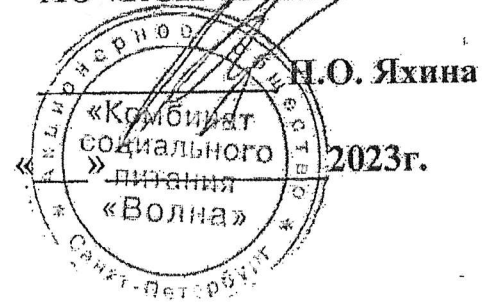


Утверждаю:  
Генеральный директор  
АО «КСП «Волна»



**Программа производственного контроля**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -  
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий  
в образовательных учреждениях обслуживаемых  
АО «КСП «Волна» в 2023г.

г. Санкт-Петербург  
2023г.

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 I, 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. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13 (исключение главы XIII, XIV, XV, XVI, приложения 4-15 ).
13. Санитарные правила «Могущие и дезинфицирующие средства для пищевых предприятий» СП 2.3.3.006-98.
14. Приказ Минздрава РФ от 05.12. 2014г. № 302 Н« Об утверждении перечней вредных и (или) 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 её 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г. 1997г выпуска.
- Сборник рецептур 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 рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально – значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга 2012г.
- Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания: 2002г. и 2013г. выпуска.
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 2000 и 2003г. выпуска.
- Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010г., 2012г.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
- Сборник технических нормативов 2011г.
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. 2011г.
- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, издание, переработанное и дополненное, Уфа 2014 г.

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/)
- 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)

#### - 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 №327 (192029, СПб, ул.Ткачей, д.9)
- Школа №336 (192171, СПб, ул.Седова, д.66)
- Школа №340 (192148, СПб, ул.Ольги Бергольц, д.27)
- 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 №133 (192012, СПб, ул.Слободская, д.3/5, - распред)
- Школа №326 (192174, СПб, пр.Александровской фермы, д.11)
- Школа №328 (192131, СПб, ул. Бабушкина, 56/1)
- 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.Щелунова, д.23)
- Школа №334 (190000, СПб, пер.Антокольский д 4 стр. 1, корп. 2)
- Школа №337 (192012, СПб, пр.Обуховской Обороны, д.257)
- 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–Овсеенко, 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.Большевиков, 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 (193318, СПб, ул.Коллонтай, 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)
  - 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	1
заведующий производством	16	20	12	13	10
заместитель заведующей производством	1	-	-	-	-
администратор	1	-	-	-	-
калькулятор	2	2	1	2	1
старший кассир	1	1	1	1	1
старший кладовщик	1	1	-	-	-
кладовщик	1	1	2	-	1
инвентарша	-	-	-	-	-
учётчик	-	-	-	-	1
инспектор по кадрам	1	-	-	-	-
начальник кондитерского цеха	1	-	-	-	-
начальник выпечного цеха	1	1	-	-	1
начальник овощного цеха	1	-	1	-	-
корневщица	8	-	9	-	-
упаковщик	-	-	1	-	-
бригадир смены	1	-	-	-	-
кухонный рабочий	28	20	12	18	16
повар 5 разряда	8	2	-	-	3
повар 4 разряда	32	37	27	15	21
повар 3 разряда	2	2	2	-	2
кондитер 5 разряда	1	-	1	-	-
кондитер 4 разряда	4	5	-	-	-
кондитер 3 разряда	1	-	-	-	-
буфетчик-кассир	1	-	-	-	-
буфетчик	24	24	11	14	13
продавец	2	-	-	-	-
мойщица посуды	37	43	19	19	21
уборщица	3	8	1	-	1
уборщица по кладовой	1	1	-	-	1
грузчик	8	9	7	3	3
рабочий по зданию	1	-	-	-	-
дворник	1	1	-	-	-
электрик	1	1	-	-	-
сторож	-	-	2	3	2
<b>Штат (количество чел.)</b>	<b>189</b>	<b>180</b>	<b>109</b>	<b>89</b>	<b>99</b>

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.	Ушакова С.И	Главный технолог
2.	Громова Л.А.	Технолог
3.	Быстрова О.Ю.	Инженер-технолог
4.	Шхалахова О.Ю.	Инженер-технолог
5.	Грицай Е.М.	Инженер-технолог
6.	Мима Н.Н.	Санитарный эксперт
6.	Землякова Т.А.	Санитарный врач
7.	Музыка А.А.	Ветеринарный врач
8.	Подымова В.С.	Специалист по снабжению
9.	Никифорова А.М.	Инженер по оборудованию
10.	Новикова И.М.	Руководители групп ХАССП по структурным подразделениям Комбината
11.	Лисицкая В.И.	
12.	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 № 0000B61696 от 15.12.2022.г

- Общество с ограниченной ответственностью «Русский Регистр-Международная сертификация» (ООО «РР МС») Договор № 040/116НВ-21/ Инспекционный контроль 1 раз в 6 месяцев /май, ноябрь/; сырьё, готовая продукция.

- «С-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных» Договор № 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	ПЕРЕОДИЧНОСТЬ, ОБЪЕМ ВНУТРЕВХОДСТВЕННОГО  И ИНСПЕКЦИОННОГО КОНТРОЛЯ.  (№ договоров о сотрудничестве – производственный контроль)	КОНТРОЛИРУЮЩЕЕ ЛИЦО  ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО
1	2	3	4	5	6
<b>Входной контроль поступающего сырья и продуктов поставщика</b>					
<p><b>КТ 1</b> укладка, распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции</p>	<p>кладовые</p> <p>производства пищеблоков</p>	<p>- условия транспортировки продуктов (наличие специализированного транспорта, соблюдение товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдение температурных условий при транспортировке;</p> <p>- наличие сопроводительной документации на продукты, подтверждающей качество и безопасность товара;</p> <p>- соответствия: - видов и наименований поступившей продукции</p> <p>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;</p> <p>-- целостность упаковки;</p>	<p>по сертификатам производителя, декларациям, ветеринарным справкам, маркировочным ярлыкам.</p>	<p>по мере поступления товара.</p> <p>по мере поступления товара.</p> <p>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна».</p>	<p>кладовщик</p> <p>руководители групп ХАССП по структурным подразделениям</p> <p>заведующие производствами</p> <p>специалисты АО КСП «Волна»</p>

		<p>весоые показатели санитарное состояние помещений кладовой.</p> <p>- бракераж поступающего сырья.</p>			
<p>КТ 1 распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции</p>	<p>кладовые, производства пищевых блоков</p>	<p>На наличие: нитратов в плодовоовощной 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 № 0000B6196 от 15.12.2022 г.</p> <p>Договор № 040/116НВ-21 от 23.09.21 Инспекционный контроль 1 раз в 6 мес.</p> <p>Договор № 78-10/71-2018(Ф1) Л от 18.12.2017 г. 1 раз в квартал</p>	<p>специалисты Испытательной лаборатории СПб</p> <p>специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии г. С-Петербурга»</p> <p>специалисты ООО «РР МС»</p> <p>«С-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных»</p>

Хранение товара

<p>ККТ1 условия хранения товара</p>	<p>кладовые структурных подразделений  и  производства пищевых блоков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- исправность холодильного оборудования;</li> <li>- соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;</li> <li>- товарного соседства; наличие маркировочных ярлыков;</li> <li>- органолептическая оценка продуктов на этапе хранения;</li> <li>- санитарное состояние холодильных установок и помещений, предназначенных для хранения пищевых продуктов;</li> <li>- чек-листы определения относительной влажности;</li> <li>- графики разморозки, уборки, дезинфекции холодильного оборудования.</li> <li>- маркировка емкостей, предназначенных для хранения товара.</li> <li>- наличие контрольного термометра.</li> </ul> <p>На наличие: нитратов в плодовоовощной 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 со...</p> <p>Испытательная лаборатория</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 № 0000B6196 от 15.12.2022 г</p> <p>Договор № 78-10/71-2018(Ф1) Л от 18.12.2017г.</p> <p>1 раз в квартал</p>	<p>«СОЦНИТ»</p> <p>специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург»</p> <p>«С-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных»</p>
--	--	--	--	--	---

**Технологический процесс приготовления**

<p><b>КТ 2</b> первичная обработка осырья</p>	<p>цех/ участок (плодово-овощная продукция) (мясо-рыбная продукция)</p>	<p>- визуальный осмотр; - условия проведения; - разморозка; - наличие промаркированных емкостей</p>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p>	<p>ежедневно</p>	<p>руководители групп ХАССП по структурным подразделениям</p> <p>заведующие производством</p>
<p><b>ККТ 2</b> первичная обработка яиц</p>	<p>цех/ участок</p>	<p>- условия проведения; - наличие промаркированных емкостей (в том числе мерных) - наличие дезинфицирующих средств</p>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p>	<p>Ежедневно</p> <p>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»</p>	<p>руководители групп ХАССП по структурным подразделениям заведующие производством</p> <p>специалисты Комбината</p>

<p><b>ККТЗ</b> достаточность термической обработки</p> <p>(качество, безопасность готовой продукции)</p>	<p>раздача</p> <p>производственные цеха</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение температурных и временных режимов при приготовлении блюд</li> <li>- бракераж готовых блюд (журнал)</li> <li>- соответствие меню приготовленных блюд</li> <li>- весовые показатели;</li> <li>- температурный режим готовых блюд;</li> <li>- сроки хранения готовых блюд;</li> </ul> <p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота вложения сырья;</li> <li>- массовая доля сухих веществ;</li> <li>- массовая доля жира;</li> <li>- соответствие требованиям нормативной документации</li> <li>- достаточность термической обработки</li> <li>- содержание молока в блюдах</li> <li>- содержание витамина «С» в напитках;</li> <li>- соли тяжелых металлов</li> </ul> <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовая продукция</li> <li>- выпечные изделия</li> <li>- смывы с кухонного инвентаря, посуды; рук и санитарной одежды работников пищеблока.</li> </ul>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p> <p>- наличие нормативно-технологической документации (технологические карты, сборники рецептов, санитарные правила)</p> <p>ГОСТ Р 50763-07</p> <p>МУ № 1-40/3805</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p>	<p>ежедневно</p> <p>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна» ежедневно</p> <p>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»</p> <p>по графику Управления социального питания</p> <p>Договор № 0000B6196 от 15.12.2022.г</p> <p>Договор № 040/116НВ-21 от 23.09.21 Инспекционный контроль 1 раз в 6 мес</p> <p>Договор № 0000B6196 от 15.12.2022.г</p>	<p>заведующие производством руководители групп ХАССП по структурным подразделениям и</p> <p>специалисты Комбината</p> <p>руководители групп ХАССП по структурным подразделениям и</p> <p>специалисты Комбината испытательной лаборатории «СОЦИТ»</p> <p>специалисты ФБУ «Центра гигиены и эпидемиологии в Санкт-Петербурге»</p> <p>специалисты ООО «ГР МС»</p> <p>специалисты ФБУ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербурге»</p>
<p><b>КТ 3</b> 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 помещения пищеблоков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- чистота посуды и приборов;</li> <li>- хранение посуды и приборов</li> <li>- маркировка кухонной посуды, емкостей, инвентаря;</li> <li>- отсутствие посуды и инвентаря со сколами и трещинами.</li> <li>- санитарное состояние;</li> <li>- наличие графиков; разморозки холодильного оборудования</li> <li>- санитарное состояние;</li> <li>- наличие графиков; смывы с кухонного инвентаря, посуды</li> </ul>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»</p> <p>по графику Управления социального питания.</p> <p>Договор № 0000B6196 от 15.12.2022.г</p>	<p>руководители групп ХАССП по структурным подразделениям и специалистам комбината</p> <p>специалисты Комбината</p> <p>специалисты испытательной лаборатории «СОЦИТ»</p> <p>специалисты ФБУ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербурге»</p>

<p><b>КТ 4</b></p> <p>Реализация и хранение готовой продукции</p>	<p>Раздача пещ/участок приготовления продукции</p>	<p>Соответствие температурного и временного режимов; Бракераж 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 № 0000B6196 от 15.12.2022 г</p>	<p>заведующие производством</p> <p>специалисты испытательной лаборатории «СОЦИТ».</p> <p>специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург»</p>
<p><b>КТ 5</b></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>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волпа»</p> <p>по графику Управления социального питания</p> <p>Договор № 0000B6196 от 15.12.2022 г</p>	<p>заведующие производствами руководители групп ХАССП по структурным подразделениям</p> <p>специалисты Комбината</p> <p>специалисты испытательной лаборатории «СОЦИТ»</p> <p>специалисты ФБУ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург»</p>
<p>Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве</p>	<p>производства пищеблоков</p>	<p>- культура обслуживания в обеденном зале и на раздаче</p> <p>- внешний вид обслуживающего персонала,</p> <p>- наличие разовых перчаток.</p> <p>- личная гигиена сотрудников пищеблоков.</p> <p>- санитарное состояние всех помещений пищеблоков; ведение графиков уборки; хранение уборочного инвентаря, посуды, моющих и дез. средств; санитарной одежды.</p> <p>- проведение: дезинфекций, дезинсекций, дератизации (договор);</p>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p>	<p>ежедневно</p> <p>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП</p>	<p>заведующие производством</p> <p>руководители групп ХАССП по структурным подразделениям</p> <p>специалисты Комбината</p>
<p>Инженерно-техническое обеспечение предприятия</p>	<p>пищеблоки структурных подразделений</p>	<p>- исправность теплового, механического, холодильного оборудования</p>		<p>ежедневно</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>руководители структурных подразделений</p> <p>инженер по оборудованию</p>

Акционерное общество  
«Комбинат специального 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 производственном контроле - выброс в почву или атмосферу загрязняющих веществ	Ст. 11 Закона № 52 ФЗ От 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	При каждом случае

**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.

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 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	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
				Водородный показатель (рН), железо Микробиологические показатели: -Общее микробное число; -Общие колиформные бактерии; -Термотолерантные колиформные бактерии; -Споры сульфитредуцирующих клостридий.	2 раза в год		
2	<b>Проведение оценки условий труда</b>						
2.1	Уровень искусственно и освещенности	1 рабочее место на каждом производственном участке	Освещенность	1 раз в год	СП 2.3.6.1079-01, приложение 2; СанПиН 2.2.4.548-96 «Естественное искусственное освещение»; ГОСТ 24940-96 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»; МУ 224706-98 «Оценка освещенности рабочих мест»	Руководители структурных подразделений	
2.2.	Оценка условий труда Параметры микроклимата	1 рабочее место на каждом производственном участке	Температура; Движение воздуха; Влажность	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СП 2.3.6.1079-01, приложение 2; СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату помещений»	Руководители структурных подразделений	



№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метро-д. документа, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
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
3	Контроль технологического процесса						
3.1.	Контроль приемки сырья	Сырьё и продукты по заказу	Склад сырья	Органолептические показатели, внешний вид, соответствующие маркировки, срок годности; температурные показатели; Целостность упаковки; Составление транспорта/чистота, т.	По мере поступления каждой партии	Операционная инструкция Маркировочные ярлыки, 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; - КМАФАнМ; - БГКП (колиформы); - Стафилококк; - Протеи; - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; - Дрожжи, плесени; Физические параметры: Температура, влажность помещения	Отбор проб производится по необходимости. 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
3.3.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции (стеклянная)	Склад, Сырьевые цеха /участки/	Физические показатели: Отсутствие остатков упаковок, личных вещей (товарные украшения, волосы,	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПин 2.3/2.4.3590-20	кладовщик Зав. производствами

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3.4.		Размороженный (мясо, птица, рыба, морепродукты)	Мясо-рыбный участок/цех	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Инструкция	Зав. производствами
3.5.		Сортировка, калибровка, мытьё 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.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Обработка (свежее яйцо)	Участок обработки яйца	Наличие условий; промаркированных ёмкостей; препаратов для обработки; санитарной одежды; моющих и дез. средств.	каждую партию	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Инструкция По графику, утверждённому ген. директором АО КСП «Волна»	Зав. производствами Специалисты Комбината
3.8.		Отделение несъедобных и малощенных 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

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование ваiane образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	ИТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3.9		Вторичное промывание(св ежие овощи, фрукты, ягоды, зелень) Очистка варёных 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	Зав. производствами
3.10.	Контроль вторичной обработки сырья и продукции	Процеживание (бульон)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, костей	каждую партию	На основе внедрения принципов ХАССП СанПиН 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.1.3049-13 ТТК	Зав. производствами
3.11		Просевание(с вылучие 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		Зав. производствами
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		

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование ванные образцы/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
3.14		Замес (тесто)	Кондитерский /горячий цех/участок	« « -- « « -- « «	каждую партию		
3.15		Рыбные п/ф Мясные п/ф Овощные п/ф	горячий цех/участок	« « -- « « -- « «	каждую партию		
3.16	Контроль приготовления готовой продукции	Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Гарниры Сладкие блюда, напитки	горячий цех/участок	Микробиологические исследования -КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); - E-coli -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы.  Физико- химические испытания готовой продукции: - достаточность термической обработки; - полнота вложения сырья; - нитраты и нитриты; - соответствие требований НД -органолептические показатели	10 проб в месяц	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПин 2.3.6.1079-01 На основе внедрения принципов ХАССП СанПин 2.4.1.3049-13 по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна» по графику Управления социального питания	Специалисты Комбината  Специалисты Управления социального питания
					2 пробы в месяц и по необходимости	Договор № 0000-В01653 от 17.01.2022г	

№ 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
3.17	Контроль хранения и реализация готовой продукции		Линия раздачи	-калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре, -витаминизация 3-х блюд	2 раза в год	Договор № 0000B6196 от 15.12.2022.г  Инспекционный контроль 1 раз в 6 мес.	Специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт – Петербург»  специалисты ООО «РР МС»



ККТ 2	Обработка свежего яйца	<p>Наличие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструкции по обработке яиц;</li> <li>- моющих и дезинфицирующих средств для обработки яиц;</li> <li>- промаркированных ёмкостей для обработки яиц;</li> <li>- мерных промаркированных ёмкостей для дозирования моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- специально выделенной, промаркированной санитарной одежды для обработки яиц;</li> <li>- условий для обработки яиц, в соответствии с Инструкцией;</li> <li>- дезинфицирующих средств для обработки рук / после обработки яиц/</li> <li>- чек-листа, оформленного в соответствии с требованиями</li> </ul> <p>Отметки /о проведённом контроле/ контролирующих лиц в журнале внутреннего контроля</p>	<p>Ковцентриция 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 хлорамин 0,5%</p> <p>5г хлорамин на 1 литр воды</p> <p>или</p> <p>раствор Ниспа-2 2% (17,6 мг - 982,4 воды)</p>	<p>На основе внедрения принципов ХАССП</p> <p>Инструкция по обработке яиц</p>	<p>Заведующий производством</p> <p>Руководитель группы ХАССП по структурному подразделению.</p>
ККТ 3	<p>Участок обработки яиц</p> <p>Участок горячего цеха, зона выпечных изделий</p> <p>Достаточность термической обработки блинов /изделий/</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температурного режима в теплоном оборудовании требованиям технологии приготовления блинов;</li> <li>- соблюдение временных режимов при приготовлении блинов;</li> <li>- соответствие готовых блинов требованиям технологии</li> <li>- органолептическая оценка блинов;</li> <li>- соблюдение санитарных законодательств при приготовлении блинов;</li> </ul>	<p>Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков 2008г</p> <p>На основе внедрения принципов ХАССП</p>	<p>Заведующий производством</p> <p>Руководитель группы ХАССП по структурному подразделению</p> <p>Специалисты Комбината.</p>	

таблица 2

## Контролируемые контрольные точки АО КСП «Волна»

№ КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля(отбора)	Показатели	ИД	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
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(арлык) - условия хранения посуды; Микробиологические показатели	На основе внедрения принципов ХАССП	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 т/ф	Инструкция Инструкция На основе внедрения принципов ХАССП	Постоянно, Согласно меню	Мед. работник. Заведующий производством
КТ 5	Отбор и хранение суточных проб	Производства пищеблоков; Холодильные установки.	Наличие: - стерильных банок с плотно прилегающими крышками, - ёмкостей для хранения банок; - ёмкостей 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 возбудителей кишечных инфекций - исследование 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	Согласно списка  каждый работающий  Согласно списка  каждый работающий
2.	Профессиональная гигиеническая подготовка	Закон № 52 ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	При поступлении на работу	каждый работающий  Каждый вновь поступающий

Лабораторные исследования по договору № 0000B6196 от 15.12.2022.г

таблица 4

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество (рекомендованное)	Количество на 5 стр. подраз.	Кратность и кол-во исследований	Итого в год
Микробиологические исследования сырья и пищевых продуктов	Масло, молоко, йогурт, сметана, кефир, мясо, яйцо		9 наименований	1 раз в квартал 9 проб	36 проб
Санитарно-химические исследования проб продовольственного сырья и пищевых продуктов	Овощи на нитраты		7 наименований	2 пробы в квартал	7 проб
Физико-химические исследования проб продовольственного сырья и пищевых продуктов (фальсификаты)	Молочная продукция		3 наименования	1 раз в квартал 3 пробы	1 проб
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приёма пищи	15 школ в квартал по 3 блюда	1 раз в квартал 45 проб	180 блюд
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	12	1 раз в год 3 пробы в квартал	12
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГ КИ)	Объекты производственного окружения, руки, сан. одежда персонала	10 смывов	120 (12 объектов по 10 смывов)	1 квартал-3 объекта по 10 смывов 2 квартал-3 объекта по 10 смывов 3 квартал-2 объекта по 10 смывов 4 квартал-4 объекта по 10 смывов	120
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей вертеброзов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складских помещений хранения овощей, пехе обработки овощей	5-10	60 (12 объектов по 5 смывов)	1 квартал-3 объекта по 5 смывов 2 квартал-2 объекта по 5 смывов 3 квартал-3 объекта по 5 смывов 4 квартал-4 объекта по 5 смывов	60
Исследования смывов на наличие яиц сальмонелл	Оборудование, инвентарь, тару, руки, сан. одежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	120 (12 объектов по 10 смывов)	1 квартал-3 объекта по 10 смывов 2 квартал-3 объекта по 10 смывов 3 квартал-2 объекта по 10 смывов 4 квартал-4 объекта по 10 смывов	120
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода	2 пробы	2	По химическим показателям - 1 раз в год по микробиологическим (бак) показателям - 2 раза в год	2 4
Исследование параметров микроклимата производственных помещений (20% от общего числа объектов)	Рабочее место	2	24	1 квартал-12 объектов 2 квартал-12 объектов 3 квартал-6 объектов 4 квартал-18 объектов	48
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях (20% от общего числа объектов)	Рабочее место	2	24	В течение время суток 1 квартал-6 объектов 2 квартал-6 объектов 3 квартал-3 объектов 4 квартал-9 объектов	24
Исследование уровня шума в производственных помещениях (20% от общего числа объектов)	Рабочее место	2	24	1 квартал-6 объектов 2 квартал-6 объектов 3 квартал-3 объектов 4 квартал-9 объектов	24

Акционерное общество  
«Коллектив 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		Ежедневно
7	График разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования		1 раз в неделю
8	Журнал учета приготовления дез.растворов		Ежедневно
9	Товарно-транспортные накладные, поступающего сырья		Ежедневно
10	Отчёт о движении продуктов		Ежедневно
11	Акт проверки организации питания учащихся		Согласно графика
12	Акт проверок качества товаров в кладовых базовых предприятиях		Согласно графика
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, неблагополучия	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 ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	При поступлении на работу