

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий

МБДОУ «Легкий сад «Радуга»

Т.П. Родичкина



2021 г.

ПРОГРАММА

**Организации и проведения производственного контроля,
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП.**

2021 г.

1. Область применения

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: **производство и организация потребления продукции общественного питания в МБДОУ «Детский сад «Радуга»**, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Настоящая Программа производственного контроля разработана уполномоченными ответственными лицами предприятия в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Программа производственного контроля распространяется на структурные подразделения предприятия и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности здоровья населения.

Порядок пересмотра и/или внесения изменений в программу производственного контроля устанавливает предприятие.

1.1 Характеристика объекта

Наименование организации: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Радуга»;

Свидетельство о государственной регистрации: ИНН 6725030388;

Юридический адрес: 216501, РФ, Рославльский район, г. Рославль, ул. Островского, д. 4;

Фактический адрес: 216501, РФ, Рославльский район, г. Рославль, ул. Островского, д. 4;

Ф.И.О.-руководителя: заведующий Родичкина Татьяна Петровна;

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: дошкольное образовательное учреждение;

Форма собственности помещений: муниципальная собственность.

1.2 Характеристика помещений

Общая площадь помещений: 97,05 м²;

В состав производственных помещений пищеблока входят: горячий цех с раздаточной - 27,68; холодный цех - 9,3; моечная кухонной посуды - 5,56; цех по обработке яиц - 3,85; мясорыбный цех - 7,76; овощной цех - 7,76; кладовая овощей - 5,3; кладовая сухих продуктов - 10,64; кладовая мясо, рыба - 4,95; кладовая молочные продукты - 4,95; загрузочная - 9,3;

Внутренняя отделка производственных помещений: полы - плитка керамическая; стены - плитка керамическая; потолок - штукатурка, краска водостойкая;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Радуга»
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01 Стр. 3 из 26

Освещение: люминесцентные светильники, естественное через оконные проемы. Освещенность рабочих мест соответствует действующим нормам.

1.3 Характеристика инженерных систем

- Система отопления:** централизованная;
- Система канализации:** централизованная;
- Система вентиляции:** Обще-обменная приточно-вытяжная, вентиляция исправна, производительность и кратность обмена соответствует нормам;
- Система холодного водоснабжения:** централизованная, от городской сети;
- Система горячего водоснабжения:** централизованная;
- Электроснабжение:** централизованное

1.4 Режим работы, ответственность

Штат производственных работников: 3 чел, подлежат медицинскому осмотру: 3 чел;
Режим работы производственных цехов: с 6.00 до 19.00; работа поваров посменная: 1-я смена 6.00-15.00; 2-я смена 10.00-19.00;
Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля: заведующий, Родичкина Т. П.
Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля: № 17 от 15.04.2021г.

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

- 2.1 Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
- 2.2 Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.
- 2.3 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
- 2.4 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранении.
- 2.5 Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
- 2.6 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
- 2.7 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта.

3. Термины и определения

- Аккредитованная испытательная лаборатория** – испытательная лаборатория, прошедшая аккредитацию в установленном порядке.
- Входной контроль** – контроль сырья и материалов, поступающих на предприятие – изготовитель и предназначенных для использования их при производстве продукции.
- Дерево принятых решений** – логическая последовательность вопросов, путем ответа на которые осуществляется установление критических контрольных точек (ККТ) на каждом этапе процесса.
- Инженерно-технический контроль** – контроль технической исправности основного и вспомогательного технологического оборудования, средств механизации, систем отопления, энергоснабжения, водоснабжения, вентиляции, канализации, очистных сооружений, производственных и вспомогательных зданий, помещений и др.
- Капитальный ремонт** – ремонт, выполняемый для устранения неисправности или полного, или близкого к полному восстановлению ресурса оборудования с заменой или восстановлением любых его частей, включая базовые.
- Качество продукции** – степень соответствия характеристик продукции установленным требованиям.
- Контрольная точка (КТ)** – этап технологического процесса, на котором осуществляется контроль.
- Контроль санитарно-гигиенического состояния производства** – проверка соответствия объекта установленным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.
- Корректирующие действия (мероприятие)** – действие, которое должно быть предпринято для устранения причины выявленного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Радуга»
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01
	Стр. 5 из 26

Коррекция – действие по устранению выявленного несоответствия объекта контроля регламентированным требованиям.

Критическая контрольная точка (ККТ) – этап, на котором может быть применен контроль и который является существенным для предотвращения, устранения или снижения опасного фактора до приемлемого уровня.

Микробиологический контроль – проверка соответствия объекта контроля установленным микробиологическим требованиям и гигиеническим нормативам.

Нормальный контроль – контроль, осуществляемый с периодичностью, рекомендуемой действующими нормативными и техническими документами.

Облегченный контроль – контроль, осуществляемый с периодичностью нормального контроля с уменьшением числа контролируемых объектов и/или контролируемых показателей.

Опасный фактор – биологический, физический или химический фактор (вещество, агент, компонент) в продукте или условия, потенциально способные негативно повлиять на здоровье потребителя.

Планово-предупредительный ремонт – совокупность запланированных организационных и технических по уходу и контролю за оборудованием, его обслуживанию и ремонту.

Предупреждающие мероприятия – любое действие, которое должно быть предпринято для устранения или снижения до допустимых пределов потенциального риска для обеспечения безопасности и/или качества продукции.

Приемочный (выходной) контроль – контроль продукции, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к поставкам и/или использованию.

Программа производственного контроля – документ предприятия, содержащий перечень значимых факторов производственной среды, технологических процессов, сырья и вспомогательных материалов, производимой и реализуемой продукции с указанием конкретных мероприятий по осуществлению производственного контроля, периодичности этих мероприятий и ответственных исполнителей.

Производственный (внутренний) контроль – контроль соблюдения требований технического регламента, санитарных правил, нормативных и технических документов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, в том числе путем лабораторных испытаний и измерений, осуществляемых производителями на соответствующих стадиях производства, включая вспомогательные, подготовительные технологические операции, хранения, транспортирование.

4. Организационно-административные мероприятия

Организационно-административные мероприятия		Ответственное лицо / Внутренний документ
Показатель контроля	Внешняя нормативно-правовая документация	
Наличие программы производственного контроля, в т. ч. договора на проведение лабораторно-инструментальных исследований	<ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; - Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007 г.; 	Заведующий.
Обеспечение бесперебойного функционирования систем горячего и холодного водоснабжения, систем освещения, вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> - СНиП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы»; - СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»; - СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»; 	Заведующий.
Выделить приказом ответственного лица за проведение и организацию производственного контроля, с обязательной его обучением и аттестацией.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;	Заведующий. Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля № ___ от ___ .20__ г.
Формирование на предприятии инструктивно-методической базы	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ;	Заведующий.
Гигиеническое обучение и аттестация работников	<ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; - Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»; - Письмо Минздрава РФ от 7 августа 2000 г. N 1100/2196-0-117; 	Заведующий. СМБПП.СОП.14 «Планирование обучения персонала»; СМБПП.СОП.14-Приложение 1 «План-график обучения персонала»; СМБПП.СОП.14-Приложение 3 «Отчет об обучении персонала»;

5. Контроль поставщиков при закупках пищевого сырья и материалов

Контроль поставщиков при закупках пищевого сырья и материалов				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность контроля / Ответственное лицо	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.д. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
5.1	Мониторинг (маркетинг) поставщиков	<ul style="list-style-type: none"> - Репутация (положение на рынке товаров и услуг); - Качество поставляемой продукции; - Форма оплаты поставок; - Стабильность и своевременность поставок; - Цена товаров; - Состояние транспорта при поставках; - Наличие и достаточность сопроводительной документации; - Реакция поставщика на претензии (рекламации); 	Один раз в квартал / Александрова Т. Г., завхоз	Договоры с поставщиками;

6. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых сырьев

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых сырьев		Периодичность производственного контроля / Ответственный	Источники информации
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Александрова Т. Г., завхоз	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. Записи.
6.1	Контроль состояния транспорта, транспортирующе го пищевого сырья и материалы	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Александрова Т. Г., завхоз	Внешние нормативные документы: СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; Внутренние документы: СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; «Карта осмотра транспортного средства на приеме товара»;
6.2	Контроль наличия, достаточности и правильности оформления сопроводительной документации	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Александрова Т. Г., завхоз	Внешние нормативные документы: ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; Внутренние документы: Спецификации на сырье и материалы; СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; СМБПП.СОП.01- Приложение 3 «Акт несоответствия при входном контроле»;
6.3	Контроль пищевого сырья и материалов	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Александрова Т. Г., завхоз	Внешние нормативные документы: ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 51074; Внутренние документы: СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; СМБПП.СОП.01-Приложение 3 «Акт несоответствия при входном

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых сырьев			
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производства / контроля / Ответственный
6.4	Контроль температуры в толще замороженных и охлажденных продуктов	-Температура в толще замороженного мясного и рыбного сырья не выше -18°C ; -Температура в толще охлажденного мясного и рыбного сырья не выше $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$;	Каждая партия поступающей на предприятие / продукция / Александрова Т. Г., завхоз
НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. Записи. контроле»; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013; ТР ТС 033/2013; ТР ЕАЭС 040/2016; Внутренние документы. Спецификации на сырье и материалы; СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; Карта осмотра транспортного средства на приеме товара; СМБПП.СОП.01-Приложение 3 «Акт несоответствия при входном контроле»;			

7. Контроль условий хранения пищевого сырья и материалов

Контроль условий хранения пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
7.1	<p>Качество и безопасность хранящихся пищевого сырья, упаковочных и вспомогательных материалов</p>	<p>Определяемые показатели</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимого объема холодильного оборудования; - контроль исправности холодильного оборудования; - контроль условий хранения; - сроки годности; - контроль за соблюдением правила товарного соседства; - правильность размещения (складирования); - климатический режим хранения (температура в камере для охлажденной продукции 0...+4°C, для замороженных продуктов - 18°C, влажность воздуха на складе 75-80%); - санитарно-гигиенический режим хранения; - визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции; - оценка загруженности складских помещений: объема работающего холодильного оборудования и количества принимаемой продукции; - контроль за наличием специально выделенных помещений, камера холодильная для временного хранения изъятых из оборота продукции. - порядок передачи сырья и материалов на производство; - наличие, исправность и поверка измерительных приборов (термометров). 	<p>Ежедневно / Александрова Т. Г., завхоз</p>	<p><i>Внешние нормативные документы:</i> ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011; СанПиН 2.3.2.1324-03; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p><i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.05 «Порядок хранения сырья, материалов»; Журнал (чек-лист) контроля температурно-влажностного режима хранения; СМБПП.СОП.02 ТО и ремонт оборудования, поверка средств измерения;</p> <p>Акты (списания) изъятых из оборота недоброкачественной продукции. Акты поверки измерительного оборудования;</p>
7.2	<p>ККТ 1 – Хранение скоропортящегося сырья, заготовок и пищевых продуктов</p>	<p><i>Контролируемые показатели и критические пределы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Срок хранения (годности) продуктов устанавливается в соответствии с нормативной документацией на продукцию. Температура холодильников +2°C – +6°C. Температура хранения овощей +3°C – +12°C. Температура в складском помещении +18°C – +25°C. -Температура в толще замороженного мясного и рыбного сырья не выше -18°C; -Температура в толще охлажденного мясного и рыбного сырья не выше +4±2°C; 	<p>2 раза в смену (в соответствии с Листами ХАССП) / Александрова Т. Г., завхоз</p>	<p><i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.05 «Порядок хранения сырья, материалов»; Журнал (чек-лист) контроля температурно-влажностного режима хранения; Листы ХАССП</p>

Контроль условий хранения пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
		Влажность воздуха в складском помещении не более 75%. Влажность воздуха для хранения овощей 60-90%.		

8. Контроль сырья и материалов на производственных этапах

Контроль сырья и материалов на производственных этапах		Периодичность производственного контроля / Ответственный	ИТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
Первичная подготовка сырья и заготовка полуфабрикатов			
8.1	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал КТ – Мойка, обработка сырых овощей	Контроль режимов обработки, концентрации солевого раствора Постоянно / Агеева С. М., медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>Внутренние документы:</i> Технико-Технологические карты (ТТК); СМБПП.ДП.08 «Управление перекрестными загрязнениями»; СМБПП.СОП.09 «Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию»; СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» / Журнал производственного контроля, Листы ХАССП
8.2	КТ – Просеивание сыпучих продуктов (мука, соль, сахар, меланж и т.п.)	- визуальный осмотр сита - контроль посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей	
8.3	КТ – Подготовка готовых пищевых продуктов	- контроль наличия посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей; - осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары. - удаление упаковки в маркированные емкости для отходов; - органолептический контроль содержимого продуктов.	
Термическая обработка при приготовлении блюд			
8.4	ККТ 2 - Термическая обработка при приготовлении блюд	- Контроль температуры и времени приготовления в соответствии с ТТК для каждого блюда; - Бракераж готового блюда;	<i>Внешние нормативные документы:</i> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>Внутренние документы:</i> ТТК, СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ»; Листы ХАССП; Журнал бракеража готовой продукции;
8.5	Контроль температуры готовых блюд до реализации	Каждое блюдо / Агеева С. М., медицинская сестра	<i>Внутренние документы:</i> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>ТТК;</i>

Контроль сырья и материалов на производственных этапах

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБШ. Записи.</i>
----------	---	-------------------------	---	---

9. Санитарно-противоэпидемический режим

Контроль сырья и материалов на производственных этапах

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
9.1	Моющие и дезинфицирующие средства	<ul style="list-style-type: none"> - выбор моющих и дезинфицирующих средств; - обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами; - хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств; 	Ежедневно / Агеева С. М., медицинская сестра	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.3193-07; МУ 2657-82; СП 2.3.2.1078-01; Федеральный Закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления» <i>Внутренние документы:</i>
9.2	Уборочный инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> - обеспеченность уборочным инвентарем; - правила хранения уборочного инвентаря; - маркировка уборочного инвентаря; - правила использования уборочного инвентаря; 	Ежедневно / Агеева С. М., медицинская сестра	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»; «Перечень моющих дезинфицирующих средств»; «Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования»; «Схема поточности»; Журнал поступления дезинфицирующих средств; Журнал разведения дезинфицирующих средств; Журнал расхода дезинфицирующих средств; СМБПП.СОП.04-Приложение 1 Чек-лист чистки, мойки и дезинфекции помещений и оборудования
9.3	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> - качество проведения уборки; - санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; - соблюдение санитарных требований на рабочем месте; - контроль за санитарной обработкой внутрицеховой тары; 	Ежедневно / Агеева С. М., медицинская сестра	СМБПП.СОП.04-Приложение 1 Чек-лист чистки, мойки и дезинфекции помещений и оборудования
9.4	Контроль за отходами производства,	<ul style="list-style-type: none"> - мойка и дезинфекция бачков для сбора производственных отходов; - контроль за наполнением бочков (2/3 от объема); - своевременность сбора и удаления отходов из производственной зоны; - контроль состояния подъездных путей; - уборка территории; 	Ежедневно / Агеева С. М., медицинская сестра	Журнал (чек-лист) контроля состояния производственной среды;
9.4	Содержание территории		2 раза в месяц / Агеева С. М., медицинская сестра	
9.5	Содержание производственных помещений	<ul style="list-style-type: none"> - контроль состояния потолков, полов, стен; - состояние оконных, дверных проемов; 	1 раз в неделю / Агеева С. М., медицинская сестра	Журнал (чек-лист) контроля состояния производственной среды;

10. Контроль в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

Контроль в условиях сохранения рисков распространения COVID-19				
№ п/п	Объект контроля, исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
10.1	Состояние здоровья сотрудников	Обязательное наличие медицинских книжек у работающих сотрудников с отметками о своевременном прохождении медицинского осмотра. Медкнижки обязательно хранятся у работодателя.	Постоянно / Агеева С. М., медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3.146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; МР 3.1/2.3.6. 0190-20 «Методические рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»; <i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.08-Приложение 4 Журнал учета медицинских книжек сотрудников;
10.2	Состояние здоровья сотрудников	Термометрия сотрудников перед началом работы, ответственный сотрудник измеряет температуру работников бесконтактным способом (необходимо наличие бесконтактного термометра). Если температура 37,1°C и выше, то сотрудник к работе не допускается, отправляется домой с последующим обращением к врачу, или вызовом врача на дом.	Ежедневно перед сменой / Агеева С. М., медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3.146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <i>Внутренние документы:</i> Журнал термометрии сотрудников, Журнал «Здоровья»
10.3	Состояние здоровья сотрудников	Обязательный опрос сотрудников на наличие контактов с большими коронавирусами, или с лицами, приехавшими из другого субъекта РФ, или другой страны за последние 14 дней.	Ежедневно перед сменой / Агеева С. М., медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3.146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.08-Приложение 1 Журнал «Здоровья»
10.4	Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены	При входе в производственные помещения и в помещения для посетителей в обязательном порядке должны быть в наличии антисептики для дезинфекции рук. Необходимо иметь запас антисептиков на 5 дней.	Постоянно / Агеева С. М., медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3.146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;
10.5	Соблюдение сотрудниками	Для лиц, работающих с посетителями обязательное ношение одноразовых масок, замена маски производится не реже чем	В течение смены / Агеева С. М.,	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3.146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;

Контроль в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

№ п/п	Объект контроля, исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБШ. Записи.</i>
	правил личной гигиены	1 раз в 3 часа, или если маска увлажнилась, сбор масок осуществляется в два полиэтиленовых пакета, которые герметизируются с последующим размещением в контейнер для сбора отходов, одноразовые перчатки используются только по производственной необходимости. Наличие пятнадцатого запаса одноразовых или многоразовых со сменным фильтром масок и перчаток.	медицинская сестра	
10.6	Допуск и здоровье сотрудников сторонних организаций	- Допуск работников сторонних организаций осуществляется только при наличии Договора со стороны организации; - Обязательное наличие у стороннего работника паспорта здоровья (в соответствии с приказом Минздрава о медосмотрах № 302М от 12.02.2011).	По факту допуска / Агеева С. М., медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3.146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <i>Внутренние документы:</i> Анкета контроля безопасности и здоровья для посетителей.
10.7	Санитарное состояние объекта	Проведение влажных уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств вирусцидного (подавляющего способность микробов вызывать заболевание) действия.	Один раз в смену / Агеева С. М., медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3.146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <i>Внутренние документы:</i> Журнал (Чек-лист) контроля уборок;
10.8	Санитарное состояние объекта	Дезинфекция поверхностей, к которым осуществляется наиболее частое касание (дверные ручки, выключатели, поручни, столы, спинки стульев, оргтехника и т.п.).	Каждые 2 – 4 часа / Агеева С. М., медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3.146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <i>Внутренние документы:</i> Журнал (Чек-лист) контроля уборок;
10.9	Микроклимат в помещениях	Проветривание помещений (где имеется возможность)	Каждые 2 часа / Агеева С. М., медицинская сестра	СП 3.1/3.2.3.146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Радуга»
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01
	Стр. 17 из 26

11. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия	
№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал
	<p>Определяемые показатели</p> <p>Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия</p> <p>НГД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i></p>
11.1	<p>Качество дератизационных работ</p> <p>- контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий;</p> <p>- наличие документация на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ);</p> <p>- изменение численности грызунов, членистоногих на объекте;</p>
11.2	<p>Качество дезинсекционных работ</p> <p>- контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий;</p> <p>- изменение численности членистоногих на объектах – санитарно-гигиеническое значение</p> <p>- контрольное обследование на наличие членистоногих;</p>
11.3	<p>Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования</p> <p>- контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем;</p> <p>- наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы);</p>
	<p>Периодичность производственного контроля / Ответственный</p> <p>Ежемесячно и по необходимости / Александра Т. Г., завхоз</p> <p>Ежемесячно и по необходимости / Александра Т. Г., завхоз</p> <p>4 раза в месяц / Александра Т. Г., завхоз</p> <p>2 раза в год / Александра Т. Г., завхоз</p>
	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 3.5.3.3223-14; Договор со сторонней организацией; <i>Внутренние документы.</i></p> <p>СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями»; Схема pest-контроля; Чек лист контроля зараженности вредителями;</p> <p>СанПиН 3.5.2.3472-17; Договор со сторонней организацией <i>Внутренние документы.</i></p> <p>СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями»; Схема pest-контроля; Чек-лист контроля наличия членистоногих</p> <p>Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011 «Производственные здания». Договор со сторонней организацией <i>Внутренние документы.</i></p> <p>Акты по очистке и дезинфекции; протоколы замеров работоспособности, Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха на объекте</p>

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Радуга»
Программа производственного контроля	СМБПП ППК 01
	Стр. 18 из 26

12. Личная гигиена и обучение персонала, медицинские осмотры персонала

Личная гигиена и обучение персонала, медицинские осмотры персонала				
№ п/п	Этап, объект исследования и исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
12.1	Персонал предприятия, условия, необходимые для обеспечения личной гигиены.	<ul style="list-style-type: none"> - своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиенической обучение персонала см. Таблица 11.1; - наличие у персонала личных медицинских книжек; - осмотр сотрудников с записью в журнал; - наличие достаточного числа санитарной, или специальной одежды; - наличие средства для мытья и дезинфекции рук; - наличие аптечки первой помощи; - контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; - наличие условий для питания персонала; - санитарно-просветительная работа с персоналом; - обучение персонала; 	<p>Постоянно / Агеева С. М., медицинская сестра</p> <p>Ежедневно перед началом смены/ Агеева С. М., медицинская сестра</p> <p>Ежедневно перед началом смены/ Агеева С. М., медицинская сестра</p> <p>В соответствии с планом-графиком / Агеева С. М., медицинская сестра</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1.058-01; СП 1.1.2.193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01 <i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.08 «Правила личной гигиены»; Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания; Медицинские книжки; СМБПП.СОП.14 «Планирование обучения персонала»; СМБПП.СОП.14-ПГ.01 «План-график обучения персонала»; СМБПП.СОП.14-ОТЧ «Отчет об обучении персонала»;</p>

Таблица 12.1 Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований

Наименование должностей	Перечень обследований		Примечание
	Лабораторные и функциональные исследования		
Заведующий, завхоз, работники пищеблока (повар,	<p><u>При приеме на работу, затем 1 раз в</u></p> <p><u>год</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Терапевт; • Рентгенолог; • Дерматовенеролог; 	<p><u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Рентгенография грудной клетки • Исследование крови на сифилис • Исследование на носительство возбудителей кишечных заболеваний серологическое обследование на брюшной тиф при заведении 	<p>Приказ Минздрава от 12.04.2011 №302Н «Об утверждении</p>

Таблица 12.1 Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований

Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования	Примечание
кухонный рабочий; кладовщик) воспитатели, музыкальный руководитель, младший обслуживающий персонал, сторожа, дворник, рабочий по обслуживанию зданий и сооружений, машинист по стирке белья и ремонту одежды	<ul style="list-style-type: none"> • Оториноларинголог; • Стоматолог; • Инфекционист (по рекомендации врачей-специалистов); • Акушер-гинеколог; • Психиатр (по необходимости); • Нарколог (по необходимости); 	<p>медицинской книжки, при поступлении на работу, в случае эпидемии, в дальнейшем-по показаниям.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Исследования на гельминтозы при поступлении на работу в дальнейшем не реже 1 раза в год либо по эпидем.показаниям. • Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка • Поступлении на работу, в дальнейшем-по медицинским и эпидпоказ • Клинический анализ крови • Клинический анализ мочи • ЭКГ • Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови гл холестерина. • Проведение бактериологического (на флору) и цитологического атипичные клетки) исследований • носительство возбудителя ОКИ (ротавирусы и норовирусы 1 и 2 типов) (периодичность аналогична гигиеническому обучению из таблицы 12.2 и внепланово по решению уполномоченных органов) • Маммографию или УЗИ молочных желез-женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года. 	<p>перечней вредных и(или)опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предупредительные и периодические медосмотры (обследования)»</p>
См. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Гигиеническая подготовка и аттестация персонала по программе гигиенического обучения работающих (после прохождения мед. осмотра)	При поступлении на работу и далее через каждый год.	Приказ Минздравсоцразвтия РФ от 12.04.2011 №302н

Таблица 12.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

<i>Наименование профессий</i>	
№	п/п
1	Заведующий
2	Заведующий хозяйством
3	Медицинская сестра
4	Шеф-повар
5	Повар
6	Кухонный рабочий

Кроме того, работники пищеблока подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям – против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

№ п/п	Наименование объекта контроля	Метод контроля	Средства контроля	Сроки проведения	Ответственный	Результат
1	Сырье и материалы	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
2	Технологический процесс	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
3	Готовая продукция	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
4	Уборка помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
5	Состояние оборудования	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
6	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
7	Состояние посуды	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
8	Состояние инвентаря	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
9	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
10	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
11	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
12	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
13	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
14	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
15	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
16	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
17	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
18	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
19	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П
20	Состояние помещений	Визуальный контроль	С/П	Ежедневно	С/П	С/П

13. Охрана окружающей среды. Производственная инфраструктура

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. Записи.
13.1	Участок объекта и территория к нему прилегающая	Благоустройство и санитарное состояние территории. Оборудование площадки мусоросборником.	1 раз в месяц / Родичкина Т. П., заведующий	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»
13.2	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоз мусора, наличие договора	Постоянно / Александрова Т. Г., завхоз	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»
13.3	Пищевые отходы	Утилизация пищевых отходов	Ежедневно, по мере накопления / Александрова Т. Г., завхоз	Закон РФ № 52-ФЗ; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <u>Внутренние документы</u> : СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»;
13.4	Система канализации	Контроль за санитарно-техническим состоянием технических коммуникаций	Еженедельно / Александрова Т. Г., завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СНиП 2.04.01-85; СП 73.13330.2016;
13.5	Условия производства	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность	1 раз в год / Александрова Т. Г., завхоз	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

14. Производственно-лабораторный контроль

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. <i>Записи.</i>
14.1	Смывы с объектов производственного окружения	- БГКП; - яйца гельминтов.	1 раз в год/ Родичкина Т. П., заведующий	Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13 апреля 2009 г. № 01/4801-9-32 "О типовых программах производственного контроля"; СП 2.3.2.1078-01; СП 3.5.1378-03; МУ 2657-82; МУ 2671-83; Протоколы испытаний по договору с аккредитованной лабораторией
14.2	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	- органолептические и физико-химические показатели: рН, аммиак, хлорид анионы, сульфат анионы, нитрат анионы, нитрит анионы, фосфат анионы, железо, мутность, органолептика (запах, вкус), фториды, цветность, окисляемость перманганатная; - микробиологические показатели: общее микробное число, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии;	1 раз в год/ Родичкина Т. П., заведующий	СНиП 3.05.01-85; СанПиН 2.1.4.1074-01 <i>Внутренние документы:</i> Протоколы лабораторных исследований по договору с аккредитованной лабораторией
14.3	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	- проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте, микроклимат; - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха; - освещенность;	1 раз в год (в теплый и холодный периоды)/ Родичкина Т. П., заведующий	СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.2.4.548-96; Протоколы замеров;
			1 раз в год/ Родичкина Т. П., заведующий	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; Протоколы замеров;
		- уровень шума; - вибрация;	1 раз в год/ Родичкина Т. П., заведующий	СН 2.2.4/2.1.8.562-96; Протоколы замеров; СН 2.2.4/2.1.8.566-96; Протоколы замеров по договору с аккредитованной лабораторией

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
Программа производственного контроля

МБДОУ «Детский сад «Радуга»

СМБШ.ПШК.01

Стр. 23 из 26

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственно го контроля / Ответственный	НТД, регламент и/или проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБШ. Записи.
14.4	Качество и безопасность готовой продукции	Сан.бак показатели (раздача готовых блюд): КМАФАнМ; - БГКП; - S.aureus; - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; - бактерии рода Proteus	1 раз в год не менее 30% от ассортимента выпускаемой продукции/ Родичкина Т. П., заведующий	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Протоколы испытаний по договору с аккредитованной лабораторией

ПЕРЕЧЕНЬ

НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (в редакции от 17 декабря 1999 г.);
3. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
4. Федеральный закон от 09.01.1996г. № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»;
5. Федеральный закон от 04.05.1999г. № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;
6. Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
7. Федеральный закон от 17.07.1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»;
8. Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утв. Решением КТС от 09.12.2011г. № 880;
10. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
11. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007г.
12. Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Порядок проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
13. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические правила к микроклимату производственных помещений»;
14. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
15. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Радуга»
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01
	Стр. 25 из 26

16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», с дополнением № 1 СП 1.1.2193-07;

17. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Изм. и дополнения N1 к СП.1.1058-01, введены в действие с 01.06.07г.);

18. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

19. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями);

20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

21. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий»;

22. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

23. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий";

24. СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"

25. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

26. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования к профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

27. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

28. СП 3.1.7.2836-11 «Изменения и дополнения № 1 в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

29. СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»;

30. СП 73.13330.2016 «Внутренние санитарно-технические системы зданий»;

31. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»;

32. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевых продуктами» (утв. Минздравом СССР 31.12.1982г. № 2657);

32. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевых продуктами» (утв. Минздравом СССР 31.12.1982г. № 2657);

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Радуга»
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01 Стр. 26 из 26

33. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников»;
34. МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»;
35. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (по тексту «Единые СанЭиГ требования»), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 г. N 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" (с изменениями от 17 августа, 20 сентября 2010 г.);
36. ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»;
37. Р 2.2.013-94 «Гигиенические критерии оценки условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса»;
38. МосМР 2.3.2.006-03 «Отбор проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований»;
39. МосМУ 5.1.008-01 «Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-прогнвезидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли»;
40. МР 3.1/2.3.6. 0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».

В данном документе пронумеровано,
прошнуровано и скреплено печатью
26 (двадцать шесть) листов.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Радуга» *Т. П. Волчичкина*

