



УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Игнаткина Н.А.
«07» января 2025г.

ПРОГРАММЫ

**Обязательных предварительных мероприятий
обеспечения безопасности продукции
(Программа производственного контроля)**

**столовых и пищеблоках образовательных учреждений муниципального
образования**

**Приморско-Ахтарский район Краснодарского края, где организатором
питания является
ИП Игнаткина Н.А.**

г. Приморско-Ахтарск

Согласовано:
Руководитель группы безопасности
пищевой продукции:

« 07 » января 2025 года

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование предприятия: ИП Игнаткина Н.А.

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, 15, кв.55

Ф.И.О. руководителя предприятия: Индивидуальный предприниматель Игнаткина Наталия Александровна

Вид осуществляемой деятельности: оказание услуг общественного питания

Конечный результат- готовая кулинарная продукция (далее Продукция).

Проектная документация: имеется

Земля, в аренде

Производственные и подсобные помещения являются аренда

Дата открытия предприятия: 10.02.2025 год

Типы сооружения и их количество и фактическое местоположение:

Образовательные учреждения

1. МБОУ СОШ №1, г. Приморско-Ахтарск, ул. Космонавтов 111- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
2. МБОУ СОШ №2, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братская 101- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
3. МБОУ СОШ №3, г. Приморско-Ахтарск ул. Тамаровского 85- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
4. МБОУ СОШ №4, Ст. Ольгинская ул. Ленина 70- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
5. МБОУ СОШ №5, Ст. Бриньковская ул. Красная 79- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
6. МБОУ СОШ №6, Ст. Приазовская ул. Ленина 31- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
7. МБОУ СОШ №7, Ст. Степная ул. Ленина 9- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
8. МБОУ ООШ №8, Х. Свободный ул. Ленина 14- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
9. МБОУ СОШ №9, Ст. Бородинская ул. Школьная 14- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
10. МБОУ ООШ №10, Х. Садки ул. Чапаева 79- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
11. МБОУ СОШ №13, г. Приморско-Ахтарск ул. Свободная 113- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;

12. МБОУООШ№14, Х. Тамаровский ул. Школьная 2- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
13. МБОУСОШ№15. Пос. Ахтарский ул. Школьная 2/1- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
14. МБОУ ООШ№16, Х. Новопокровский ул. Центральная 15- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
15. МБОУ ООШ№17, Пос. Октябрьский ул. Школьная 6- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
16. МАОУ СОШ№18, г. Приморско-Ахтарск ул. Ленина 93- стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
17. МБОУ СОШ№22, г. Приморско-Ахтарск ул. Фестивальная 2/2 –стационарное здание со всеми инженерными коммуникациями;
18. МБОУ ООШ№34, Пос. Приморский ул. Красная 10

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 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
 3. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
 4. ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";
 5. ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";
 6. ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
 7. СанПин 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
 8. СП 1.1 1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий";
 9. СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности";
 10. СП 2.2.2.1327-03 "Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту";
 11. СП 3.5.3.1129-02 "Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации";
 12. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий";
 13. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки";
 14. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" от 24.02.83 г. № 2671-83;
 15. Приказ Минздрава и социального развития РФ от 12.04.2011 ДЗ02Н "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";

16. Технический регламент таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки».

17. Технический регламент таможенного союза «О безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии» (ТР 201_/00_/ТС)

18. Федеральный Закон от 30.09.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

19. 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»

20. 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».

21. 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 соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов:

№ п/п	Наименование мероприятия	Кратность проведения мероприятия	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	2	3	4	5
1	Наличие спец. одежды	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы

2	Уборка помещений, хранение инвентаря	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
3	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	Протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально, периодически лабораторно	Руководитель подразделения
2	Инвентарь, тара	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	Руководитель подразделения
3	Санитарно-технические	Ежедневно	Протирание дезинфицирующим	Визуально	Руководитель подразделения

	помещения и оборудование		раствором согласно инструкции по применению		
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 графику	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	Администратор школьного питания	14	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 год
4	Заведующая складом	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
5	Старшие повара	18	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
6	Повара	21	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
7	Кухонные рабочие	22	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
8	Водитель	2	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 БГКП 5 смывов паразитологии				+						+		
Бак. исследования готовой пищевой продукции 2-3 образца (по каждому предприятию) 1 раз (микробиология)				+						+		
Анализ дезинфицирующих. средств на определение активного хлора 1 проба				+						+		
Исследование воды на соответствие СанПин (микробиологические и органолептические показатели по сокращенной схеме) -из водопроводного крана - 1 проба				+						+		

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 предприятии

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Форма и вид отчетности	Кратность	Контроль за исполнением
1	Гигиенический журнал (сотрудники)	Журнал учета осмотра персонала, журнал Здоровья	Ежедневно перед началом работы	Медицинская сестра, старший повар
2	Учет бракеража готовой пищевой продукции	Бракеражный журнал (кулинарная продукция)	Ежедневно	Старший повар
3	Входной контроль сырья бракеража скоропортящейся продукции	Журнал учета входного контроля	Постоянно	Старший повар
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Журнал учета	Ежедневно	Старший повар
5	Журнал учета температуры и влажности складских помещений	Журнал учета	Ежедневно	Старший повар

6	Учет замеров температуры в холодильном оборудовании	Журнал учета замеров	Ежедневно перед началом работы, в течении дня	Старший повар
7	Оперативный журнал по ликвидации аварий	Журнал учета	Периодически, по мере необходимости	Старший повар
8	Регистрация проведенных работ по обслуживанию и ремонту оборудования	Журнал	По мере необходимости	Руководитель предприятия
9	Регистрация сторонних посетителей	Журнал	Постоянно	Руководитель подразделения
10	Учет контрольных проверок	Журнал контрольных проверок	По мере необходимости	Руководитель предприятия
11	Регистрация санитарно-профилактических (гигиенических) мероприятий	Журнал	Постоянно	Руководитель подразделения
12	Учёт уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	Журнал	Постоянно	Руководитель подразделения
13	Регистрация объектов на зараженность вредителями	Журнал	Между обработками	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	Чаушева Марина Яковлевна		89282726022		Ул. Красноармейская 112/2
Администратор школьного питания	Бунулу Александра Тимофеевна		89184413076		Ул. Тамаровского 164

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 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	№ товарной накладной, наименование товара, вес товара	Старший повар
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(буфет/раздаточная)	Зона выдачи готовой продукции	Маркировочный ярлык	ТИ, производственные журналы	Наименование продукции, количество, дата выработки, № накладной	Старший повар
Контроль качества сырья	Сырье	Маркирование, этикетирование	Журнал входного контроля сырья, декларации, протоколы испытаний	Дата поступления, наименование сырья, количество.	Руководитель подразделения
Контроль качества готовой продукции	Готовая продукция	Меню	Бракеражный журнал готовой продукции	Наименование продукции, дата и время изготовления блюд, дата и время допуска и реализации готовых блюд,	Руководитель подразделения