Ленинградская, ул. Школьная, 14 А- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
14. МБОУСОШ №3 ст. Крыловская, ул. Юбилейная, 6- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
15. МБОУСОШ №4 ст. Крыловская, ул. Энгельса, 100- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
16. МБОУСОШ №5 п. Октябрьский, ул. мира, 7-стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
17. МБОУСОШ №6 ст. Ленинградская, ул. Западная, 36-стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
18. МБОУСОШ №7 п. Первомайский, ул. Гагарина, 1-стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
19. МБОУСОШ №8 п. Бичевой, ул. Школьная, 20-стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
20. МБОУСОШ №9 п. Образцовый ул. Школьная, 42 -стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;

Административные, санитарно-бытовые помещения: имеются

Система водоснабжения: центральное

Система канализации: центральная, местная на выгреб

Система отопления: центральная, автономная

Система вентиляции: естественная, механическая (приточно-вытяжная).

Система освещения: естественное, искусственное (люминесцентные лампы)

Площадь участка, его благоустройство:

- покрытие участка- асфальтовое. Подъездные пути и стоянка для автотранспорта имеются

- для бытового мусора оборудована площадка и установлен контейнер

Штатное расписание сотрудников (администрация, обслуживающий персонал): имеется

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

- Федеральный Закон от 30.03.21999 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ от 17.10.1999г № 181 –ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»
- СанПиН 1.2.3685-21 « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- МР 4.2.02020-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды».
- Федеральный Закон от 21.07.1997г « О промышленной безопасности опасных производственных объектов»
- Санитарные правила 1.1.1058-01 «Об организации и проведении производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологических требований по профилактике инфекционных болезней»

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021г № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительных и периодические медицинские осмотры».
- ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ЕАЭС 040/2016- "О безопасности рыбы и рыбной продукции" ;
- ТР ТС 027/2012 « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».

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 соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов:

№ п/п	Наименование мероприятия	Кратность проведения мероприятия	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	2	3	4	5
1	Обследование оборудования вентиляционных систем	1 раз в год	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
2	Контроль за параметрами производственной среды	1 раз в год	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
3	Сан.-тех. состояние систем водопровода, канализации, отопления, освещения	Постоянно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
4	Наличие спец. одежды	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
5	Очистка территории, озеленение	По графику	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
6	Уборка помещений, хранение инвентаря	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
7	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	
	Генеральная уборка: чистка зеркал, раковин, очищение унитаза от налета и солей	1 раз в неделю	
2	Раздевалки:		
	Промывка полов	ежедневно	
3	Уборка бытовых помещений		
	Промывка полов	ежедневно	
	Протирка пыли	ежедневно	
	Вынос мусора	ежедневно	
	Генеральная уборка	1 раз в неделю	
4	Уборка цеха	ежедневно	
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	Мытье с добавлением моющего средства, протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально, периодически и лабораторно (согласно графику)	Руководитель подразделения
2	Инвентарь, тара	Ежедневно	Мытье с добавлением моющего средства, погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	Руководитель подразделения
3	Санитарно-технические помещения и оборудование	Ежедневно	Мытье с добавлением моющего средства, протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально	Руководитель подразделения

4	Уборочный инвентарь	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	Руководитель подразделения
---	---------------------	-----------	--	-----------	----------------------------

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 (школьное и дошкольное питание)	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
3	Медицинская сестра диетическая	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Заведующая складом	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
5	Старшие повара		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
6	Повара		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
7	Кухонные рабочие		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
8	Водитель		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 2 раз в год	+			+				+			+	
Бак. исследования готовой пищевой продукции 2 образца (по каждому предприятию) 2 раз в год (микробиология)	+			+				+			+	
Анализ дез. средств на определение активного хлора 2 пробы 1 раз в год Сухая хлорная известь, 10% р-р хлорной извести	+						+					
Определение физических факторов: 1. Освещенность- 1 раз в год ; 2. Скорость движения воздуха- 2 раза в год (холодный и теплый) рабочее место повара; 3. Относительная влажность, температура воздуха- рабочее место повара	+											
Исследование воды на соответствие СанПин (микробиологические и органолептические показатели по сокращенной схеме) -из водопроводного крана - 1 проба 1 раз в квартал , а также внепланово, в случае аварийных ситуаций на предприятии	+			+				+			+	

9. Управление твердыми отходами и сточными водами :

№ п/п	Наименование мероприятий	Кратность проведения мероприятий	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	Сбор и утилизация отходов	Постоянно	Руководитель подразделения	Руководитель предприятия

10. Хранение и транспортировка готового продукта

Условия по хранению и транспортировки 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	Санитарный 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 учета осмотра персонала, журнал Здоровья	Ежедневно перед началом работы	Руководитель подразделения
2	Учет замеров температуры в холодильном оборудовании; Учет температуры и влажности воздуха в складских помещениях	Журнал учета замеров Журнал учета замеров	Ежедневно перед началом работы, в течении дня	Руководитель подразделения
3	Оперативный журнал по ликвидации аварий	Журнал учета	Периодически, по мере необходимости	Руководитель предприятия

4	Входной контроль сырья и материалов	Журнал учета входного контроля	Постоянно	Руководитель подразделения
5	Регистрация проведенных работ по обслуживанию и ремонту оборудования	Журнал	По мере необходимости	Руководитель предприятия
6	Регистрация сторонних посетителей	Журнал	Постоянно	Руководитель подразделения
7	Учет контрольных проверок	Журнал контрольных проверок	По мере необходимости	Руководитель предприятия
8	Регистрация санитарно-профилактических (гигиенических) мероприятий	Журнал	Постоянно	Руководитель подразделения
9	Учёт уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	Журнал	Постоянно	Руководитель подразделения
10	Регистрация объектов на зараженность вредителями	Журнал	Между обработками	Руководитель подразделения
11	Учет бракеража готовой продукции (общепит)	Бракеражный журнал (кулинарная продукция)	Ежедневно	Руководитель 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					
Администратор школьного питания					
Медицинская диетическая сестра					
Зав. складом					
Товаровед					
Старшие повара					
Повара					
Кухонные работники					

13.1. Перечень возможных ситуаций, создающих угрозу санитарно-гигиеническому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информация 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, профессиональные заболевания, отравления	немедленно	Управление Роспотребнадзора по КК
5	Непредвиденные обстановки производства	немедленно	Управление Роспотребнадзора по КК
6	Нарушение технологических процессов, создающих опасность загрязнения продукции патогенными микроорганизмами	немедленно	Управление Роспотребнадзора по КК
7	Аварийное загрязнение (химическое, бактериологическое) окружающей среды	немедленно	Управление Роспотребнадзора по КК

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

Этап жизненног о цикла продукции	Объект идентификац ии	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	Товаросопроводите льная документация, компьютерная база данных	№ требования-накл. (произв.), № акта приемо- передачи сырья и материалов, наименование товара, вес товара	Руководитель подразделения
Производст во пищевой продукции	Производстве нные 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