

УТВЕРЖДАЮ
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
Акционерного общества
«Комбинат социального
питания «Волна»»

Д.С.Страшнова
01.09.2025

П Р О Г Р А М М А
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮЖДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ НА ПИЩЕБЛОКАХ ДОШКОЛЬНЫХ И ШКОЛЬНЫХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
НЕВСКОГО РАЙОНА Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «КОМБИНАТ
СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ «ВОЛНА»

(разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 1.1.1058-01 «Организации и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил...», разработана согласно МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям.»)

1.	Наименование юридического лица или физического и их объектов
2.	Юридический адрес
3.	АО «КСП «ВОЛНА» 192171, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ГОРОД, ПРОСПЕКТ ОБУХОВСКОЙ ОБОРОНЫ, Д. 127, ЛИТЕР А, ПОМЕЩ. 4Н,5Н,6Н,7Н ул. Дыбенко д.17 к. 3 ул. Крыленко, д.25, к.5, литер В ул. Бабушкина, д.58/1, лит. В Большевиков пр., дом 23, литера Ч ул. Дыбенко, дом 20, корпус 4 Товарищеский пр-т, д.28, корп.2, Литер "А" ул. Коллонтай, д.27/4 ул. Шотмана, д. 12, корп. 3, лит. Ц Новосаратовская улица, дом 14 Советский (Усть-Славянка) пр., д. 36, стр. 1, к. 3 пр. Большевиков, д.4, кор.2, литер А пр. Солидарности, дом 1 корпус 2, литера А Ткачей ул., д. 9, литер А ул. Бабушкина, д. 56, корп.1 пр. Елизарова, дом 7, литер Б, дом 5 литер А ул. Хрустальная, дом 12, литер А ул. Бабушкина, д. 65, лит. А Товарищеский пр., д.10, корп.2, литер А улица Бельшева, дом 6, литер А Шелгунова ул., д 23, литер А переулок Антокольский, дом 4, корпус 2 пр. Александровской фермы, д.11, лит. П Седова ул., дом 66, литер А пр. Обуховской Обороны, дом 257, литер А Октябрьская набережная, дом 84, к. 1, лит. А пр. Большевиков дом 68 корпус 3 стр1 Ул. Дыбенко, дом 12, корпус 2, лит. А ул. Ольги Берггольц, д. 27, лит. А ул. Дыбенко д.24 корп.4 литер А ул. Бабушкина, д.50 лит. А

ул. Крыленко дом 33 корп. 2, литера Б
ул. Тельмана, д. 47 лит. А
ул. Новоселова д.57
бульвар Красных Зорь, дом 6, корпус 2, литер А
ул. Коллонтай, дом 19, корпус 5, литер А
ул. Подвойского, дом 18, корпус 3, литер А
пр. Солидарности, д. 3, корп. 4, литер А
Шлиссельбургский пр., д.43, литер А
ул. Тельмана, дом 34, литера Б
ул. Евдокима Огнева, дом 4, кор. 2
Октябрьская наб., дом 70, корпус 2, лит А
ул. Новоселов, дом 21 литер Ш
ул. Народная д. 44 лит. С.
ул. Латышских стрелков, дом 9, корп.3, литер А
ул. Народная, дом 63, лит. А
2-ой Рабфаковский переулок, дом 1, к. 4, лит. Н
Корпус № 2 - ул. Подвойского, дом 50, к. 4, л. А
Корпус № 1 - ул. Коллонтай, дом 41, к. 2, лит. А
ул. Караваевская, дом 6, лит. А
Советский проспект, дом 38, строение 1
Гудилловская улица, дом 6, корпус 3, строение 1
Рыбацкий проспект, дом 29, корпус 2
ул. Дмитрий Устинова, дом 1
Шлиссельбургский проспект, дом 10, литера А
Караваевская улица, дом 10, корпус 2, литер А
ул. Латышских стрелков, д. 9, корп. 1, лит А
Шлиссельбургский проспект, дом 24, корпус 2
пр. Большевиков, д. 28, лит. А
пр. Солидарности, дом 11, корпус 2, литера Ы
ул. Джона Рида, д. 6, литер А
ул. Подвойского, д. 3 стр. 1
ул. Новоселов, дом 11 литер А
наб. р. Оккервиль, д.10, литер А
пр. Питилеток, д.6, к.3, литер А
Дальневосточный пр., д. 10, к. 2, строение 1

		Дальневосточный проспект, д. 8, корп. 2, стр. 1 ул. Джона Рида, дом 3, корпус 1, литер А пр. Пятилеток, д.6/2 ул. Русановская, д.15, корп.2, литера А улица Русановская, дом 18, строение 5 Союзный проспект, д. 5, корпус 2, строение 1 ул. Нерчинская, д. 4, строение 1 ул. Архивная, дом 9, корпус 3 ул. Ультрамариновая дом 7 стр1 ул. Дыбенко, дом 5, корпус 4, строение 1 пр. Дальневосточный, д. 29, стр. 1
--	--	--

4.	ОКПО	31912249
5.	ОКОГУ	4210001
6.	ОКВЭД	56.29
7.	БИК	044030653
8.	ОГРН	1067847926805
9.	КПП	781101001
10.	ИНН	7811341830
11.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Страшнова Любовь Сергеевна
12.	Вид деятельности, работ, услуг	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

Перечень видов деятельности:

Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания;

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведения

1. Заместитель генерального директора
2. Заведующий производством
3. Санитарный врач
4. Инженер-технолог

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

№	Наименование документа	Регистрационный номер документа
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 31.07.2025 г.)
2.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 07.06.2025 г.)
3.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	от 27.12.2002. № 184-ФЗ (ред.23.07.2025 г.)
4.	Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»	от 09.01.1996 г. № 3-ФЗ (ред. от 31.07.2025 г.)
5.	Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха»	от 04.05.1999 г. № 96-ФЗ (ред. от 28.12.2024 г.)
6.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ (ред. от 23.03.2026 г.)
7.	Закон «О защите прав потребителей»	от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ред. от 28.12.2025 г.)
8.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ (ред. от 29.12.2025 г.)
9.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ (с изм. от 28.12.2025 г.)
10.	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ (ред. от 08.08.2024 г.)
11.	Федеральный закон «О специальной оценке условий труда»	от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
12.	Федеральный закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ (ред. от 25.12.2023 г.)
13.	«Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах»	ГОСТ Р 56237-2014
14.	«Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»	ГОСТ Р 51232-98
15.	«Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88

16.	«Система стандартов безопасности труда. Вибрационная безопасность. Общие требования»	ГОСТ 12.1.012-2004
17.	«Система стандартов безопасности труда. Эксплуатация водопроводных и канализационных сооружений и сетей. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.3.006-75
18.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 (ред. от 24.12.2025 г.)
19.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.4285-26
20.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
21.	«Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»	МР 2.4.0179-20
22.	«Методические рекомендации к организациям общественного питания населения»	МР 2.3.6.0233-21
23.	«Внутренний водопровод и канализация зданий»	СП 30.13330.2020
24.	«Естественное и искусственное освещение»	СП 52.13330.2016
25.	«Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2020
26.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»	СП 2.3.6.4281-26
27.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.4282-26
28.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.2.4283-26
29.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями №1 (СП 1.1.2193-07 от 27 марта 2007 года)	СП 1.1.1058-01
30.	«Внутренние санитарно-технические системы зданий»	СП 73.13330.2016
31.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
32.	«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 2.1.3684-21
33.	«Бактериологические методы исследования воды»	МУК 4.2.3963-23

34.	"Методические указания по инструментальному контролю и оценке освещения рабочих мест" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 19 февраля 2024 г.)	МУК 43.3975-24
35.	"Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 4 декабря 2020 г.)	МР 4.2.0220-20
36.	«Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
37.	«Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»	Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 18.02.2022 № 90Н
38.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. № 229
39.	«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 Министерства Здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29Н (ред. от 01.02.2022 г. № 44Н)
40.	«О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»	Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 г. № 224 (ред. от 16.11.2018 г.)
41.	"Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами"	Приказ Министерства труда РФ от 29.10.2021 № 766Н
42.	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31.12.2020 г. № 988Н/1420 Н
43.	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122Н (ред. от 12.12.2023)

44.	"О внесении изменений в Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 декабря 2021 г. N 1122Н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"	Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации 12.12.2023 № 677Н
45.	«О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда»	Постановление Правительства РФ от 24.12. 2021 г. № 2464
46.	«Об усилении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда»	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.03.2007 г. № 16
47.	«Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 24.05.2024 № 262Н
48.	Межгосударственный стандарт система стандартов безопасности труда. «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
49.	Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3 Методы контроля соблюдения процессов изготовления»	ГОСТ Р 54607.3-2014
50.	«Методические рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»	МР 2.3.0279-22
51.	«Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»	МР 5.1.0096-14
52.	«Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»	МР 4.2.0220-20
53.	«Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»	МУ 2671-83
54.	«Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	МУ 2.3.975-00
55.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

56.	«Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»	Р 3.5.1.4025-24
57.	«Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»	ГОСТ Р 51705.1-2024
58.	Методические указания. «Методы контроля. Химические и микробиологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции»	МУ 4.1/4.2.2484-09
58.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
59.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
60.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
61.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
62.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
63.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»	ТР ТС 023/2011
64.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
65.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
66.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
67.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
68.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	ТР ЕАЭС 051/2021
69.	«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»	ГОСТ Р ИСО 22000-2019
70.	«Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента»	ГОСТ Р ИСО 19011-2021
71.	«Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»	ГОСТ Р 56746-2015

VIII. Особенности организации общественного питания детей

59. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве

не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться разделочные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовывать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Работники пищеблоков проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Заведующий производством	Заключение председателя	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях
2	Шеф-повар/Су-шеф	медицинской комиссии – 1 раз в год,	(прямая и правая боковая)- 1 раз в год.
3	Повар	по результатам осмотра	Исследование крови на сифилис, в дальнейшем 1 раз в год.
4	Помощник повара	оториноларинголог, стоматолог,	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций
5	Пекарь	инфекционист* – при поступлении, в	и серологическое обследование на брюшной тиф - при
6	Работник зала/официант	дальнейшем 1 раз в год.	поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим
7	Кладовщик	Дерматовенеролог - при поступлении	показаниям.
8	Уборщик помещений	на работу, в дальнейшем 1 раза в год.	Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в
9	Мойщик посуды		дальнейшем 1 раз в год.
10	Грузчик	*инфекционист только по	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при
11	Электрик/сантехник	рекомендации врачей-специалистов,	поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим
12	Водитель и т.д.	участвующих в обследовании.	показаниям.
		Осмотры врачей специалистов:	Клинический анализ крови
		Терапевт	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар,
		Психиатр	микроскопия осадка)
		Нарколог	ЭКГ
		Гинеколог (с проведением	Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови
		бактериологического и	глобулы, холестерина)
		цитологического исследований)	Маммография для женщин старше 40 лет 1 раз в год
		Отоларинголог	Все сотрудники старше 40 лет проходят 1 раз в год – измерение
		Стоматолог	внутриглазного давления
		Невролог	

При проведении предварительных и периодических осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год.

Кроме того, работникам обязательно проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем прививок РФ

Работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против краснухи – девушки от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи;
- против Гепатита В - взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее;
- против Гепатита А - взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее;
- против дизентерии Зонне - 1 раз в год.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

Таблица № 3

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Липо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	2	3	4
1	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей производственных помещений, внутридомовых инженерных сетей, наличие и состояние санитарно- бытовых помещений, освещенность)	Ежедневно	Заместитель генерального директора - периодический контроль, Заведующий производством – ежедневно.
2	Санитарное содержание помещений: Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой. Генеральные уборки проводятся ежедневно с занесением отметки в журнал генеральных уборок. Наличие инструкций. Оценка качества проведения текущих и генеральных уборок.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
3	Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами и условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов. Наличие и соответствие маркировки емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих средств (промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности).	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
4	Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
5	Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря. Наличие инструкций по правилам мытья столовой посуды, кухонной посуды, по применению дезинфицирующих средств.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.

6	Контроль за раздельным хранением инвентаря для готовой и сырой продукции.	Ежедневно	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
7	Контроль качества готовой продукции с отметкой в бракеражном журнале. Наличие технологических инструкций и ТТК.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции.	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль.
8	Контроль температуры горячих жидких и иных горячих блюд с помощью термометра. Соответствие технологическим документам.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции.	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль.
9	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования в помещениях столовой. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования	Ежедневно утром и вечером.	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
10	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования складских помещений с фиксацией в журнале контроля температуры. Контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов с занесением отметок в соответствующий журнал.	Ежедневно утром и вечером.	Заведующий производством – ежедневно; санитарный врач – периодический контроль.
11	Своевременный вывоз пищевых отходов, образующихся при оказании услуг. Правильность сбора пищевых отходов.	Ежедневно	Заведующий производством, санитарный врач, Заместитель генерального директора – периодический контроль
12	Запас дезинфицирующих и моющих средств на месяц работы. Наличие документов и инструкций по их использованию.	1 раз в месяц	Заместитель генерального директора, заведующий производством

13	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Контроль за раздельным хранением верхней (личной одежды) и санитарной одежды. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	1 раз в неделю	Заведующий производством, санитарный врач – периодический контроль
14	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов. Заполнение журнала.	При поступлении новых партий сырья	Заведующий производством.
15	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания. Соответствие маркировки.	Ежедневно	Заведующий производством. Санитарный врач, Заместитель генерального директора - периодический контроль.
16	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра.	Постоянно	Заместитель генерального директора. Заведующий производством. Санитарный врач.
17	Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены. Регистрация в гигиеническом журнале.	Ежедневно	Заведующий производством. Санитарный врач - периодический контроль.
18	Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением. Наличие договора на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированной организацией. Акты выполненных работ.	Профилактические мероприятия по дератизации-1 раз в месяц Профилактические мероприятия по дезинсекции-2 раза в месяц Визуальный контроль за наличием грызунов и насекомых на объектах-постоянно.	Заместитель генерального директора, санитарный врач.

Программа лабораторно-инструментальных исследований на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля

Таблица № 4

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	-Оценка условий транспортировки; -соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов занесенным результатов в журнал входного контроля	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.4282- 26; единые санитарно- эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю)
			-Лабораторный контроль поступающего сырья	Осуществляется при подозрении на	

			несоответствие качества сырья заявленному в сопроводительной документации		
2	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- Условия хранения пищевой продукции; - оценка маркировки, сроков годности; - оценка состояния упаковки; - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.).	- Ежедневно с регистрацией в журнале - Ежедневно	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, СанПин 2.3/2.4.4282-26
3	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса готовой продукции; - органолептические показатели;	- Ежедневно - Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии занесением записи в бракеражный журнал - Не реже 1 раза в квартал	СанПин 2.3/2.4.4282-26; нормативная и техническая документация
				единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	

			- лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, физико-химический состав. Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, физико-химические показатели (по сокращенному перечню). По 2 пробы (1 на микробиологические показатели, 1 – на химические показатели) с каждой столовой.	- Не реже 1 раза в квартал	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 2.1.3685-21
4	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- Оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим); - оценка сроков годности готовой продукции; - оценка состояния упаковки готовой продукции.	-Ежедневно, каждую партию продукции	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
5	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, готовые дезинфицирующие рабочие растворы	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП, яйца гельминтов, патогенные, в том числе салмонеллу и листерию	- Не реже 1 раза в год, не менее 10, в том числе на пищеблоках, работающих по принципу распределительных буфетов	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
			Содержание действующих веществ в дезинфицирующих растворах	- Не реже 1 раза в год, в том числе на пищеблоках,	

			работающих по принципу распределительных буфетов	
6	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); 2 раза в год 1 точка	ТР ТС 021/2011, СанПин 2.3/2.4.4282-26, СП 2.2.4285-26

В соответствии с программой производственного контроля АО «КСП «Волна» имеет договоры на оказание услуг:

1. Проведение лабораторных исследований, инструментальных замеров
2. Проведение периодических медицинских осмотров сотрудников
3. Проведение дератизации и дезинсекции
4. Вывоз пищевых отходов

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций)
Отключение электроэнергии	По возможности обеспечить вызов и размещение продуктов, требующих охлаждения, поставить в известность Получателя услуг.
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Распределение продуктов, требующих охлаждения по работающим холодильникам.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию пищеблока, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания.
Неисправность вентиляционных систем	Поставить в известность Получателя услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг, для принятия мер по устранению неисправностей
Обнаружение неспецифических запахов	Выявить источник, по возможности устранить.
Возникновение на объектах и сооружениях системы водоснабжения пищеблока аварийных ситуаций или технических нарушений, которые приводят или могут привести к ухудшению качества питьевой воды и условий водоснабжения. Отключение водоснабжения. Ухудшения качества питьевой воды.	Информирование Получателя услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг, для принятия мер по устранению неисправностей. Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Перечень объектов производственного контроля

1. Производственные помещения организации (санитарно-техническое состояние и оценка качества проведения уборки в производственных цехов, складских помещениях, вспомогательных помещений);
2. Технологическое оборудование (достаточное количество исправного технологического оборудования);
3. Сырье, полуфабрикаты (оценка, входящий продукции, соответствие сырья, полуфабрикатов нормативным требованиям, наличие сопроводительных документов на соответствие качества и безопасности; контроль условий хранения продовольствия, ведение соответствующей документации);
4. Готовая продукция (органолептическая оценка готовых блюд с занесением отметки в бракеражный журнал, соответствие готовой продукции техническим документам, наличие технологических инструкций, ТТК, соответствие продукции требованиям качества и безопасности);
5. Технологические процессы (соблюдение точности сырой и готовой продукции, соблюдение последовательности этапов технологических процессов);
6. Рабочие места
7. Распределительная система питьевого водоснабжения (наличие горячего и холодного водоснабжения, качество воды, которая используется для оказания услуг);
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала: условия для соблюдения правил личной гигиены, соблюдение персоналом правил; личная медицинская книжка с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенической аттестации, данные о вакцинации, ведение гигиенического журнала).
9. Готовые дезинфицирующие рабочие растворы (запас дезинфицирующих средств, сроки годности, условия хранения, использование готовых растворов, наличие инструкций по применению дезинфицирующих средств).
10. Договоры (на медицинское обследование персонала, проведение лабораторных исследований в аккредитованных лабораторно-испытательных центрах, проведение дератизации и дезинсекции, вывоз пищевых отходов)
11. Поддержка и повышение качества оказания услуг (книга отзывов и предложений).

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

1. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложении №1 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Записывается каждая партия готовой продукции. (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4. 4282-26).
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заполняется ежедневно утром и вечером. (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4. 4282-26).
4. Журнал контроля температуры и влажности в помещениях склада. Заполняется ежедневно утром и вечером. (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4. 4282-26).
5. Журнал входного контроля скоропортящейся пищевой продукции.
6. Журнал проведения генеральных уборок.
7. Личные медицинские книжки работников.
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
9. Копии договоров.
10. Сопроводительная документация на пищевое сырье.
11. Книга отзывов и предложений

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

1. Заместитель генерального директора
2. Заведующий производством/шеф-повар/су-шеф
3. Кладовщик
4. Повар
5. Кухонный работник
6. Пекарь
7. Работник зала/официант
8. Мойщик посуды
9. Уборщик
10. Экспедитор
11. Сантехник/электрик
12. и т.д.