

Акционерное общество «Комбинат социального питания
«Волна»

«Утверждаю»
Генеральный директор
АО «КСП «Волна»
Н.О. Яхина



Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
в летних оздоровительных лагерях Невского района
2024г.

г. Санкт-Петербург
2024г.

АДРЕСНАЯ ПРОГРАММА
 лагерей дневного пребывания на базе бюджетных государственных
 образовательных учреждений Невского района Санкт-Петербурга летом 2024 года

№ п/п	ГБОУ	Адрес	Количество детей	
			1 см. 27.05.2024г 25.06.2024г	2 см. 28.06.2024г- 26.07.2024г
1.	№ 23	192131 СПб, ул. Дыбенко, д. 20/4,	80	—
2.	№ 26	193230,СПб, Товарищеский пр.,д.28 корп.2, Литер А	85	65
3.	№ 39	193149, СПб, Октябрьская наб., д/л 18, корп. 9, Литер А	80	50
4.	№ 268	193231, СПб, пр. Большевиков, д. 4, корп. 2, Литер А	85	—
5.	№ 331	192171, СПб, ул. Бабушкина, д. 65, Литер А	80	—
6.	№ 333	193318, СПб, ул. Бельшева, д. 6, Литер А	100	—
7.	№ 334	192174, СПб, Антокольский д.4 корпус 2	80	—
8.	№ 340	192148, СПб, ул. Ольги Берггольц, д. 27, Литер А	70	70
9.	№ 341	193168, СПб, ул. Дыбенко, д. 24, корп. 4, Литер А	100	—
10.	№ 343	193232, СПб, ул. Крыленко, д. 33, корп.2, Литер Б	95	55
11.	№ 345	192174, СПб, бульвар Красных Зорь, д. 6 корп. 2, Литер А	100	—
12.	№ 346	193231, СПб, ул. Коллонтай, д. 19, корп. 5, Литер А	120	—
13.	№ 347	193312, СПб, пр. Солидарности, д. 3, корп. 4, Литер А	110	—
14.	№ 348	192177, СПб, Шлиссельбургский пр., д. 43, Литер А	105	55
15.	№ 497	193079, СПб, Октябрьская наб. д.70 корп.2, Литер А	90	—
16.	№ 498	193079, СПб, ул. Новоселов, д. 21, Литер Ш	110	—
17.	№ 513	193231, СПб, ул. Латышских стрелков, д. 9 корп. 3, Литер А	105	—
18.	№ 527	193012, СПб, 2-ой Рабфаковский переулок, д. 1к.4 Литер Н	90	—
19.	№ 557	192177, СПб, ул. Караваяевская, д.6, Литер А	90	—
20.	№ 566	192077, СПб, ул. Гудилова, д.6/3, стр. 1 Литер А	85	—
21.	№ 572	193321, СПб, ул Латышских Стрелков, д. 9, корп.1	100	—
22.	№ 574	192076 , СПб Шлиссельбургский пр.д. 24/2 Литер А	90	—
23.	№ 591	193232, СПб, пр. Большевиков, д. 28, Литер А.	80	—
24.	№ 667	193318, СПб, ул. Джона Рида, д. 3 корп. 1, Литер А	110	—
25.	№ 689	193318, СПб, пр. Пятилеток, д. 6, корп. 2	80	—
26.	№ 690	193149, СПб, ул. Русановская, д. 15, корп. 2	110	—
26.	№ 691	193231, СПб, Дальневосточный пр, д. 10 корп.2, стр 1	120	90
27.	№ 707	193231, СПб, ул. Архивная, д.9 корп 3 стр 1	125	—
			2675	385
			—	220
				3060
Всего:				

Акционерное общество

«Комбинат социального питания «Волна»

Перечень официально изданных нормативных документов, санитарных правил, ГОСТов и технических регламентов, используемых в работе специалистами ОАО 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. (ред. от 13.07.15г.).
3. 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 27.03.2007г. N 13).
4. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. N 32).
5. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. N 28).
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. N 98).
7. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) СП 3.1/2.4.3598-20 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. N 16).
8. Санитарные правила и нормы «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» СанПиН 2.3.4.3258-15. (не применяется с 7 сентября 2015 года - см. пункт 2 настоящего Постановления).
9. Санитарные правила «Моющие и дезинфицирующие средства для пищевых предприятий» СП 2.3.3.006-98.
10. Приказ Минздрава РФ от 05.12.2014г. № 302н « Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
11. «Организация детского питания» СанПиН 2.3.2.1940-05 (с изменениями на 27 июня 2008 года).
12. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки».
13. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
14. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию.
15. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 10 июля 2020 года).
16. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
17. Нормативная документация: / ГОСТы, ОСТы, методические указания/ на продукцию, поступающую в предприятия АО КСП «Волна».
18. ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
19. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
20. ГОСТ Р 53105-08 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
21. ГОСТ Р 53106-08 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
22. ГОСТ Р 50935-07 «Общественное питание. Требования к персоналу».
23. ОСТ 28-1-95 Стандарт отрасли «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
24. Сборники технических нормативов:
 - Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г. редакция В.С. Турчиновой
 - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков /в учреждениях образования Санкт-Петербурга/ -2008, под редакцией Куткиной М.Н.
 - 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 на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 - Сборник технических нормативов 2011г. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А

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.	Серенкова Н.С	Инженер-технолог
4.	Быстрова О.С.	Инженер-технолог
5.	Шхалахова О.В.	Инженер-технолог
6.	Музыка А.А.	Ветеринарный врач
7.	Подымова В.С.	Специалист по снабжению
8.	Никифорова А.М.	Инженер по оборудованию
9.	Новикова И.М.	Руководители групп ХАССП по структурным подразделениям Комбината
10.	Грицай Е.М.	
11.	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, своевременным прохождением медосмотров.
- 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 № 0000-Д00494 от 25.12.2023г
 Вет. Контр.- «С-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных» Договор №78-10/71-2018 (Ф1)-Л от 18.12.2017г
 - СПб ГБУ ООО «Русский Регистр – международная сертификация» (ООО «РР МС») Договор № 23.142.16.026РР от 28.02.2023г. Инспекционный контроль 1 раз в 6 месяцев / готовая продукция/

КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ НА ПРЕДПРИЯТИИ	ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ (ТОЧКИ КОНТРОЛЯ)	ПОКАЗАТЕЛИ КОНТРОЛЯ	НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ИСПЫТАНИЯ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ, ОБЪЕМ ВНУТРИВЕДОМСТВЕННОГО " ИНСПЕКЦИОННОГО КОНТРОЛЯ (№ договоров о сотрудничестве – производственный контроль.)	КОНТРОЛИРУЮЩЕЕ ЛИЦО ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО
1	2	3	4	5	6
Входной контроль поступающего сырья и продуктов поставщика					
КТ 1 укладка, упаковка и перетарка поступившего сырья и продукции	кладовые	-условия транспортировки продуктов(наличие специализированного транспорта, соблюдение товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдение температурных условий при	по сертификатам производителя, декларациям, ветеринарным справкам, маркировочным ярлыкам.	по мере поступления товара. по мере поступления товара.	кладовщик руководители группы ХАССП по структурным подразделениям заведующие производствами

	Производства пищевых	<p>транспортировке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - весовые показатели, - санитарное состояние помещений кладовой. - бракераж поступающего сырья. 		по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»	специалисты АО КСП «Волна»
КТ 1 распаковка и перегарки поступившего сырья и продукции	кладовые, производства пищевых	<p>наличие:-нитратов в плодоовощной продукции;</p> <p>-нитритов в колбасных изделиях;</p> <p>ГМО - в пищевых продуктах и сырье. Кислотно-жирной состав в молочных продуктах -микробиологические показатели</p> <p>Ветеринарно- санитарная безопасность сырья</p>	МУ № 1-40/3805 ИД на продукцию МУ 2657	<p>Годовой план оценки уровня организации социального питания Управления социального питания.</p> <p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023.г</p> <p>Договор № 23.142.16.026РР от 28.02.2023г Инспекционный контроль 1 раз в 6 мес.</p> <p>Договор №78-1071-2018 (Ф1)- 1 раз в квартал</p>	<p>специалисты Испытательной лаборатории соц. Пит</p> <p>специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. С-Петербург» .</p> <p>специалисты ООО «РРМС»</p> <p>«С-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных»</p>
Хранение товара					
ККТ1 условия хранения товара	кладовые структурных подразделений и производства пищевых	<ul style="list-style-type: none"> - исправность холодильного оборудования; - соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов; - соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции; - товарного соседства; - наличие маркировочных ярлыков; - органолептическая оценка продуктов на этапе хранения; 	На основе внедрения принципов ХАССП	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»</p>	<p>руководитель группы ХАССП по структурному подразделению</p> <p>кладовщик</p> <p>заведующие производствами</p> <p>специалисты АО КСП «Волна»</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние холодильных установок и помещений, предназначенных для хранения пищевых продуктов; - чек-листы определения относительной влажности; - графики разморозки, уборки, дезинфекции холодильного оборудования. - маркировка ёмкостей, предназначенных для хранения товара. - наличие контрольного термометра. <p>наличие:- питратов и плодоовощной 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>Годовой план оценки уровня организации социального питания Управления социального питания.</p> <p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023.г</p> <p>Договор №78-10/71-2018 - 1 раз в квартал</p>	<p>специалисты управления соципта Испытательная лаборатория «СОЦИТ»</p> <p>специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт – Петербурге»</p> <p>«С-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных»</p>
Технологический процесс приготовления					
КТ 2 первичная обработка сырья	цех/ участок (плодово-овощная продукция) (мясо-рыбная продукция)	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный осмотр; - условия проведения; - разморозка; - наличие промаркированных ёмкостей 	На основе внедрения принципов ХАССП	ежедневно	руководители групп ХАССП по структурным подразделениям заведующие производством
ККТ 2 обработка яиц	цех/ участок	<ul style="list-style-type: none"> - условия проведения; - наличие промаркированных ёмкостей (в том числе мерных) - наличие дезинфицирующих средств и термометров 	На основе внедрения принципов ХАССП	Ежедневно по графику, утверждённому ген. директором АО КСП «Волна»	руководители групп ХАССП по структурным подразделениям заведующие производством специалисты Комбината
ГЗ целостность герметической обработки (качество,	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; 	На основе внедрения принципов ХАССП - наличие нормативно-технологической документации	ежедневно по графику, утверждённому ген. директором АО КСП «Волна» ежедневно	заведующие производством руководители групп ХАССП по структурным подразделениям и специалисты Комбината руководители групп ХАССП по структурным подразделениям и

безопасность готовой продукции)		<p>-температурный режим готовых блюд; -сроки хранения готовых блюд;</p> <p>Физико-химические показатели: - полнота вложения сырья; массовая доля сухих веществ; массовая доля жира; - соответствие требованиям нормативной документации - достаточность термической обработки - содержание молока в блюдах - соли тяжелых металлов Микробиологические показатели: - готовая продукция -выпечные изделия -смывы с кухонного инвентаря, посуды; рук и санитарной одежды работников пищеблока.</p>	<p>(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>по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна»</p> <p>по графику Управления социального питания</p> <p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023.г</p> <p>Договор № 23.142.16.026РР от 28.02.2023г Инспекционный контроль. 1 раз в 6 мес</p> <p>Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023.г</p>	<p>специалисты Комбината</p> <p>специалисты испытательной лаборатории «СОЦПИТ»</p> <p>специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт – Петербурге»</p> <p>специалисты ООО «РР МС»</p> <p>специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт – Петербурге»</p>
<p>КТ 3 Мойка и хранение посуды приборов, инвентаря /условия хранения/ оборудования, помещений пищеблоков</p>	<p>производства пищеблоков</p> <p>- участки мойки посуды.</p> <p>холодильные камеры</p> <p>оборудование</p> <p>помещения пищеблоков</p>	<p>- чистота посуды и приборов; - хранение посуды и приборов - маркировка кухонной посуды, емкостей, инвентаря; - отсутствие посуды и инвентаря со сколами и трещинами.</p> <p>- санитарное состояние; - наличие графиков; разморозки холодильного оборудования - санитарное состояние; - наличие графиков; Смывы с кухонного инвентаря, посуды</p>	<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. Договор № 0000-В01653 от 17.01.2022.г</p>	<p>руководители групп ХАССП по структурным подразделениям и специалистами комбината</p> <p>специалисты Комбината</p> <p>специалисты испытательной лаборатории «СОЦПИТ» специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт – Петербурге»</p>
<p>КТ 4 Реализация и хранение готовой продукции</p>	<p>Раздача цех/ 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 № 0000-Д00494 от 25.12.2023.г</p>	<p>заведующие производством</p> <p>специалисты испытательной лаборатории «СОЦПИТ».</p> <p>специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт – Петербурге»</p>
<p>КТ 5 Отбор и</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 руководители группы ХАССП</p>

хранение суточных проб				по графику, утвержденному ген. директором АО КСП «Волна» по графику Управления социального питания Договор № 0000-Д00494 от 25.12.2023.г	по структурным подразделениям, специалисты Комбината специалисты испытательной лаборатории «СОЦПИТ» специалисты ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в г. Санкт – Петербург»
Соблюдение санитарно- эпидемиоло- гического 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 группы 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

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 - 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	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 вновь поступающий
3.	Гигиеническая аттестация должностных и работающих лиц	Закон № 52 ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	1 раз в 2 года	Согласно профессии и должности

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

VI. 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.