

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Государственного
казенного общеобразовательного
учреждения Краснодарского края
специальная (коррекционная)
школа № 8 г. Лабинска



О.В. Скорик
«27» августа 2024г


ПРОГРАММЫ

**Обязательных предварительных мероприятий обеспечения
безопасности продукции**

(Программа производственного контроля)

Согласовано:
секретарь группы
безопасности

пищевых продуктов:

 Л.А. Данилова
«27» августа 2024 г

Дата введения «27» августа 2024 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 № 8 г. Лабинска

г. Лабинск

2024 г.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

1. Характеристика объекта производственного контроля

№ п/п	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 8 г. Лабинска
1.	Адрес регистрации:	352500, Краснодарский край, Лабинский район, город Лабинск, ул. Константинова, 89
2.	Фактический адрес:	352500, Краснодарский край, Лабинский район, город Лабинск, ул. Константинова, 89
3.	Телефон	8(86169)3-28-83
9.	ИНН	2314012890
11.	ОГРН	1022302351444

Объект производственного контроля пищеблок ГКОУ школы № 8 г. Лабинска

Количество работающих 6 человек

Форма обслуживания: ч/з _____

Режим работы. с 5.00 до 16.00

Сети водоснабжения, канализации - централизованное.

Отопление - собственная котельная.

Освещение - естественное и искусственное. Светильники имеют защитную арматуру.

На пищеблоке система приточно-вытяжной вентиляции.

Используется многоразовая посуда, подложки.

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 хранятся 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:

Холодные блюда

Салаты

Первые блюда
Вторые блюда
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 регламен-

тах 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, экономист
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, шеф повар 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 транспортирования, хранения и реализации.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Кладовщик, шеф повар
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	Шеф повар столовой, медработник
5	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции соответствие видов и	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000 г. № 29	Кладовщик, шеф повар столовой

	<p>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>		<p>«О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ГОСТ Р51074-2003</p>	
6	<p>Контроль на этапе технологических процессов: Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на этапах технологического процесса - Готовой продукции: <p>органолептические показатели; физико-химические и микробиологические показатели</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, шеф повар столовой
7	<p>Лабораторные исследования /воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели</p>	2 раза в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	Медработник, шеф повар столовой
8	<p>Санитарно-эпидемиологический режим: Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря</p> <p>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</p>	1 раз в квартал (не менее 10 смывов)	СП 2.3.6.10782-01	Медработник, шеф повар столовой

	средств с замерами физических факторов (температура, относительная влажность)			
9	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат: (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха) на рабочем месте повара в горячем цехе, повара в холодном цехе. <li style="padding-left: 40px;">температура рабочих поверхностей; - освещенность, шум, вибрация, тепловое излучение на рабочем месте повара в горячем цехе - 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>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</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>	<p>СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 Постановление Минтруда №12 от 14.03.97 г., Р 2.2.755-99</p>	<p>Медработник, шеф повар столовой</p>
10	Исправность холодильного оборудования и правильности установки температуры в камерах и холодильниках. Ведение контроля температуры холодильных и морозильных камер	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>	<p>Мурзахмедова Г.</p>
11	Контроль за условиями труда персонала: условия	Ежедневно	СП 2.3.6.1079-01	<p>Директор, медработник,</p>

	<p>для соблюдения правил личной гигиены: наличие мыла, бумажных полотенец, туалетной бумаги. Наличие бытовых помещений. Обеспечение персонала санитарной одеждой, наличие медицинской аптечки первой помощи и обувью.</p>			шеф повар столовой
12	<p>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.</p>	постоянно	Журнал регистрации результатов мед.осмотров	медработник
13	Наличие аптечек 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	шеф повар столовой
2	Инвентарь, тара	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	шеф повар столовой
3	Санитарно-технические помещения и оборудование	Ежедневно	Протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально	шеф повар столовой
4	Уборочный инвентарь	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	шеф 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	Периодичность обработки	Исполнитель	Ответственный	Фактическое выполнение
1	2		3	4	6	7	8
1	Производственные и складские помещения	Насекомые, грызуны			Специализированная организация по договору	шеф 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 гастроба 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	Рентгенография	Заболевания и бактерио-

	<p>Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист Нарколог Психолог</p>	<p>грудной клетки Исследование крови на сифилис</p> <p>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций 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>носительство:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез; 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов. 10) оцена
--	---	---	--

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	шеф повар столовой

	ДОВ		
--	-----	--	--

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	Директор
2	Учет результатов производственного контроля	протоколы испытаний	Согласно графика	Директор
3	Учет дезинфицирующих и моющих средств	Журнал учета	Ежеквартально	Директор

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, шеф повар столовой
2	Учет бракеража готовой кулинарной продукции	Бракеражный журнал (кулинарная продукция)	Ежедневно	шеф повар столовой
3	Учет осмотра кожных покровов на наличие гнойничковых заболеваний	Журнал учета осмотра персонала	Ежедневно перед началом работы	шеф повар столовой
4	Учет замеров температуры в холодильном оборудовании	Журнал учета замеров	Ежедневно перед началом работы, в течении дня	шеф повар столовой
5	Оперативный журнал по ликвидации аварий	Журнал учета	Периодически, по мере необходимости	экономист
6	Входной контроль сырья и материалов	Журнал учета входного контроля	Постоянно	кладовщик шеф повар столовой
7	Регистрация проведенных работ по обслуживанию и ремонту оборудования	Журнал	По мере необходимости	медработник, шеф повар столовой
8	Учет регистрации каче-	Журнал	Постоянно	экономист

	ства поставок			
9	Регистрация сторонних посетителей	Журнал	Постоянно	директор, шеф повар столовой
10	Контроль температурных режимов приготовления кулинарной продукции	Журнал контроля	Постоянно	шеф повар столовой
11	Учет контрольных проверок	Журнал контрольных проверок	По мере необходимости	шеф повар столовой

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
Директор	Скорик Ольга Васильевна	8(86169)3-28-83			
Шеф повар столовой	Данилова Людмила Аркадьевна				

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	Маркирование, этикетирование партии продукции	Товаросопроводительная документация, компьютерная база данных	№ требования-накл. (произв.), № акта приемо-передачи сырья и материалов, наименование товара, вес товара	кладовщик, шеф повар столовой
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 ана-	кладовщик, шеф повар столовой

				лиза входного контроля.	
Производство кулинарной продукции	Производственные цеха	ТТК, ТК	ТТК, сборники рецептур блюд	Порядок выполнения технологических операций, режимы работы технологического оборудования	шеф повар столовой, повара
Приемка готовой продукции	Зона раздачи	Меню	ТТК, сборники рецептур блюд	Наименование продукции, количество, дата выработки	шеф повар
Контроль качества готовой продукции	Готовая продукция	Меню	Бракеражный журнал, ППК	№ анализа, наименование продукции, дата выработки, количество, результаты анализа, характеристика анализа	Бракеражная комиссия