

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

Шильман А.С.

«10» января 2024г.



ПРОГРАММА

производственного контроля

АО «Комбинат социального питания

Колпинского района»

ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

1.	Наименование юридического лица	АО «Комбинат социального питания Колпинского района»
	Год введения в эксплуатацию	1988 г.
2.	Юридический адрес:	196655, г. Колпино, ул. Ижорского батальона, д. 25
3.	Телефон	(812)463-51-44
4.	Электронная почта:	ksp.kolpino@mail.ru
5.	ОГРН	5067847052334
6.	ИНН	7817306535
7.	КПП	781701001
8.	Генеральный директор	Шильман Александр Сергеевич

1. Перечень выпускаемой продукции, а также виды деятельности, подлежащие санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного (социального) питания.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Генеральный директор – Шильман А.С.

Заместитель генерального директора по производственному контролю и развитию – Курчанова И.А.

Заместитель генерального директора по коммерческим вопросам – Каменева Е.А.

Начальник кулинарного цеха – Плахотная Е.П.

Начальник кондитерского цеха – Формалева Е.М.

Заведующие производством.

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

3.1 Общие НД:

- Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 года №52-ФЗ;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон « Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013 № 15-ФЗ;
- Федеральный закон « Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 № 89-ФЗ;
- приложение 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников;
- Приказ Минздрава Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 « О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «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 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 разделами II, III, IV, VII, VIII, X прил. 1,2,4 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011).
- Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (за исключением пунктов 13,14,97,98,115) (ТР ТС 033/2011);
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);

3.2. НД по профилактике инфекционных заболеваний, в том числе по иммунопрофилактике:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.98г. № 157-ФЗ.;
- Приказ Минздрава России от 27.06.01г. № 229 «О национальном календаре профилактических прививок и календаре прививок по эпидемическим показаниям»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача по Санкт-Петербургу № 5 от 21.08.2001г. «Об иммунизации взрослого населения против дифтерии»;
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001г. № 77-ФЗ.;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

3.3 НД, регламентирующие профилактические медицинские осмотры:

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
- Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
 - Приказ Минздрава Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 « О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

3.4. НД, регламентирующие охрану труда

- Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 14 марта 1997 г. № 12 «О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 11 марта 1999 г. № 279 «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
- Методические рекомендации по обоснованию случая профессионального заболевания гепатитами В, С и ВИЧ-инфекцией вследствие внутрибольничного заражения вирусами гепатитов В, С и ВИЧ медицинских работников, утвержденные главным гос-сан.врачом по Санкт-Петербургу, 2004г.
- Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 ФЗ от 02.01.2000года.
- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.2650-10.
- Приказ МЗ и социального развития РФ № 51н от 31.01.2011 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:

4.1 КРИТИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ, МОНИТОРИНГ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

ККТ	Этап производственного процесса	Операции	Критические пределы	Мониторинг					Корректирующие действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	
1.	Прием и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов (мясная, молочная, рыбная гастрономия, молочная продукция, молочно-жировая, плодово-овощная, яйцо, свежиекартофель, овощи, фрукты, ягоды, замороженная продукция)	Контроль приемки продукции. Контроль температуры, влажности и сроков хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.	В соотв. с ТР ТС 021/2011. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Молочная прод., гастрономия: В соответствии с НТД поставщика. Температура от +1 С до +6С Влажность от 75% до 80%. Температура для овощей, фруктов от +4С до +15С Влажность от 75% до 80%. Срок хранения в соотв. со сроком указанным на упаковке производителя. Замороженная продукция: В соответствии с НТД поставщика Температура не ниже – 18С Влажность от 75% до 85% Срок хранения в соотв. со сроком указанным на упаковке произв.	Склад. Холодильные камеры. Овощная кладовая	Контроль количества и качества продукции по внешнему виду, упаковке и маркировке, товаросопроводительным документам. Замер температуры и влажности в холодильной камере ежедневно с регистрацией в журнале.	По мере поступления новой партии продукции/ ежедневно	Зав. производством, Начальник цеха	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Отбраковка при отсутствии документов и маркировки на упаковке, несоответствующего внешнего вида. Уведомление поставщика. Контроль на наличие термометров/психрометров. Соблюдение температурных и влажностных режимов халодильных камер и кладовых. Обработка и мойка холодильных камер в соответствии с графиком, влажная уборка сухих кладовых. Соблюдение эксплуатации оборудования Ремонт оборудования в случае его неисправности.
2.	Обработка свежего яйца.	Контроль обработки яйца	Контроль параметров раствора, промывка проточной водой в соответствии действующей тех.инструкцией	Участок обработки яйца	Замер времени обработки яйца	В соответствии с меню	Зав. производством, Начальник цеха	Чек-лист замера времени обработки	Контроль на наличие интрукций на рабочем месте. Наличие дез.средств и необходимого инвентаря. Прием мощных и дезинфицирующих

								средств строго по сопроводительной документации и подтверждающей ее безопасность	
3.	Приготовление и реализация готовой продукции (тепловая обработка)	Контроль температуры готовых блюд. Контроль сроков реализации готовых блюд.	Контроль температуры готовых блюд и контроль сроков реализации готовых блюд в соответствии с ТТК.	Горячий цех. Линия раздачи (мармит, витрина, буфет)	Замер температуры и времени Соблюдение технологических режимов и норм в соответствии с ТТК и с СанПин 2.3/2.4.3590-20 Сроки реализации и температура. Оставлять ежедневно суточную пробу готовой продукции. В соответствии с инструкцией	В соответствии с меню	Зав. производством бракеражная комиссия, начальник цеха бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции	Контроль времени и температуры. Наличие ТТК. Бракераж готовой продукции Соблюдение временного, температурного и санитарных режимов.
		Контроль температуры готовых блюд.	Наименование блюд	t, °C	не более				
			горячие блюда (супы, соусы, напитки)	не ниже 75°C	2 час.				
			блюда и гарниры	не ниже 65 °C	2 час.				
			Хол. закуски, салаты из вареных овощей.	не выше 14°C	30 мин. с момента их приготовления				
			Салаты из сырых овощей и овощей сырые порционные		30 мин				
			Напитки холодные	+7-+14°C	2 час.				
			Выпечка	+18-+21°C	2 час.				

4.2 Лабораторно-инструментальные исследования:

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п
1	Контроль готовой продукции	Готовая продукция	- органолептические показатели; Лабораторные исследования готовой продукции: - по микробиологическим показателям, - физико - химическим показателям (в том числе калорийность),	Ежедневно 1 раз в год (согласно графику) 1 раз в год (согласно графику)	План ХАССП, Письмо Управления Роспотребнадзора по г. СПб. исх. 78-03-05/45-2884-2021 от 11.02.2021
		Питьевая вода	Лабораторные исследования питьевой воды: - микробиологическим и химическим показателям	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01, Письмо Управления Роспотребнадзора по г. СПб. исх. 78-03-05/45-2884-2021 от 11.02.2021
2	Санитарно-эпидемиологический режим	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие: - санитарно-показательной микрофлоры (БГКП), Микробиологические исследования смывов на наличие: - возбудителей нериниозов	1 раз в год (согласно графику) 1 раз в год (согласно графику)	План ХАССП, Письмо Управления Роспотребнадзора по г. СПб. исх. 78-03-05/45-2884-2021 от 11.02.2021
		Оборудование, инвентарь для сырых пищевых продуктов (рыба, мясо, зелень), тара, руки, спецодежда персонала	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	1 раз в год (согласно графику)	План ХАССП, Письмо Управления Роспотребнадзора по г. СПб. исх. 78-03-05/45-2884-2021 от 11.02.2021
3	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Оценка условий труда работников комбината: - освещенность; - параметры микроклимата; - определение уровней шума;	1 раз в год; 2 раза в год (теплый и холодный период); 1 раз 2 года	Федеральный закон МЗ от 30 марта 1999 года №52-ФЗ.; СанПиН 2.2.4.548-96; СН 2.2.4/2.1.8.562-96, Письмо Управления Роспотребнадзора по г. СПб. исх. 78-03-05/45-2884-2021 от 11.02.2021

4.	Контроль сырья	Сырье, поступающее на производство	Лабораторные исследования сырья: - по микробиологическим показателям - физико - химическим показателям - паразитологическим показателям	1 раз в год 1 раз в год	Федеральный закон МЗ от 30 марта 1999 года №52-ФЗ Федеральный закон МЗ от 02 января 2000 года №29-ФЗ, Письмо Управления Роспотребнадзора по г. СПб. исх. 78-03-05/45-2884-2021 от 11.02.2021
5	Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие средство	содержание действующего вещества дезинфицирующих средств	1 раз в год 1 раз от каждой партии	СанПин 2.3/2.4.3590-20

4.3 Организация предварительных и периодических медицинских осмотров:

№	Мероприятия	Периодичность, сроки	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации
1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров работников организации общественного питания осуществляется согласно Приложению №1 и п.23 Приложения к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст.213 ТК РФ утвержденному приказом МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н	При устройстве на работу и далее 1 раз в год	- начальник цеха, - заведующий производством, - кладовщик, - технолог, - повар, - кондитер, - кухонный работник, - буфетчик, - мойщица посуды, - грузчик, - уборщик производственных и служебных помещений.
2	Организация прохождения профессионального и гигиенического обучения и аттестации	При устройстве на работу и далее не реже 1 раза 2 года	- начальник цеха, - заведующий производством, - кладовщик, - технолог, - повар, - кондитер, - кухонный работник, - буфетчик, - мойщица посуды, - грузчик,

		- уборщик производственных и служебных помещений.
--	--	---

4.3 Санитарные мероприятия:

№п/п	Мероприятия	Периодичность	НД
1	Проведение дезинсекции и дератизации	1 раз в месяц, по договору	3.5.3.3223-14 СанПин 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
2	Организация люминесцентных ламп утилизации	По мере накопления, по договору	Федеральный закон МЗ от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ;
3	Организация вывоза пищевых и бытовых отходов	Согласно договору	Федеральный закон МЗ от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ.; Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ
4	Санитарное содержание помещений: - генеральная уборка - текущая уборка	- 1 раз в неделю - ежедневно	СП 3.1/2.4.3598-20 СанПин 2.3/2.4.3590-20
5	Смена белья Стирка белья	- 1 раз в смену - 1 раз в неделю, по договору	Федеральный закон МЗ от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ.

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 6.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- 6.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4 СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- 6.3. Личные медицинские книжки работников;
- 6.4. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 6.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)