ПРОГРАММА

производственного контроля (ППК) за соблюдением требований санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МБОУ «Центр образования с. Марково» на 2022-2023 учебный год.

- 1.Общие сведения об организации.
- 1.1. Наименование организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования села Марково»

1.2. Юридический адрес:

689530, Чукотский АО, Анадырский район, с. Марково, улица Берзина, дом 19

1.3. Фактический адрес, телефон:

689530, Чукотский АО, Анадырский район, с. Марково, улица Берзина, дом 19

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.14	образование среднее общее - основной
85.12	образование начальное общее
85.13	образование основное общее
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
87.90	деятельность по уходу с обеспечением проживания
85.41	образование дополнительное детей и взрослых
85.11	образование дошкольное

- 1.5. Количество работающих: 104
- 1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

1048700000128 от 16.02.2004 года

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

Коломыцева Наталья Владимировна, директор

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

Крючкова Татьяна Анатольевна, заведующая столовой

1.9. Режим (график) работы предприятия:

пятидневная рабочая неделя

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

- на вывоз мусора и утилизации отходов производства	№ 21/2022-PO от 07.02.2022 год с ООО «РТК» до 31.12.2022 г.
- на проведение лабораторных исследований	№ 01/187 от 15.03.2022 г. С ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском АО
- на техническое обслуживание технологического оборудования	нет
- на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	нет
- на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	нет
- на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	нет
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	№ 01/115 от 02.02.2022 года с ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском АО

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному	Количество работающих
расписанию	
Заведующий столовой	1
заведующий столовой	1
Повар	1
Кухонная рабочая	1
Заведующий складом	1

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая	Школа - двухэтажное здание из
характеристика здания	металлоконструкции с
(отдельное/пристроенное, количество этажей,	гипсокартонными перегородками
материал постройки) и функциональное	
значение помещений)	
Общая площадь помещений пищеблока, кв.м.	134,5 кв.м
Водоснабжение (централизованное, холодное и	централизованное
горячее от городских сетей или другое)	
Горячее водоснабжение (централизованное,	автономное за счет бойлера,
автономное за счет бойлера работающего на	работающего на электричестве
жидком топливе, на газе, на электричестве, на	
другом энергоносителе)	
Теплоснабжение (центральное или автономный	централизованное
котел на газе, на твердом топливе, на другом	
энергоносителе)	
Освещение (совмещенное, естественное за счет	искусственное за счет
оконных проемов, искусственное за счет	люминесцентных ламп и ламп
люминесцентных ламп и ламп накаливания)	накаливания
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с	над тепловым оборудованием –
механическим побуждением, над тепловым	местная вытяжка
оборудованием – местная вытяжка)	
Система канализации (централизованное в	неитрацизоранное
, -	централизованное
городскую сеть или другое)	
Площадка для мусоросборника (наличие,	имеется
отсутствие)	

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование	
производственного	Оборудование, используемое для выполнения
помещения и площадь в кв.	технологических процессов (вид, количество в единицах)
M	
Складские помещения	Холодильник INDEZID, морозильная камера «Бирюса
	300», весы торговые электрические M-ER 326 AC(P)(X),
	машина холодильная моноблочная POLAIR MB 216 S,
	морозильник«Саратов 104» МКШ-300, стеллажи для

	хранения продуктов.	
Овощной цех	производственный стол – 2, раковина, 2 полки	
Холодный цех	Производственные столы -2, раковина для мытья рук, холодильник SAMSUNG, холодильник RV-807, холодильник INDEZID.	
Мясорыбный цех	Производственные столы для разделки мяса, рыбы и птицы) -3, электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны -2, 2 полки	
Помещение для нарезки хлеба (кондитерский цех)	Производственный стол, ,шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук, тестомес.	
Горячий цех	Производственные столы для сырой и готовой продукции, электрическая плита — 4 штуки, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотёл, контрольные весы.	
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)	
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, ,стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук, стол для сбора отходов.	
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, 1 моечная ванна, стеллаж,	
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест	Столы – 22 штуки, стулья – 80 штук	

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	отсутствует
Бытовое помещение для персонала	отсутствует
Гардеробная	Шкафы для одежды - 2
Комната приема пищи	отсутствует
Санитарный узел	имеется

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания (СанПиН 2.4.5. 2409-08)

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемо- го приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год,

норм, правил и	столовой и кухонной		микробиологичес-
гигиенических нормативов	посуды; цехах:		ким показателям - 2
по химическим и	овощном, холодном,		раза в год
микробиологическим	горячем, доготовочном		
показателям	(выборочно)		
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект	Используемые методы	Примечания
производственного	контроля	
контроля		
Формирование	Расчетный,	По возможности должен проводиться с
рационов питания	документальный	использованием ПЭВМ и специального
включая контроль за		программного обеспечения –
используемым		автоматизированных информационных
ассортиментом		систем (АИС)
пищевых продуктов		
Поступающие пищевые	Органолептический,	Проводится в соответствии с
продукты, сырье и	визуальный,	положениями договоров и контрактов
материалы (входной	документальный,	(установленными требованиями к
контроль)	лабораторный,	качеству), действующих нормативных
	инструментальный	документов на пищевые продукты,
		параметрами, указанными в санитарно-
		эпидемиологических заключениях или

		свидетельствах о госрегистрации (в графе "Гигиеническая характеристика продукции"); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль "закладки" продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в "журнале здоровья"
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения ("санитарный пост")
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукции	Органолептический, визуальный, документальный,	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию

(приемочный контроль)	лабораторный	(технологическими картами,
	(выборочный),	настоящими методическими указаниями
	инструментальный	и др. документами)
	(температуры	
	подачи), оставление	
	суточной пробы,	
	контроль сроков	
	реализации	
Прием пищи	Визуальный,	Проводится педагогами
питающимися	хронометраж	

3.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1218-03
Производственные помещения	Изготовляемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико- химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие ГН 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения,	Холодильное	Температурный режим

производственные	оборудование, камеры для	
помещения	хранения продукции	
Складские помещения,	Система вентиляции	Эффективность работы системы
производственные		вентиляции
помещения,		
административные		
помещения		

- 3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:
- 1. Общие положения
- 2. Порядок организации и проведения производственного контроля
- 3. Состав программы производственного контроля
- 4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
- 5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
- 6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативноправовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
- 7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля
- 8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
- 9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302 —н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке
- 10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
- 11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
- 12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
- 13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений

- 14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
- 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
- 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№	Контрольные	Объект	Показатели контроля	Контрольная	Периодичность	Ответственный
п/п	критические	контроля		документаци	контроля	исполнитель
11/11	точки			Я		
1	Входной	Авто-	-наличие личной медицинской книжки у	Медицинска	Ежедневно, каждая	Заведующий
	контроль	транспорт	водителя с отметками о своевременном	я книжка	единица	складом
	качества и		прохождении медосмотра	водителя	транспорта	
	безопасности			Carrenamerer		
	условий		-наличие специализированного	Санитарный		
	перевозки		транспорта	паспорт на		
	пищевых		-санитарное состояние транспорта;	транспорт		
	продуктов и		- participated to the state of			
	полуфабрикато		-наличие действующего санитарного			
	В		паспорта, на транспорт			
			-соблюдение правил товарного			
			соседства			
			-соблюдение температурных условий			
			транспортировки			
2	Входной	Пищевая	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводите	Ежедневно, каждая	Заведующий
	контроль	продукция:		льная	партия товара и	складом
	качества и	маркировка,		документаци	единица	
	безопасности	упаковка,		я: товарно-	транспорта	
	поступающих			транспортна		
	пищевых	качество по		я накладная;		
	продуктов и	органолепти		декларация о		

No	Контрольные	Объект	Показатели контроля	Контрольная	Периодичность	Ответственный
п/п	критические	контроля		документаци	контроля	исполнитель
11/11	точки			Я		
	полуфабрикато	ческим		соответствии		
	В	показа-		; сертификат		
				соответствия		
		телям				
				удостоверен		
				ие о качестве		
				210		
			оценка качества пищевых продуктов по	Журнал		
			органолептическим показателям	бракеража пищевых		
				продуктов и		
				продовольст		
				венного		
				сырья		
3	Контроль на	Пищевая	-контроль за соблюдением правил	Идентифика	Постоянно по	Заведующий
	этапе хранения	продукция,	товарного соседства при размещении	ция	каждой партии	складом,
	пищевых	упаковка,	продукции на хранение, контроль за	продукции,		Заведующий
	продуктов,	оборудовани	соблюдением сроков хранения	размещаемо		столовой,
	сырья	е склада		й на		заведующий
				хранение с		производством
				указанием		
				даты		
				поступления,		
				срока		
				годности на		
				каждой		

№	Контрольные	Объект	Показатели контроля	Контрольная	Периодичность	Ответственный
п/п	критические точки	контроля		документаци я	контроля	исполнитель
	10 1111					
				партии		
				товара		
			-визуальный контроль за сохранением		Постоянно	
			целостности и герметичности упаковки			
			-визуальный контроль за отсутствием		Постоянно	
			признаков порчи продукции			
			-контроль условий хранения пищевых	Журнал	Ежедневно	
			продуктов, полуфабрикатов	контроля		
				температуры		
				И		
				относительн		
				ой		
				влажности		
				воздуха		
				склада при		
				хранении		
			-контроль исправности холодильного	Журнал	Ежедневно	
			оборудования, температуры	учета		
			холодильного хранения	температурн		
				ого режима		
				холодильног		
				o		
				оборудовани		

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях) -оценка загруженности складских	R	Ежедневно 1раз в неделю	
			помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции - лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1раз в год	
4	Контроль на этапах технологическо го процесса	Ассорти- ментный перечень производим ой продукции	технология производства - наличии необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарнотехнологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответстви е ежедневного меню примерному (цикличному) Технологиче ские карты Журнал	Ежедневно	Заведующий производством, заведующий столовой

№	Контрольные	Объект	Показатели контроля	Контрольная	Периодичность	Ответственный
	критические	контроля		документаци	контроля	исполнитель
п/п	точки			Я		
				витаминизац		
				ии третьих и		
				сладких		
				блюд		
			условия производства:	Маркировка	Ежедневно	-
				инвентаря		
			- использование специального			
			инвентаря;	Акты		
			- исправность оборудования;	техническог		
			- исправность оборудования,	о осмотра		
			- отсутствие встречных,	оборудовани		
			пересекающихся	Я		
			потоков, полуфабрикатов и готовой			
			продукции, чистого и грязного			
			инвентаря, тары;			
			ассортимент и объем производимой	Журнал	Ежедневно, и	Заведующий
			продукции:	бракеража	каждая партия	производством,
				готовой		заведующий
			- органолептический контроль качества	кулинарной		столовой
			производимой продукции;	готовой		
				продукции		

№	Контрольные	Объект	Показатели контроля	Контрольная	Периодичность	Ответственный
п/п	критические точки	контроля		документаци я	контроля	исполнитель
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитова нной лаборатории	2 раза в год	
			соблюдение условий хранения готовой продукции: - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.	Идентифика ция готовой продукции по срокам изготовлени я и срокам годности	Каждая партия	

№ π/π 5	Контрольные критические точки Контроль за санитарнотехническим состоянием	Объект контроля Производств ен-ные и админист-ративно-	Показатели контроля - санитарно-техническое состояние помещения; - санитарно-техническое состояние	Контрольная документаци я Акт о техническом состоянии помещений	Периодичность контроля 1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Ответственный исполнитель Заместитель директора по AXP
	помещения и оборудования	бытовые помещения, техноло- гическое оборудовани е	систем вентиляции, водоснабжение и канализации;	Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжен ия и канализации		
			- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудовани я	1 раз в год	
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве	Один раз в 3 месяца	

№ π/π	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				воды		
6	Контроль за 1) качество проведения состоянием санитарных помещений и обработок	проведения санитарных	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Заведующий производством заведующий столовой
	оборудования	оборудовани я, инвентаря	2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильног о оборудовани я	Постоянно	
			3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфициру ющих средств	1 раз в месяц	

№	Контрольные критические	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
п/п	точки			Я		
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	
			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторны х исследовани й по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;	Наличие договора на проведение работ по	1 раз в год	

№ π/π	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
		и дератизации	2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;	дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	1 раз в год	
7	Контроль состояния производственной и окружаю-щей среды	1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем	 микроклимат: температура; влажность воздуха; скорость движения воздуха; освещенность, шум; эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность 	Журнал регистрации параметров микроклимат а Протоколы замеров Акт ревизии системы вентиляции	1 раз в месяц 1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации	Заведующий производством, заведующий столовой

No	Контрольные	Объект	Показатели контроля	Контрольная	Периодичность	Ответственный
п/п	критические точки	контроля		документаци я	контроля	исполнитель
		месте	4)своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминисцен т-ных ламп		
		2) территория объекта	 благоустройство санитарное содержание территории; оборудование площадки мусоросборника; дезинфекция контейнера 		Постоянно	Заместитель директора по AXP
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; наличие у персонала личных медицинских книжек;	Журнал здоровья Медицински е книжки сотрудников	Постоянно	Заведующий производством, заведующий столовой

No	Контрольные	Объект	Показатели контроля	Контрольная	Периодичность	Ответственный
,	критические	контроля		документаци	контроля	исполнитель
п/п	точки			Я		
				Con dryye	1 man n wangy	
			своевременное прохождение	График	1 раз в месяц	
			предварительных при поступлении на	прохождения		
			работу и периодических медицинских	медицинских		
			обследований, а так же своевременное	осмотров	Постоянно	
			гигиеническое обучение персонала;	Журнал		
				результатов		
				медицинских		
				осмотров		
				работников		
				цеха		
			наличие достаточного числа санитарной	Договор на	1 раз в месяц	
			и специальной одежды;	централизов	1	
				анную		
				стирку		
				санитарной		
				одежды		
				одежды		
			наличие средства для мытья и		1 раз в месяц]
			дезинфекции рук;			
			наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	-
			пал не ине ки первои помощи,		т раз в месяц	
			контроль соблюдений правил личной		Постоянно	
			гигиены персонала;			
			-			
			8) санитарно-просветительная работа с			

No	Контрольные	Объект	Показатели контроля	Контрольная	Периодичность	Ответственный
п/п	критические	контроля		документаци	контроля	исполнитель
	точки			Я		
			персоналом		1 раз в месяц	

3.6. Перечень нормативных документов для производственного контроля

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 29 июля 2017 года	O санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
СП 1.1.1058-01 с изменениями от 27 марта 2007 года	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 29 июля 2017 года	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 года № 01/1350-12-32	О действии СП 1.1.1058-01
Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 014801-9-32	О типовых программах производственного контроля
Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н с изменениями от 5 декабря 2014 года	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
Приказ Минздрава СССР №555 от 29.09.89 г	«О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств (с изм. И доп. 29.12.89г., 31.05. 1993 г., 07.12. 1993 г., 14.03. 1996 г.).»
Приказ МЗ РФ №217 от 20.07.98	«О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продукции и товаров»
P 2.2.2006-05	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
ГН 2.1.6.1338-03 с изменениями от 12 января 2015 года	Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест
ГН 2.2.5.1313-03 с изменениями от 16 сентября 2013 года	Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны

.ГН 2.3.2 972- 2000 г.	«Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
СанПиН 2.1.3684-21	"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 2.2.0.555-96	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к условиям труда женщин
СанПиН 1.2.3685-21	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
СанПиН 2.3.6.1079-01	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с дополнениями и изменениями).
СанПиН 2.3.2.1324-03	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
СанПиН 2.3.2.1078-01 с изменениями от 6 июля 2011 года	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СП 2.3.6.1066-01 (с изменениями от 29 апреля 2020 года N 12)	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями).
СП 44.13330.2011	Свод правил. Административные и бытовые здания
СП 52.13330.2011	Свод правил. Естественное и искусственное освещение
Методические указания МосМУ5.1.008-01	«Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

- 1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 2.Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
- 3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-Ф3 (ред. от 03.05.2017№93-Ф3, с изм. от 06.04.2015 №68-Ф3(ред.19.12.2016) ст.37) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017),
- 4. Федеральный закон от 29 июня 2015 N 162-Ф3 «О стандартизации в Российской Федерации»
- 5. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с дополнениями и изменениями)
- 6.Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91;
- 7. Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 22011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881);
- 8. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148;
- 9. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (с дополнениями и изменениями).
- 10. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".
- 11. Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. № 1263
- "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении". 12.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- 13. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- 14. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 15. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 16. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 17. ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 18. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 19. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
- 20. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».
- 21. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».
- 22. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

- 23. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».
- 24. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».
- 25. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».
- 3.7. Схема отчета: по результатам производственного контроля за год
- 1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
- 2. Контроль на этапах хранения пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
- 3. Контроль на этапе реализации пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
- 4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования (улучшение условий труда, модернизация оборудования).
- 5. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования.
- 6. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.
- 7. Контроль личной гигиены и обучение персонала (культура гигиены персонала, профессиональная подготовка персонала, санитарно-просветительная работа).

В заключении указыва	ается план с	анитарно-	противоэпид	цемических	мероприя	тий на
предстоящий год ОУ						