



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Государственного
казенного общеобразовательного
учреждения Краснодарского края
специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Костромской

И.Ю.Михайлова
28.05.2021г

ПРОГРАММЫ

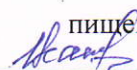
**Обязательных предварительных мероприятий обеспечения
безопасности продукции**

(Программа производственного контроля)

Согласовано:

секретарь группы
безопасности

пищевых продуктов:

 И.Л.Халилова

«28» мая 2021 г

Дата введения «28» мая 2021 г

Издание № 1

Учт. экз. № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения Государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат ст-цы Костромской
ст-ца Костромская
2021 г.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

1. Характеристика объекта производственного контроля

№ п/п	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	Государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат ст-цы Костромской
1.	Адрес регистрации::	352596, Россия, Краснодарский край, Мостовской район, ст-ца Костромская, ул. Ленина, 73
2.	Фактический адрес:	352596, Россия, Краснодарский край, Мостовской район, ст-ца Костромская, ул. Ленина, 73
3.	Телефон	8(86192) 69440
4	ИНН	2342012997

Объект производственного контроля: столовая

Количество работающих 41 человек

Форма обслуживания: ч/з _____

Режим работы.

с 07.50 до 20.10 час.

Сети водоснабжения, канализации, отопления - централизованное

Освещение - естественное и искусственное. Светильники имеют защитную арматуру.

В торговых залах оборудована система приточно-вытяжной вентиляции. Для поддержания температурного режима установлены сплит-системы.

Используется многоразовая посуда, подложки, разовые контейнера

Санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние - удовлетворительное, отделочные работы выполнены из материалов, позволяющих проведение влажной уборки с применением моющих и дез. средств.

Предприятие обеспечено: технологическим, производственным оборудованием, а также моющими, дез. средствами, разделочным и уборочным инвентарем. Хранение моющих, дез. средств и уборочного инвентаря упорядочено, в выделенной секции шкафа. Моющие и дез. средства хранятся в таре изготовителя.

Имеющийся уборочный инвентарь промаркирован согласно его назначения - уборочный инвентарь туалета (ведро, швабра, ветошь) имеют сигнальную красную надпись «туалет» и хранится в отдельной секции шкафа.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы. Имеется бытовое помещение для персонала, туалет, мыло и умывальная раковина. Санитарной одеждой персонал обеспечен.

Личные медицинские книжки персонала включают необходимый перечень мед. обследований.

Прилегающая территория благоустроена, имеются подъездные пути.

Перечень вырабатываемой и реализуемой продукции:

Салаты

Первые блюда

Вторые блюда

Мушные кулинарные изделия

Холодные, горячие напитки

Перечень НД в соответствии с осуществляемой деятельностью:

2.1 Федеральный закон от 30.03.99 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

2.2 Федеральный закон от 02.01.00 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

2.3 Федеральный закон от 24.06.98 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

2.4 Федеральный закон от 10.01.2002 г. №7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;

2.5 Федеральный закон от 09.01.1996 г. №2-ФЗ «О защите прав потребителей»;

2.6 Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

2.8 Санитарные правила СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

2.9 Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

2.10 Санитарные правила СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

2.11 Санитарные правила СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совместному освещению жилых и общественных зданий»;

2.14 Санитарные правила СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

2.15 Санитарные правила СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- 2.16 Санитарные правила СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 2.17 Санитарные правила СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- 2.18 Приказ МЗ РФ № 90 от 14.03.96 г. (ред. от 06.02.2001) «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии» (в ред. Приказов Минздрава РФ от 11.09. 2000 №344, от 06.02.2001 №23);
- 2.19 Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- 2.20 Приказ министерства здравоохранения Краснодарского края от 26.02.2013 № 763/31 «О совершенствовании системы организации и проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) в Краснодарском крае»;
- 2.24 Национальные стандарты на услуги и продукцию общественного питания:
ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»,
ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»,
ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»,
ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»,
ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»,
ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

2. Перечень опасностей (Приложение № 1 ПР 09)

3. Обеспечение пригодности оборудования его доступность для очистки, обслуживания и профилактических осмотров представлено в:

- РБ -01 «Руководство по безопасности продукции»;
- РИ-02 «Инструкция по производственной санитарии и личной гигиене».

4. Процедуры по управлению приобретенными материалами:

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

5. Меры по предотвращению перекрестного загрязнения предусмотрены в:

- РИ-02 «Инструкция по производственной 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 мероприятий	Периодичность	Форма контроля	Ответственный исполнитель
1	2	3	4	5
1	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное приобретение, изучение её должностными лицами и персоналом	Постоянно		Директор
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом, контроль эксплуатации инженерных сетей	Постоянно	Визуальный контроль. Ведение журнала	Медработник, повара столовой
3	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении, производстве и реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья, наличие и исправность термометров, психрометров. Проверка качества поступающей продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий её	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Кладовщик, повара

	транспортирования, хранения и реализации.			
4	Контроль за соблюдением температурного режима при приготовлении, хранении и реализации блюд, кулинарных изделий, с отбором проб готовой продукции.	постоянно	Журнал оценки качества блюд и кулинарных изделий	повара столовой, медработник
5	<p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</p>	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000 г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01	Кладовщик, повар столовой
6	<p>Контроль на этапе технологических процессов: Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <p>- на этапах технологического процесса</p> <p>- Готовой продукции:</p> <p>органолептические показатели; физико-химические и микробиологические</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно, каждый вид блюда, 1 раз в 6 месяцев 30% от каждого вида блюд собственного производства</p>	<p>нормативная и техническая документация</p> <p>Технический регламент Таможенноно союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на соответствующие виды</p>	Медработник, повар столовой

	показатели			
7	Лабораторные исследования /воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели	2 раза в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	Медработник, повар столовой
8	Санитарно-эпидемиологический режим: Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала влияющих на ход технологических процессов, проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования, наличия холодной и горячей проточной воды, дезинфицирующих средств с замерами физических факторов (температура, относительная влажность)	1 раз в квартал (не менее 10 смывов)	СП 2.3.6.10782-01	повара столовой
9	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха) на рабочем месте повара в горячем цехе, повара в холодном цехе.	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановление Минтруда №12 от 14.03.97 г., Р 2.2.755-99	Зам. директора по АХЧ, повар столовой

	<p>температура рабочих поверхностей;</p> <p>- освещенность, шум, вибрация, тепловое излучение на рабочем месте повара в горячем цехе</p> <p>-химические факторы; физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статистические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p>	<p>1 раз в год</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования.</p> <p>При аттестации рабочих мест</p>		
10	<p>Исправность холодильного оборудования и правильности установки температуры в камерах и холодильниках. Ведение контроля температуры холодильных и морозильных камер</p>	Ежедневно	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>Журнал контроля температур внутри холодильного оборудования</p>	Зам. директора по АХЧ или лицо, ответственное по приказу
11	<p>Контроль за условиями труда персонала: условия для соблюдения правил личной гигиены: наличие мыла, бумажных полотенец, туалетной бумаги. Наличие бытовых помещений. Обеспечение персонала санитарной одеждой, наличие медицинской аптечки</p>	Ежедневно	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	Зам. директора по АХЧ , повар столовой

	первой помощи и обувью.			
12	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника. Отстранение от работы лиц не прошедших периодические медосмотры, гигиеническое обучение и аттестацию. Наличие не менее двух комплектов санитарной одежды. Организация регулярной централизованной стирки санитарной одежды.	постоянно	Журнал регистрации результатов мед.осмотров	Медработник, повар столовой
13	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	Постоянно	Визуальный	медработник
14	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений Управления Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Журнал учета аварийных ситуаций	директор

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

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

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	Период ичность обработки	Исполнитель	Ответственный	Фактическое выполнение
1	2		3	4	6	7	8
1	Производственные и складские помещения	Насекомые, грызуны			Специализированная организация по договору	медработник, повар столовой	Акты

8. Личная гигиена

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

8.1 . Медицинские осмотры и обследования персонала

- В соответствии с действующими нормативными документами, в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, связанных с производством и реализацией продукции персонал гастропаб обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.

- медработник обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

- Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

- Медицинские осмотры проводятся в случае:

- предварительные медицинские осмотры - при поступлении на работу с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе;

- периодические медицинские осмотры - при выполнении персоналом своих трудовых обязанностей с целью динамического наблюдения за состоянием их здоровья;

- в случае необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Дополнительные медицинские противопоказания*(4)
1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист Нарколог Психолог	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном

		<p>и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям</p> <p>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям</p>	<p>периоде;</p> <p>4) лепра;</p> <p>5) педикулез;</p> <p>6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;</p> <p>7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;</p> <p>8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;</p> <p>9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов.</p> <p>10) оза</p>
--	--	---	--

9. Управление твердыми отходами и сточными водами :

№ п/п	Наименование мероприятий	Кратность проведения мероприятий	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	Сбор и утилизация отходов	Постоянно	Кух. рабочий	повар столовой

10. Хранение и транспортировка готового продукта

Условия по хранению и транспортировки готового продукта в РИ-02

Характеристики готового продукта представлены в **Приложении 2 в ПР 09**

		<p>и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям</p> <p>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям</p>	<p>периоде;</p> <p>4) лепра;</p> <p>5) педикулез;</p> <p>6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;</p> <p>7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;</p> <p>8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;</p> <p>9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов.</p> <p>10) оза</p>
--	--	---	--

9. Управление твердыми отходами и сточными водами :

№ п/п	Наименование мероприятий	Кратность проведения мероприятий	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	Сбор и утилизация отходов	Постоянно	Кух. рабочий	повар столовой

10. Хранение и транспортировка готового продукта

Условия по хранению и транспортировки готового продукта в РИ-02

Характеристики готового продукта представлены в **Приложении 2 в ПР 09**

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	протоколы испытаний	Согласно графика	Руководитель группы
3	Учет дезинфицирующих и моющих средств	Журнал учета	Ежеквартально	Руководитель группы

12. Перечень форм учета по вопросам основной деятельности на предприятия общественного питания

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Форма и вид отчетности	Кратность	Контроль за исполнением
1	Учет бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Бракеражный журнал	Ежедневно	Кладовщик, повар
2	Учет бракеража готовой кулинарной продукции	Бракеражный журнал (кулинарная продукция)	Ежедневно	Бракеражная комиссия
3	Учет осмотра кожных покровов на наличие гнойничковых заболеваний	Журнал учета осмотра персонала	Ежедневно перед началом работы	медработник
4	Учет замеров температуры в холодильном оборудовании	Журнал учета замеров	Ежедневно перед началом работы, в течении дня	повар
5	Оперативный журнал по ликвидации аварий	Журнал учета	Периодически, по мере необходимости	Зам. директора по АХЧ
6	Входной контроль сырья и материалов	Журнал учета входного контроля	Постоянно	кладовщик
7	Регистрация проведенных работ по обслуживанию и ремонту оборудования	Журнал	По мере необходимости	Зам. директора по АХЧ
8	Учет регистрации качества поставок	Журнал	Постоянно	экономист
9	Регистрация сторонних посетителей	Журнал	Постоянно	повар
10	Контроль температурных режимов приготовления	Журнал контроля	Постоянно	повара