

Утверждаю:
Генеральный директор
АО «КСП «Волна»

Н.О. Яхина
2023г.



Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
в образовательных учреждениях обслуживаемых
АО «КСП «Волна» в 2024г.

г. Санкт-Петербург
2024г.

Акционерное общество
«Комбинат социального питания «Волна»

Профиль деятельности: оказание услуг общественного питания

I. Перечень официально изданных нормативных документов, санитарных правил, ГОСТов и технических регламентов, используемых в работе специалистами АО КСП «Волна» при проведении производственного контроля:

1. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.
2. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г. (в последней редакции от 13.07.2020).
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 г., № 2300-1-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
4. Санитарные правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6-июля 2011 года)
5. Санитарные правил «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.» «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
6. Санитарные правила «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.4.548-96.
7. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01 (в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13).
8. Санитарно-эпидемиологические требования и нормы СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. Санитарные правила и нормы «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» СанПиН 2.3.4. 3258-15.
11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 22 марта 2017 года) «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» СанПиН 2.4.4.2599-10 (исключение - пункты 8.5-8.9, главы IX, X; пункты 11.12, 11.13, 11.14, приложения 3-10).
12. СП 2.4. 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
13. Санитарные правила «Моющие и дезинфицирующие средства для пищевых предприятий» СП 2.3.3.006-98.
14. Приказ Минздрава РФ от 05.12. 2014г. № 302 Нк Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
15. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
16. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
17. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию
18. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 20 декабря 2017 года)

19. ТР ТС 03482013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
20. Нормативная документация: - ГОСТы, - ОСТы, методические указания на продукцию, поступающую в предприятия ОАО КСП «Волна».
21. ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
22. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
23. ГОСТ Р 53105-08 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
24. ГОСТ Р 53106-08 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
25. ГОСТ Р 50935-07 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
26. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
27. Сборники технических нормативов:

- Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г, 1997г выпуска.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – 2004г
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков /в учреждениях образования Санкт-Петербурга/ -2008г
- Сборник методических рекомендаций по организации питания учащихся образовательных организаций Санкт-Петербурга -2013г
- Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально – значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга 2012г.
- Сборник рецептов блюд диетического питания для предприятий общественного питания: 2002г. и 2013г. выпуска.
- Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 2000 и 2003г. выпуска.
- Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010г., 2012г.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
- Сборник технических нормативов 2011г.
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. 2011г.
- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, издание, переработанное и дополненное, Уфа 2014г.

Акционерное общество
«Комбинат социального питания «Волна»
Профиль деятельности: оказание услуг общественного питания

II. Перечень подведомственных базовых структурных подразделений – объектов контроля

Структурное подразделение №5

- (Администрация и кладовая, центральная столовая, кондитерский цех, кафе, магазин по продаже выпечных и кондитерских изделий, овощной цех, налоговая инспекция Невского района, 193313, СПб, ул. Подвойского, д.16)
- Школа № 23 (193168 г. Санкт-Петербург, ул. Дыбенко, д. 20, корп.4)
- Школа № 34 (193231 Санкт-Петербург, ул. Коллонтай, д.27 корп.4, лит.А)
- Школа № 323 (193312, СПб, пр. Солидарности, д.1/2)
- Школа № 332 (193312, СПб, Товарищеский пр., д.10, корп.2)
- Школа № 346 (193313, СПб ул. Подвойского, д.18, корп.3)
- Школа № 346 (филиал) (193313, СПб, ул. Коллонтай, д.19, корп.5)
- Школа №347 (192312 СПб, ул. Солидарности, д.3, корп.4)
- Школа № 513 (193231 СПб ул. Латышских стрелков, д.9/3)
- Школа № 572 (СПб, 193321 СПб, ул. Латышских Стрелков, д.9/1)
- Детский сад № 572 (СПб, 193321 СПб, ул. Латышских Стрелков, д.9/1)
- Школа № 593 (193312, СПб, пр. Солидарности, д.11/2)
- Школа № 625 (193318, СПб, ул. Джона Рида, д.6)
- Детский сад № 625 (193318, СПб, ул. Джона Рида, д.6)
- Школа № 639 (193318 СПб, наб. реки Оккервиль, д. 10)
- Школа №641 (193318, СПб, ул. Пятилеток, д.6, корп.3)
- Школа № 667 (193318, СПб, ул. Джона Рида 3/1)
- Школа № 707 (193230, СПб, ул. Архивная, д. 9. кор. 3, строение 1)

РАСПРЕДЫ

- СПБ ГБУСОН «ЦСРИДИ» СПб ул. Чудновская д. 4/1
- СПБ ГБУСОН «ЦСРИДИ» СПб ул. Запорожская д. 25/1
- СПБ ГБУСОН «Центр помощи семье и детям» - СПб ул. Щелгунова д.17,
- СПБ ГБУСОН «Центр помощи семье и детям» - СПб ул. Коллонтай д.7/2
- СПБ ГБУСОН «Центр помощи семье и детям» - СПб пр. Большевиков д.30
- СПБ ГБУСОН «КЦСОН» - СПб ул. Бабушкина д.47/2
- СПБ ГБУСОН «КЦСОН» - СПб пр. Пятилеток д.9
- Буфет Школы искусств ул. Коллонтай д.29/2
- Буфет музыкальной школы (193079, СПб, ул. Новоселов, д.13)

Структурное подразделение №7

- (Администрация и кладовая, центральное производство, выпечной цех, кафе. 193232, СПб, ул. Крыленко, д.21, корп.1)
- Школа №14 (193232, СПб, ул. Крыленко, д.25/5)
- Школа №20 (193232, СПб, пр. Большевиков, д.23)
- Школа №34 (193232, СПб, ул. Шотмана, д.12/3)
- Школа №39 (193149, СПб, Октябрьская наб. д.118/9)
- Школа №338 (193079, СПб, Октябрьская наб., д.84/А)
- Школа №343 (193232, СПб, ул.Крыленко, д.33/2)
- Школа №344 (193315, СПб, ул. Тельмана, д.47)
- Школа №350 (193230, СПб, ул. Тельмана, д.34)
- Школа №458 (193230, СПб, ул. Евдокима Огнева, д.4/2)
- Школа №497 (193079, СПб, Октябрьская наб., д.70/2)
- Школа №498 (193079, СПб, ул. Новосёлов, д. 21)
- Школа №512 (193315, СПб, ул. Народная, д. 44)
- Школа №516 (193315, СПб, ул. Народная, д.63)
- Школа №591 (193232, СПб, пр. Большевиков, д.28)
- Школа №627 (193079, СПб, ул. Новосёлов, д. 11)
- Школа №690 (193149, СПб, ул. Русановская д. 15, стр. 2-А)
- Школа №691/1 (193318, СПб, Союзный пр. д. 5, стр. 1, корп. 2)
- Школа №691/2 (193230, СПб, Дальневосточный пр. д.1/2, строение 1)
- Школа №691/3 (193230, СПб, Дальневосточный пр. д.8/2, строение 1)

РАСПРЕДЫ

- СПБ ГБУСОН «КЦСОН» СПб ул. Крыленко д.21
- ПНД №9 СПб, Октябрьская наб. д.24
- Школа №627 СПб, Октябрьская наб.д. 76/1 л.А
- Поликлиника №100 СПб пр. Дальневосточный д.6/1 л.А
- Лицей №344 СПб, ул. Новосёлов д.57 л. С

Структурное подразделение №48

- (Администрация и кладовая, овощной цех. 192177, СПб, ул. Прибрежная, д.11)
- Школа №348 (192177, СПб, Шлиссельбургский пр., д.43)
- Школа №557 (192076, СПб, ул. Караваяевская, д.10, корп.2)
- Школа №569 (192076, СПб, Рыбацкий пр., д.29/2)
- Школа №570 (192076, СПб, Шлиссельбургский пр., д.10)
- Школа №571 (192076, СПб, ул. Караваяевская, д.10, корп.2)
- Школа №574 (192076, СПб, Шлиссельбургский пр., д.22/2)
- Детский сад №569 СПб ул. Дмитрия Устинова д. 1
- Детский сад №574 СПб пр. Советский д.36/3 стр.1

Структурное подразделение №79

- (Администрация, кафе-бистро, 192131, СПб, ул. Ольминского д. 2/83)
- Школа №17 (192174, СПб, ул. Бабушкина, 58, к.1)
- Школа №326 (192174, СПб, пр. Александровской фермы, д.11)
- Школа №328 (192131, СПб, ул. Бабушкина, 56/1)
- Школа №327 (192029, СПб, ул. Ткачей, д.9)
- Школа №329 (19029, СПб, пр. Елизарова, д.7)
- Детский сад № 329 (19029, СПб, пр. Елизарова, д.7)
- Школа №330 (192019, СПб, ул. Хрустальная, д.12)
- Школа №331 (192171, СПб, Бабушкина 65)
- Школа №334 (192174, СПб, ул. Щелгунова, д.23)
- Школа №334 (190000, СПб, пер. Антокольский д 4 стр. 1, корп. 2)
- Детский сад №334 (192174, ул. Седова д.152, лит. В)
- Школа №336 (192171, СПб, ул. Седова, д.66)
- Школа №337 (192012, СПб, пр. Обуховской Обороны, д.257)
- Школа №340 (192148, СПб, ул. Ольги Берггольц, д.27)
- Школа №342 (192131, СПб, ул. Бабушкина, д.50)
- Школа №345 (192174, СПб, бульвар Красных Зорь, д.6/2)
- Школа №527 (192012, СПб, 2-й Рабфаковский пер., д.1/4)

- РАСПРЕДЫ

- СПБ ГБУСОН «КЦСОН» СПб пр. Обуховской обороны д.95
- ПНД № 9 СПб, ул. Ивановская д. 12
- ПНД № 9 СПб, пр. Обуховской обороны д.95/1
- Поликлиника № 6 СПб ул. Седова д.35
- ЧОУ «Восточная гимназия» ул. Фучика д. 6/2 стр. л. А
- СПБ ГБУСОН «ЦСРИИДИ» СПб ул. Ивановская д.10

Структурное подразделение №158

- (Администрация и кладовая, центральная столовая, 193231, СПб, ул. Антонова-Овсёенко, д.3)
- Школа №13 (193230, СПб, ул. Дыбенко, д.17/3)
 - Школа № 26 (193231, СПб, Товарищеский пр., д.28, корп.2)
 - Школа №268 (193231, СПб, р.Большевикова, д.4/2)
 - Школа №333 (193313, СПб, ул. Бельшева, д.6)
 - Школа №339 (193232, СПб, ул. Дыбенко, д.12/2)
 - Детский сад №339 (193232, СПб, ул. Дыбенко, д.12/2)
 - Школа №341 (193168, СПб, ул. Дыбенко, д.24/4)
 - Школа №528 (1 93318, СПб, ул. Колпонтгай, д.41/2)
 - Школа №528 /2 (193312, СПб, ул. Подвойского, д.50/4)
 - Школа №689 (193231, СПб, ул. Пятилеток, д.6 к.2)
 - Школа №693 (193231, СПб ул. Нерченская, 4 строение 1)
 - Школа № 717 (193230, СПб ул. Дальневосточный пр., д.29, строение 1)
 - Детский сад №№689 (193231, СПб, ул. Пятилеток, д.6)

Акционерное общество «Комбинат социального питания «Волна»
(количество сотрудников)

Должность	СП №5	СП №7	СП №48	СП №79	СП №158
заместитель генерального директора	1	-	1	-	1
заведующий филиалом	1	1	-	1	-
заведующий производством	16	21	8	16	11
заместитель заведующей производством	1	-	-	-	-
администратор	1	-	-	-	-
калькулятор	2	2	2	2	1
старший кассир	1	1	1	1	1
старший кладовщик	1	1	-	-	-
кладовщик	1	1	2	-	1
инвентарша	-	-	-	1	-
учётчик	-	-	-	-	1
инспектор по кадрам	1	-	1	-	-
начальник кондитерского цеха	1	-	-	1	-
начальник выпечного цеха	1	1	-	-	1
начальник овощного цеха	1	-	1	-	-
корневщица	8	-	11	-	-
упаковщик	-	-	2	-	-
бригадир смены	1	-	-	-	-
кухонный рабочий	28	20	9	18	16
повар 5 разряда	8	2	6	-	3
повар 4 разряда	32	37	14	19	21
повар 3 разряда	2	2	2	-	2
кондитер 5 разряда	1	-	-	-	-
кондитер 4 разряда	4	5	-	-	-
кондитер 3 разряда	1	-	-	-	-
буфетчик-кассир	1	-	-	-	-
буфетчик	24	24	8	19	13
продавец	2	-	-	-	-
мойщица посуды	37	43	19	31	21
уборщица	3	8	7	5	1
уборщица по кладовой	1	1	-	-	1
грузчик	8	9	7	3	3
рабочий по зданию	1	-	-	-	-
дворник	1	1	-	-	-
электрик	1	1	-	-	-
сторож	-	-	3	4	2
Оператор склада	-	-	1	-	-
Упаковщик	-	-	2	-	-
Ветврач	-	-	-	1	-
Штат (количество чел.)	193	181	107	122	100

Акционерное общество «Комбинат социального питания «Волна»

Профиль деятельности: общественное питание

III. Перечень должностных лиц /работников/, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№п/п	ФИО	Должность
1.	Громова Л.А.	Главный технолог
2.	Быстрова О.Ю.	Инженер-технолог
3.	Шхалахова О.Ю.	Инженер-технолог
4.	Мима Н.Н.	Санитарный эксперт
5.	Землякова Т.А.	Санитарный врач
6.	Музыка А.А.	Ветеринарный врач
6.	Подымова В.С.	Специалист по снабжению
7.	Никифорова А.М.	Инженер по оборудованию
8.	Новикова И.М.	Руководители групп ХАССП по структурным подразделениям Комбината
9.	Грицай Е.М.	
10.	Потехина Е.С.	

IV. Проведения мероприятий для обеспечения производства продукции и ее безопасности

- 4.1 Входной контроль поступающего сырья и продуктов от поставщика.
- 4.2. Контроль за хранением поступающего сырья и товаров.
- 4.3. Контролируемые контрольно критические и контрольные точки (согласно системы ХАССП) (таблица 2)
- 4.4. Контроль технологического процесса приготовления блюд (в том числе первичная обработка сырья)
- 4.5. Анализ готовой продукции (органолептический- бракераж с отметкой в журнале)
- 4.6. Контроль мытья и хранения кухонной и столовой посуды, приборов, инвентаря, а так же использования по назначению.
- 4.7. Контроль за санитарным состоянием пищеблока.
- 4.8. Контроль за личной гигиеной персонала.
- 4.9. Лабораторный контроль сырья, готовой продукции проводится в аккредитованных лабораториях, в соответствии с заключёнными договорами:

-ФБУЗ «центр гигиены и эпидемиологии в г. Санкт - Петербург» Договор № 0000В61696 от 715.12.2022г

- Общество с ограниченной ответственностью «Русский Регистр-Международная сертификация» (ООО «РР МС») Договор № 23.142.16.026РР от 28.02.2023г. Инспекционный контроль 1 раз в 6 месяцев /май, ноябрь/; сырьё, готовая продукция.

- «С-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных» Договор № 78-10/71-2018(ф1) Л от 18.12.2017г. 1 раз в квартал/сырьё, смывы – воздух и стены в холодильных камерах/

-Перечень медицинских обследований, которые должны пройти работники предприятия, указан в таблице 3

-Перечень факторов и объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторного контроля указаны в таблице 4.

**Акционерное общество
«Комбинат социального питания «Волна»**

Профиль деятельности: общественное питание

**V. Порядок контроля за качеством сырья, готовой продукции,
соблюдением требований санитарно-эпидемиологических законодательств**

КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ НА ПРЕДПРИЯТИИ	ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ (ТОЧКИ КОНТРОЛЯ)	ПОКАЗАТЕЛИ КОНТРОЛЯ	НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ИСПЫТАНИЯ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ, ОБЪЕМ ВНУТРЕВХОДНОГО И ИНСПЕКЦИОННОГО КОНТРОЛЯ (№ договоров о сотрудничестве — производственный контроль)	КОНТРОЛИРУЮЩЕЕ ЛИЦО ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО
1	2	3	4	5	6

Входной контроль поступающего сырья и продуктов поставщика

<p>КТ 1 укладка, распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции</p>	<p>кладовые производства пищеблоков</p>	<p>-условия транспортировки продуктов (наличие специализированного транспорта, соблюдение товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдение температурных условий при транспортировке; -наличие сопроводительной документации на продукты, подтверждающей качество и безопасность товара; -соответствия: - видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, упаковки и маркировки товара действующим требованиям, визуальный осмотр товара, определение органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности товара на момент поставки; --целостность упаковки;</p>	<p>по сертификатам производителя, декларациям, ветеринарным справкам, маркировочным ярлыкам.</p>	<p>по мере поступления товара. по мере поступления товара. по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»</p>	<p>кладовщик руководители групп ХАССП по структурным подразделениям заведующие производствами специалисты АО КСП «Волна»</p>
---	--	---	---	---	---

		<p>весовые показатели;</p> <p>- санитарное состояние помещений кладовой;</p> <p>- бракераж поступающего сырья;</p>			
<p>КТ 1</p> <p>распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции</p>	<p>кладовые,</p> <p>производства</p> <p>пищевых блоков</p>	<p>НН На наличие: нитратов в плодово-овощной продукции;</p> <p>- нитритов в колбасных изделиях;</p> <p>ГМО - в пищевых продуктах и сырье.</p> <p>Кислотно-жировой состав в молочных продуктах</p> <p>- микробиологические показатели</p> <p>Ветеринарно-санитарная безопасность сырья</p>	<p>МУ № 1-40/3805</p> <p>НД на продукцию</p> <p>МУ 2657</p>	<p>Годовой план оценки уровня организации социального питания: Управления социального питания.</p> <p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023г.</p> <p>Ассоциация по сертификации «Русский Регистр» Договор № 23-142.16.026PP от 28.02.2023г</p> <p>Инспекционный контроль 1 раз в 6 мес.</p> <p>Договор № 78-10/71-2018(Ф1) Л от 18.12.2017г.</p> <p>1 раз в квартал</p>	<p>специалисты</p> <p>Испытательной лаборатории соц. Пит.</p> <p>специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в С-Петербурге».</p> <p>специалисты «РР М» «Русский Регистр-Международная сертификация»</p> <p>«С-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных»</p>

Хранение товара

<p>ККТ 1</p> <p>условия хранения товара</p>	<p>кладовые структурных подразделений</p> <p>и</p> <p>производства пищевых блоков</p>	<p>- исправность холодильного оборудования;</p> <p>- соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов;</p> <p>- соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;</p> <p>- товарного соседства;</p> <p>- наличие маркировочных ярлыков;</p> <p>- органолептическая оценка продуктов на этапе хранения;</p> <p>- санитарное состояние холодильных установок и помещений, предназначенных для хранения пищевых продуктов;</p> <p>- чек-листы определения относительной влажности;</p> <p>- графики разморозки, уборки, дезинфекции холодильного оборудования.</p> <p>- маркировка емкостей, предназначенных для хранения товара.</p> <p>- наличие контрольного термометра.</p> <p>НН На наличие: нитратов в плодово-овощной продукции;</p> <p>- нитритов в колбасных изделиях;</p>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»</p> <p>Годовой план оценки уровня организации социального питания: Управления социального питания.</p>	<p>руководитель группы ХАССП по структурному подразделению.</p> <p>кладовщик</p> <p>заведующие производствами</p> <p>специалисты АО КСП «Волна»</p> <p>специалисты управления соц п</p>
---	---	--	--	--	---

		<p>ГМО: - в пищевых продуктах и сырье.</p> <p>Кислотно-жировой состав в молочных продуктах</p> <p>- микробиологические показатели</p> <p>Ветеринарно-санитарная безопасность сырья</p>		<p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023г.</p> <p>Договор № 78-10/71-2018(Ф1) Л от 18.12.2017г. ???</p> <p>1 раз в квартал</p>	<p>Испытательная лаборатория «СОЦИТ»</p> <p>специалисты ФБУ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург»</p> <p>«С-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных»</p>
--	--	--	--	--	---

Технологический процесс приготовления

ККТ 2 первичная обработка осырья	цех/ участок (плодово-овощная продукция) (мясо-рыбная продукция)	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный осмотр; - условия проведения; - разморозка; - наличие промаркированных емкостей 	На основе внедрения принципов ХАССП	ежедневно	руководители групп ХАССП по структурным подразделениям заведующие производством
ККТ 2 первичная обработка яиц	цех/ участок	<ul style="list-style-type: none"> - условия проведения; - наличие промаркированных емкостей (в том числе мерных) - наличие дезинфицирующих средств 	На основе внедрения принципов ХАССП	Ежедневно по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»	руководители групп ХАССП по структурным подразделениям заведующие производством специалисты Комбината
ККТ 3 достаточность термической обработки (качество, безопасность готовой продукции)	раздача производственные цеха	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температурных и временных режимов при приготовлении блюд - бракераж готовых блюд (журнал) - соответствие меню приготовленных блюд - весовые показатели; - температурный режим готовых блюд; - сроки хранения готовых блюд; 	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p> <p>- наличие нормативно-технологической документации (технологические карты, сборники рецептов, санитарные правила)</p>	ежедневно по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна» ежедневно по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна» по графику Управления социального питания	заведующие производством руководители групп ХАССП по структурным подразделениям специалисты Комбината руководители групп ХАССП по структурным подразделениям специалисты Комбината специалисты

		<p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> -полнота вложения сырья; массовая доля сухих веществ; массовая доля жира; - соответствие требованиям нормативной документации - достаточность термической обработки - содержание молока в блюдах - содержание витамина «С» в напитках; - соли тяжелых металлов. <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовая продукция - выпечные изделия - смывы с кухонного инвентаря, посуды, рук и санитарной одежды работников пищеблока. 	<p>ГОСТ Р 50763-07</p> <p>МУ № 1-40/3805</p> <p>СП 2.3.6.1079-01.</p>	<p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023г.</p> <p>«Русский Регистр-Международная сертификация» Договор № 23.142.16.026PP от 28.02.2023г Инспекционный контроль 1 раз в 6 мес.</p> <p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023г.</p>	<p>испытательной лабораторией «СОЦИТ»</p> <p>специалисты ФБУ «Центра гигиены и эпидемиологии в Санкт-Петербурге»</p> <p>специалисты ООО «РР-МС» «Русский Регистр-Международная сертификация»</p> <p>специалисты ФБУ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург»</p>
<p>КТ 3</p> <p>Мойка и хранение посуды, приборов, инвентаря /условия хранения/оборудов-я, помещений пищеблоков</p>	<p>производства пищеблоков</p> <p>- участки мойки посуды;</p> <p>холодильные камеры</p> <p>оборудование</p> <p>помещения пищеблоков</p>	<ul style="list-style-type: none"> -чистота посуды и приборов; -хранение посуды и приборов -маркировка кухонной посуды, ёмкостей, инвентаря; -отсутствие посуды и инвентаря со сколами и трещинами. - санитарное состояние; -наличие графиков; разморозки холодильного оборудования - санитарное состояние; -наличие графиков; Смывы с кухонного инвентаря, посуды 	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>по графику, утверждённому ген. директором АО КСП «Волна»</p> <p>по графику Управления социального питания.</p> <p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023г.</p>	<p>руководители групп ХАССП по структурным подразделениям и специалистами комбината</p> <p>специалисты Комбината</p> <p>специалисты испытательной лабораторией «СОЦИТ»</p> <p>специалисты ФБУ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург»</p>
<p>КТ 4</p> <p>Реализация и хранение готовой продукции</p>	<p>Раздача цех/ участок приготовления продукции</p>	<p>Соответствие температурного и временного режимов; Бракера готовой продукции; Внешний вид работников пищеблока; Наличие разовых перчаток, масок</p>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p>	<p>ежедневно</p> <p>по графику Управления социального питания</p> <p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023г.</p>	<p>заведующие производством</p> <p>специалисты испытательной лабораторией «СОЦИТ».</p> <p>специалисты ФБУ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург»</p>
<p>КТ 5</p> <p>Отбор и хранение суточных проб</p>	<p>производства пищеблоков</p>	<p>- наличие суточных проб (правильность отбора, хранения)</p>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p>	<p>ежедневно</p>	<p>заведующие производствами</p> <p>руководители групп ХАССП по структурным подразделениям</p>

				по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна» по графику Управления социального питания Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023г.	специалисты Комбината специалисты испытательной лаборатории «СОЦИТ» специалисты ФБУ: «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург»
Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве	производства пищеблоков	- культура обслуживания в обеденном зале и на раздаче - внешний вид обслуживающего персонала, - наличие разовых перчаток, - личная гигиена сотрудников пищеблоков, - санитарное состояние всех помещений пищеблоков; ведение графиков уборки, хранение уборочного инвентаря, посуды, моющих и дез. средств; санитарной одежды. - проведение: дезинфекций, дезинсекций, дератизации (договор);	На основе внедрения принципов ХАССП	ежедневно по графику, утвержденному ген. директором АО КСП	заведующие производством руководители групп ХАССП по структурным подразделениям специалисты Комбината
Инженерно-техническое обеспечение предприятия	пищеблоки структурных подразделений	- исправность теплового, механического, холодильного оборудования		ежедневно 1 раз в месяц	руководители структурных подразделений инженер по оборудованию

**Акционерное общество
«Комбинат социального питания «Волна»**

VI. Порядок производственного контроля за возможными аварийными ситуациями

Наименования мероприятий	Наименование документа	Кратность
Информировать Главное управление социального питания, Территориальный отдел Роспотребнадзора, администрацию района об аварийных ситуациях: - остановка производства - нарушения технологических процессов - получение неудовлетворительных результатов лабораторных испытаний при	Ст. 11 Закона № 52 ФЗ От 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	При каждом случае

производственном контроле - выброс в почву или атмосферу загрязняющих веществ		
---	--	--

VII. Перечень форм учета и отчетности

- 1. Акт внутреннего аудита
- 2. Акт проверки качества товаров в кладовых базовых предприятий
- 3. Журнал регистрации актов проверок.
- 4. График проверки предприятий.

Акционерное общество
«Комбинат социального питания «Волна»

Профиль деятельности: общественное питание

Перечень факторов и объектов производственного контроля,
в отношении которых необходима организация лабораторного контроля

Таблица 1

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
1	Проведение лабораторных исследований, смывов с объектов производственного окружения, рук и сан.одежды персонала						
1.1	Забор образцов с объектов производственного окружения	Руки, спецодежда персонала, производственное оборудование, столы, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Цеха	БГКП;	Ежемесячно менее 10 смывов	МУ № 2657 от 31.12.82г. МУ 2671 от 24.02.83 г.	Руководители структурных подразделений Гл. технолог
1.2	Забор образцов в помещениях производственного окружения	Воздух и стены в холодильных камерах	Холодильные камеры	Дрожжи и плесени.	1 раз в квартал для камер -18 С, 1 раз в квартал для камер Т - 11,9С и выше		Вет. врач
1.3	Проведение лабораторных исследований питьевой воды	Вода питьевая	Централизованная система водоснабжения	Органолептические показатели: запах, привкус, цветность, мутность Физико — химические показатели Водородный показатель (рН), железо	1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	Руководители структурных подразделений

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
				Микробиологические показатели: -Общее микробное число; -Общие колиформные бактерии; -Термотолерантные колиформные бактерии; -Споры сульфитредуцирующих клостридий.	2 раза в год		
2	Проведение оценки условий труда						
2.1	Оценка условий труда	Уровень искусственной освещенности	1 рабочее место на каждом производственном участке	Освещенность	1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Естественное и искусственное освещение»; ГОСТ 24940-96 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»; МУ 224706-98 «Оценка освещения рабочих мест»	Руководители структурных подразделений
2.2.		Параметры микроклимата	1 рабочее место на каждом производственном участке	Температура; Движение воздуха; Влажность	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату помещений»	Руководители структурных подразделений
2.3.		Определение уровней шума	Оборудование на рабочих местах	Шум и вибрация (локальная и общая)	1 раз в год/ при запуске нового оборудования	СН 2.2.4/2.1.8.562-96	Руководители структурных подразделений
	Оценка условий						

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3	ГРУППА Контроль технологического процесса						
3.1.	Контроль приемки сырья	Сырьё и продукты по заказу	Склад сырья	Органолептические показатели, внешний вид, соответствие маркировки, срок годности; температурные показатели; Целостность упаковки; Состояние транспорта/чистота, т.-	По мере поступления каждую партию	Операционная инструкция Маркировочные ярлычки; документация, подтверждающая качество и безопасность товара	Кладовщики, Руководители структурных подразделений
3.2.	Контроль хранения сырья и продуктов	Сырьё продукты	Склад сырья Производства пищевых блоков	- Токсичные элементы; - Микотоксины; - Пестициды; - ГМО; - Радионуклиды	Отбор проб производится по необходимости.	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003	Руководители структурных подразделений
				-КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); -Стафилококк; -Протеи; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; -Дрожжи, плесени.	Отбор проб производится по необходимости.		
				Физические параметры: Температура, влажность помещения	Постоянно		
3.3.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Распаковка и перегарка поступившего сырья и продукции (стеклянная тара, жестяная тара PURE-PACK, картонные коробки, пищевая пленка, полиэтилено-выс.	Склад, Сырьевые цеха /участки/	Физические показатели: Отсутствие остатков упаковки, личных вещей (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти), деревянных щепок, пластиковой и полиэтиленовой крошки.	каждую партию	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Зав. производствами

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		пакеты, пластиковая тара)					
3.4.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Размораживание (мясо, птица, рыба, морепродукты)	Мясо-рыбный участок/цех	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Инструкция	
3.5.		Сортировка, калибровка, мытье и очистка (овощи, фрукты)	Овощной цех/участок	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Инструкция	Зав. производствами
3.7.		Обработка (свежее яйцо)	Участок обработки яйца	Наличие условий; промаркированных емкостей; препаратов для обработки; санитарной одежды; моющих и дез. средств.	каждую партию	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Инструкция По графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»	Зав. производствами Специалисты Комбината
3.8.		Отделение несъедобных и малопценных в пищевом отношении частей (мясо, рыба, птица)	Мясо-рыбный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие костей, инородных включений	каждую партию		Зав. производствами
3.9.		Контроль вторичной обработки сырья и продукции	Вторичное промывание (свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень). Очистка вареных яиц	Холодный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, скорлупы для яиц, кожуры для овощей	каждую партию	На основе внедрения принципов ХАССП
3.10.		Процеживание (бульон)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота	каждую партию	На основе внедрения принципов ХАССП, ТТК	

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3.11				продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, костей			Зав. производствами
		Просеивание(сыпучие продукты)	Кондитерский /горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию		
3.12		Растворение (сахар, соль)	горячий цех/участок	« « — « — « «	каждую партию		
3.13	Контроль приготовления кулинарных полуфабрикатов	Взбивание (яйцо)	горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид должен соответствовать параметрам, указанным в ТТК, Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию		Зав. производствами
3.14		Замес (теста)	Кондитерский /горячий цех/участок	« « — « — « «	каждую партию		
3.15		Рыбные п/ф Мясные п/ф Овощные п/ф	горячий цех/участок	« « — « — « «	каждую партию		

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3.16	Контроль приготовление готовой продукции	Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Гарниры Сладкие блюда, напитки	горячий цех/участок	<p>Микробиологические исследования -КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); - E-coli -Стафилококк; -Протеи; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы.</p> <p>Физико- химические испытания готовой продукции: - достаточность термической обработки; - полнота вложения сырья; - нитраты и нитриты; - соответствие требований НД -органолептические показатели -калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре; -витаминизация 3-х блюд</p>	10 проб в месяц	<p>ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», На основе внедрения принципов ХАССП по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна» по графику Управления социального питания</p>	<p>Специалисты Комбината</p> <p>Специалисты Управления социального питания</p>
3.17	Контроль хранение и реализация готовой продукции		Линия раздачи		2 пробы в месяц и по необходимости 2 раза в год	<p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023г.</p> <p>«Русский Регистр-международная сертификация» Договор № 23.142.16.026PP от 28.02.2023г Инспекционный контроль 1 раз в 6 мес;</p>	<p>Специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт – Петербург»</p> <p>специалисты ООО «РРМС» «Русский Регистр-международная сертификация»</p>

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль

Контролируемые критические контрольные точки АО КСП «Волна»

таблица 2

№ ККТ	Этап производственного процесса	Точка контроля	Показатели для контроля	Критические пределы	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/проверяющий/
ККТ 1	<p>Хранение продукции</p> <p>Свежие : картофель, овощи, фрукты, ягоды.</p> <p>Замороженные: -фрукты, ягоды. - тесто, -мяса, рыба, птица, - морепродукты.</p> <p>Мясные консервы.</p> <p>Молочнокислая продукция.</p> <p>Гастрономия: -мясная, рыбная, -молочная, масложирная.</p> <p>Фруктовоовощная продукция: (соусы, консервы, соленья) Яйца.</p> <p>Зерно и продукты его переработки.</p>	<p>Склад хранения сырья (холодильные камеры, кладовые);</p> <p>Производства пищеблоков</p>	<p>Наличие психрометров в помещениях для хранения товара.</p> <p>ведение графиков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурных режимов; + относительной влажности; -разморозки и уборки холодильного оборудования. - ежедневной и генеральной уборки помещений, предназначенных для хранения продуктов. <p>Соблюдение: -сроков хранения; -требований товарного соседства,</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурно-влажностных режимов в помещениях, предназначенных для хранения товара; - должного санитарного состояния помещений; -наличие: маркировочных ярлычков на весь имеющийся товар; - соответствующей промаркированной тары для хранения продуктов; - овоскопа – для определения качества яйца; - органолептическая оценка продуктов на этапе хранения. <p>Внешний вид сотрудников кладовой, пищеблока – наличие санитарной одежды, уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств – условия хранения.</p> <p>Отметки о проведенном контроле</p>	<p>Температура хранения: -свежих овощей от 0 до +10°С – /капуста, лук репчатый, морковь, свёкла/;</p> <ul style="list-style-type: none"> - картофеля –от+ 4 до +12°С; -замороженных; - мяса, рыбы, птицы – 72 часа, с учётом разморозки; <p>фрукты, ягоды, тесто – см. маркировочные ярлычки.</p>	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>На основе внедрения принципов ХАССП</p> <p>НД на продукцию</p> <p>Сертификаты, декларации, ветеринарные справки</p>	<p>В процессе хранения</p> <p>По графику, утвержденному Ген. директором Комбината</p>	<p>Кладовщик</p> <p>Руководитель группы ХАССП по структурному подразделению.</p> <p>Заведующий производством.</p> <p>Специалисты Комбината</p>
ККТ 2	<p>Обработка свежего яйца</p>	<p>Участок обработки яиц</p>	<p>Наличие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Инструкции по обработке яиц; -моющих и дезинфицирующих средств для обработки яиц; -промаркированных емкостей для обработки яиц; -мерных промаркированных емкостей для дозирования моющих и дезинфицирующих средств; -специально выделенной, промаркированной санитарной одежды для обработки яиц; - условий для обработки яиц, в соответствии с Инструкцией; - дезинфицирующих средств для обработки рук /после обработки яиц/ - чек-листа, оформленного в соответствии с требованиями <p>Отметки /о проведенном контроле/ контролирующих лиц в журнале внутреннего контроля</p>	<p>Концентрация растворов для обработки яиц:</p> <p>Раствор кальцинированной соды 1-2%</p> <p>1% - 10г кальцинированной соды на 1 литр воды;</p> <p>2% - 20г кальцинированной соды на 1 литр воды;</p> <p>Раствор хлорамина 0,5%</p> <p>5г хлорамина на 1 литр воды;</p> <p>или раствор «Ниска-2» 2% (17,6 мл – 982,4 воды)</p>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p> <p>Инструкция по обработке яиц</p>	<p>Ежедневно, в соответствии с меню</p> <p>По графику, утвержденному</p>	<p>Заведующий производством</p> <p>Руководитель группы ХАССП по структурному подразделению.</p> <p>Специалисты Комбината</p>

№ ККТ	Этап производственного процесса	Точка контроля	Показатели для контроля	Критические пределы	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/проверяющий
						Ген. директором Комбината.	
ККТЗ	Достаточность термической обработки блюд /изделий/	Участок горячего цеха, зона выпечных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие температурного режима в тепловом оборудовании требованиям технологии приготовления блюд; - соблюдение временных режимов при приготовлении блюд; - соответствие готовых блюд требованиям технологии органолептическая оценка блюд; - соблюдение санитарных законодательства при приготовлении блюд; 	<p>Температура внутри готовых рубленых изделий не ниже 85°C</p> <p>Оптимальная температура подачи 65°C</p> <p>Температура теплового оборудования при приготовлении (омлетов, закусочных, рыбы, мяса, кури) от 180 до 280°C и времени тепловой обработки - в соответствии с требованиями технологии приготовления блюд.</p>	<p>Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков 2008г</p> <p>На основе внедрения принципов ХАССП</p>	<p>Ежеднев-но, в соответствии с меню.</p> <p>По графику, утвержденному Ген. директором Комбината</p>	<p>Заведующий производством</p> <p>Руководитель группы ХАССП по структурному подразделению</p> <p>Специалисты Комбината.</p>

Контролируемые контрольные точки АО КСП « Волна»

таблица 2

№ КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля(отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/проверяющий
КТ1	Прием продовольственного сырья пищевых продуктов	Склад, пищеблок	Визуальный осмотр на наличие остатков тары на продукции; перетарка в промаркированные ёмкости	ПОПМ	Каждая партия в соответствии с меню	Кладовщик Заведующий производством
КТ2	Первичная обработка сырья (овощи, фрукты, зелень, сортировка, мытье, очистка мяса, рыбы, птицы)	Овощной цех производства пищеблоков	Визуальный осмотр - наличие промаркированных ёмкостей	Инструкция На основе внедрения принципов ХАССП	Каждая партия в соответствии с меню	Заведующий производством

№ КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля(отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
КТ3	Мойка и Хранение (Столовая и кухонная посуда и приборы, инвентарь, оборудование, помещения)	Участки мойки столовой и кухонной посуды, холодильные камеры, производственные, складские, административно бытовые помещения.	По мере загрязнения; Визуальный осмотр; - наличие графиков разморозки, уборки и дезинфекции; - дез.раст-ра и моющих ср-в(ярлык) - условия хранения посуды; Микробиологические показатели	На основе внедрения принципов ХАССП Инструкции	Каждая партия посуды По графику утвержденному Ген. директором	Руководитель структурного подразделения, Заведующий производством Специалисты Комбината
КТ4	Реализация и хранение готовой продукции	Раздача Цех/участок приготовления продукции	- Бракераж готовой продукции - соблюдение температурного и временного режимов - маркировка готовой продукции и п/ф	Инструкция На основе внедрения принципов ХАССП	Постоянно, Согласно меню	Мед. работник Заведующий производством
КТ5	Отбор и хранение суточных проб	Производства пищеблоков. Холодильные установки.	Наличие: - стерильных банок с плотно прилегающими крышками, - емкостей для хранения банок; - емкостей для кипячения банок; - контейнеров для хранения проб; - сопроводительной записки с указанием № пробы, даты и времени отбора, подписи ответственного за отбор проб.	Инструкция по отбору и хранению суточных проб На основе внедрения принципов ХАССП	Ежедневно По графику, утвержденному Ген. директором	Руководитель структурного подразделения. Заведующий производством Специалисты Комбината

Перечень медицинских обследований, которых должны пройти работники предприятия

таблица 3

№ п/п	Наименование мероприятий	Нормативные документы	Кратность	Контингент
1.	Проведение предварительных и периодических медицинских обследований: - осмотр терапевта - осмотр дерматолога - флюорография - исследование на носительство	Распоряжение комитета по здравоохранению С-Пб № 184/р19 от 25.04.01г.	При поступлении на работу и периодически 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	Согласно списка каждый работающий

<p>возбудителей кишечных инфекций</p> <ul style="list-style-type: none"> - исследования на гельминтозы, энтеробиоз, простейшие - вакцинация - осмотр ЛОР - осмотр отоларинголога 		<p>При поступлении на работу и по эпид. показаниям</p> <p>1 раз в год</p> <p>При поступлении на работу и согласно графика</p>	<p>Согласно списка</p> <p>каждый рабочий день</p>
<p>Лабораторные исследования по договору № Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023г.</p>			
<p>2. Вид исследования</p>	<p>Профессиональная гигиеническая подготовка</p>	<p>Закон № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</p>	<p>Количество на 5 стр. При поступлении на работу</p>
<p>Микробиологические исследования проб продовольственного сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Масло, молоко, йогурт, сметана, кефир, мясо, яйца</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Кратность и кол-во исследований на</p>
<p>Санитарно-химические исследования проб продовольственного сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Овощи на нитраты</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Физико-химические исследования проб продовольственного сырья и пищевых продуктов (фальсификаты)</p>	<p>Молочная продукция</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</p>	<p>Сапаты, сладкие блюда, напитки, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</p>	<p>Суточный рацион питания</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</p>	<p>Объекты производственного окружения, руки, сан. одежда персонала</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персониозов</p>	<p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складских помещений хранения овощей, цеха обработки овощей</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</p>	<p>Оборудование, инвентарь, тара, руки, сан. одежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>Питьевая вода</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Исследование параметров микроклимата производственных помещений (20% от общего числа объектов)</p>	<p>Рабочее место</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях (20% от общего числа объектов)</p>	<p>Рабочее место</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>
<p>Исследование уровня шума в производственных помещениях</p>	<p>Рабочее место</p>	<p>Количество (обследованное)</p>	<p>Итого в квартал</p>

Акционерное общество
«Комбинат социального питания «Волна»
VIII. План контроля на предприятии

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
1.	Оформление столовой, буфета	1 раз в четверть	Руководитель структурного подразделения, буфетчица
2.	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырых продуктов	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения
3.	Контроль за качеством готовой продукции со снятием пробы	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения, заведующая производством
4.	Контроль за отбором суточных проб, за наличием контрольной порции, за закладкой сырья	Ежедневно	Заведующая производством
5.	Контроль за ведением документации (бракераж сырой и готовой продукции, технологические карты, заборные листы)	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения, заведующая производством
6.	Контроль за санитарным состоянием предприятия, ген.уборками	Еженедельно	Руководитель структурного подразделения
7.	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Заведующая производством
8.	Соответствие рациона питания обучающихся. Примерному 2-х недельному меню	1 раз в месяц	Руководитель структурного подразделения
9.	Поточность производственных процессов	1 раз в месяц	Руководитель структурного подразделения, заведующая производством
10.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения
11.	За прием (наличие товарно-сопроводительной документации), хранение продовольственного сырья и готовой продукции	При каждом завозе продукции	Руководитель структурного подразделения, кладовщик, заведующая производством
12.	За работу холодильного, теплового оборудования — с ведением журнала контроля	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения, заведующая производством
13.	Контроль за условиями труда в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами —	Не реже 1 раза в год.	Руководитель структурного подразделения
14.	Контроль за отходами	В теч.года	Руководитель структурного подразделения
15.	Контроль за прохождением предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров по приказам МЗ №555 от 29.09.89г., №90 от 14.03.96г.	Один раз в квартал	Руководитель структурного подразделения
16.	За организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки работников предприятия в соответствии с приказами МЗ РФ от 29.06.2000г. №229 и Роспотребнадзора от 20.05.05г. №402.	По плану-графику	Руководитель структурного подразделения
17.	За организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и форменной одежды.	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения
18.	За наличие достаточного количества производственного инвентаря, разрешенных моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения.	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
19	За проведение генеральной уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Один раз в месяц	Руководитель структурного подразделения
20	За наличие официально изданных санитарных норм и правил, гигиенических нормативов (формирование законодательной базы).	Не реже одного раза в год.	Руководитель структурного подразделения
21	За наличие приборов и оборудования (из числа вошедших в Госреестр), используемого для проведения производственного контроля и сведения о метрологической поверке (при их наличии).	Один раз в год	Руководитель структурного подразделения
22	За организацию и исполнение программы производственного контроля в полном объеме и в установленные сроки.	Постоянно	Руководитель структурного подразделения

Акционерное общество
«Комбинат социального питания «Волна»

Профиль деятельности: общественное питание

IX. Перечень форм учета и отчетности

№ п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность
1	Журнал гигиенический		Ежедневно
2	Журнал бракеража скоропортящейся продукции		По мере поступления
3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции		Ежедневно
4	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях		Ежедневно
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		Ежедневно
6	Учёт обеззараживания зоны холодного цеха		1 раз в неделю
7	График разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования		Ежедневно
8	Журнал учета приготовления дез.растворов		Ежедневно
9	Товарно-транспортные накладные, поступающего сырья		Ежедневно
10	Отчет о движении продуктов		Согласно графика
11	Акт проверки организации питания учащихся		Согласно графика
12	Акт проверок качества товаров в кладовых базовых предприятиях		Ежемесячно
13	Журнал регистрации актов проверок		Ежемесячно
14	График проверки предприятий		Ежемесячно

Акционерное общество
«Комбинат социального питания «Волна»

Профиль деятельности: общественное питание

Х. Перечень возможных аварийных ситуаций,
о которых необходимо информировать территориальный отдел

№ п/п	Вид аварии, неблагоприятия	Наименование, телефон, адреса организаций, куда необходимо обращаться	Ответственное лицо
1	Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления канализации, энергоснабжения, газоснабжение)	- Администрация района - Территориальный отдел Роспотребнадзора	Инженер по оборудованию Никифорова А.М. Специалист Комбината.
2	- Выход из строя технологического или холодильного оборудования - Остановка производства - Нарушение технологических процессов - Получение неудовлетворительных результатов лабораторных испытаний при производственном контроле - Выброс в почву или атмосферу загрязняющих веществ	- Управление социального питания, - Территориальный отдел Роспотребнадзора	Инженер по оборудованию Никифорова А.М. Специалист Комбината
3	Вывоз отходов	АО «Автопарк № 1 «Спецтранс» Договор № 72308 от 17.09.2018г. АО «Невский экологический оператор» Договор № 1277116-2022/ТКО от 30.12.2021г.	Руководитель структурного подразделения

Перечень медицинских обследований, которых должны пройти работники предприятия

№ п/п	Наименование мероприятий	Нормативные документы	Кратность
1.	Проведение предварительных и периодических медицинских обследований: - осмотр терапевта - осмотр дерматолога - флюорография - исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций - исследования на гельминтозы, энтеробиоз, простейшие - вакцинация - осмотр ЛОРа - осмотр стоматолога	Распоряжение комитета по здравоохранению С-Пб № 184/р19 от 25.04.01г.	При поступлении на работу и периодически 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год При поступлении на работу и по эпид. показаниям 1 раз в год При поступлении на работу и согласно графика
2.	Профессиональная гигиеническая подготовка.	Закон № 52 Ф3 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	При поступлении на работу