

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа» Ядринского района Чувашской Республики Столовая			
Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/листов
ППК-1-22	Программа производственного контроля	1	1 / 15



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ «Николаевская ООШ»
 Петров Константин Иосифович
 «30» августа 2022 г.

Программа
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил
в столовой
МБОУ «Николаевская ООШ»

Чувашская Республика, Ядринский район, с. Николаевское, ул. Ленина, дом 2

Программа разработана в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Ядринский район
 Чувашская Республика,

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа» Ядринского района Чувашской Республики Столовая			
Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/листов
ППК-1-22	Программа производственного контроля	1	2 / 15

I. Характеристика предприятия

Сведения о субъекте деятельности		
1.1.	Наименование ЮЛ	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа» Ядринского района Чувашской Республики
1.2.	Юридический адрес	429076, Россия, Чувашия - Чувашская республика, Ядринский район, село Николаевское, улица Ленина, дом 2
1.3.	Фактический адрес	429076, Россия, Чувашия - Чувашская республика, Ядринский район, село Николаевское, улица Ленина, дом 2
1.4.	Телефон, факс	8 (8354) 76-36-22
1.5.	E-mail	kon2611@yandex.ru
1.6.	ИНН	2119902602
1.7.	ОГРН	1102136000306
1.8.	Руководитель	Директор Петров Константин Иосифович
Сведения о производственном объекте		
1.9.	Наименование	Столовая
1.10.	Численность работающих	<u>2</u> человека, из них <u>2</u> женщины
1.11.	Виды деятельности	1. Организация питания обучающихся в образовательном учреждении
1.12.	Договор аренды	№ _____ от _____ 20__ г.
1.13.	Договора на проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции	№ <u>129</u> от 14.01.2021 г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике –Чувашии в г. Шумерля»
1.14.	Договор на проведение испытаний продукции	№ <u>194</u> от 21.01.2021 г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике –Чувашии в г. Шумерля»
1.15.	Контракт на вывоз и утилизацию ТБО	№ ДПЮЛ(Б)-1102 от 27.01.2022 г. с ООО «МВК «Экоцентр»
1.16.	Санитарный паспорт объекта	№ _____ от _____

Ответственным за осуществление производственного контроля назначен приказом № 43/1 от 30.08.22 г. Андрианова В.М. и Морозова А.О.

Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/листов
ППК-1-22	Программа производственного контроля	1	3 / 15

2. Ассортимент выпускаемой продукции

№	Наименование продукта	НД
3.1	Первые блюда	ТК/ТТК
3.2	Вторые блюда	ТК/ТТК
3.3	Салаты и закуски	ТК/ТТК
3.4	Напитки: горячие и холодные.	ТК/ТТК

3. Характеристика зданий, инженерных систем, прилегающей территории

3.1. Общая площадь предприятия составляет _____ кв.м.

Предприятие имеет административно-бытовые помещения площадью _____ кв.м, производственные помещения и складские помещения общей площадью _____ кв.м.

Расположение производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.

3.2. В производственных помещениях имеется естественное освещение. При недостаточном естественном освещении используется искусственное освещение – преимущественно люминесцентные лампы. Светильники имеют защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекла.

Естественное и искусственное освещение во всех складских, вспомогательных, производственных и административных помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

3.3. Водоснабжение предприятия централизованное.

Горячее водоснабжение обеспечивается за счет автономного оборудования - электрического водонагревателя.

3.4. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых раздельная с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации с отведением в общую канализационную сеть.

3.5. Система вентиляции - естественная, механическая приточно-вытяжная, местная.

Оборудование являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы местными вытяжными зонтами. Отверстия вентиляционных систем закрыты мелкоячеистой металлической сеткой.

3.6. Прилегающая территория здания имеет твердую поверхность, обеспечивающую минимальное скопление пыли, грязи и подходящий угол наклона в целях профилактики скопления воды.

Внешние поверхности здания (стены, водосточные желоба, окна) содержатся в хорошем и исправном состоянии. Обеспечивается целостность зданий в целях предупреждения неблагоприятного воздействия на санитарно-гигиенические условия внутри помещений (появление животных-вредителей и загрязняющих веществ).

Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/листов
ППК-1-22	Программа производственного контроля	1	4 / 15

4. Технологические процессы производства

4.1. Первых и вторых блюд

1. Приемка сырья и пищевых продуктов.
2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
3. Подготовка сырья.
4. Приготовление первых и вторых блюд.
5. Производство салатов и холодных закусок.
6. Производство напитков (горячих и холодных).
7. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции.
8. Контроль качества и безопасности готовой продукции - выходной контроль (бракераж)

№ п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Поступление сырья и пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • условия транспортировки (температурный режим доставки продуктов, товарное соседство, тара); • наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации, ветеринарных справок; • наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировки безопасности упаковки); • оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной, потребительской; • первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептические показатели- внешний вид, запах); • сроки годности. 	<p>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999;</p> <p>Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000;</p> <p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011;</p> <p>ТР ТС 033/2013;</p> <p>ТР ТС 034/2013;</p> <p>ТР ЕАЭС 040/2016;</p> <p>ГОСТы на сырьё и продукты.</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-</p>	<p>При поступлении - каждая партия</p>	<p>Повар/ отв. лицо</p>

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа»
Ядринского района Чувашской Республики
Столовая

Код документа	Версия	Лист/листов
ППК-1-22	1	5 / 15
Наименование документа		
Программа производственного контроля		

		Инструкция по входному контролю сырья			
2.	Хранение сырья и пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> условия хранения пищевой продукции (температура, влажность, световой режим); оценка маркировки, сроков годности; оценка состояния упаковки; оценка соответствия по органолептическим показателям (внешний вид); товарное соседство 	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; НД и ТИ на сырье.	Ежедневно 2 раза в сутки с регистрацией в журнале. Ежедневно Ежедневно Каждая партия Ежедневно	Повар/ отв. лицо
3.	Подготовка сырья к процессам производства	<ul style="list-style-type: none"> просеивание сыпучих продуктов – контроль состояния сит; процеживание жидких компонентов сырья и продуктов - состояние сит; санитарная обработка и дезинфекция яиц - контроль концентрации раствора; зачистка масла сливочного; обработка и зачистка овощей; мойка и обработка рыбы, мяса, мяса птицы. 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ТК/ТТК	Ежедневно перед просеиванием и после санитарной обработки. Каждая партия	Повар/ отв. лицо
4.	Приготовление салатов и закусок	<ul style="list-style-type: none"> наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов); сроки и условия хранения подготовленных продуктов для салатов, холодных закусок; технология приготовления, набор компонентов 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ТК/ТТК; СанПиН 2.3.2.1324-03; ГОСТ 30390	Ежедневно Каждая партия, ежедневно Каждая партия	Повар/ отв. лицо
5.	Приготовление первых и вторых блюд	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение режимов тепловой обработки (температура, длительность); температура внутри изделия (в толще продукта). 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ТК/ТТК	Каждая партия Каждая партия	Повар/ отв. лицо
6.	Приготовление горячих и холодных напитков	<ul style="list-style-type: none"> режимы приготовления; технология приготовления, набор компонентов 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ТТК	Каждая партия Каждая партия	Повар/ отв. лицо

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа»
Ядринского района Чувашской Республики
Столовая

Код документа	Версия	Лист/листов
ППК-1-22	1	6 / 15
Наименование документа		
Программа производственного контроля		

7.	Контроль качества и безопасности готовой продукции - выходной контроль (бракераж)	<ul style="list-style-type: none"> органолептические показатели — все виды готовой продукции; микробиологические показатели; физико-химические показатели. 	<p>ГОСТ 30390; ГОСТ 31986, НД на продукцию. ТР ТС 021/2011</p>	<p>Каждая партия 1 раз в 6 месяцев 1 раз в год</p>	<p>Директор/повар/ отв. лицо</p>
8.	Организация питания	<ul style="list-style-type: none"> контроль актуальности меню, правильности оформления меню соблюдение температуры подачи блюд; организация оказания услуг общественного питания. 	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1324-03; ГОСТ 30390; ГОСТ 30389; Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Каждая партия Ежедневно</p>	<p>Директор/ отв. лицо</p>

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа»
Ярицкого района Чувашской Республики*

Столовая

<i>Код документа</i> ППК-1-22	<i>Наименование документа</i> Программа производственного контроля	<i>Версия</i> 1	<i>Лист/листов</i> 7 / 15
----------------------------------	---	--------------------	------------------------------

4.2. Другие контролируемые производственные процессы

№ п.п.	Контрольные этапы	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение графика санитарных дней; • качество санитарной обработки оборудования, инвентаря (визуально); • лабораторный контроль смывов с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений; • концентрация действующего вещества в дезинфицирующем растворе; 	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения №52-ФЗ от 30.03.1999г; Инструкция по санитарной обработке объектов	<p>1 раз в месяц после каждой мойки</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>1 раз в год</p>	Директор/ повар/ отв. лицо
2.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, проведение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация.	<ul style="list-style-type: none"> • прохождение медицинских осмотров и обследований; • оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотров кожных покровов и слизистых; • опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц; • гигиеническое обучение и аттестация; • наличие чистой санитарной одежды, одноразовых перчаток; • соблюдение гигиены персоналом. 	Приказ МЗ СССР от 29.09.89г. № 555; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229; Инструкция МЗ РФ от 17.05.00 № 11-7/101-09; ТР ТС 021/2011	<p>При поступлении на работу и далее</p> <p>Ежедневно с регистрацией в журнале</p> <p>Ежедневно с регистрацией в журнале</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 2 года в начале смены в течение всей смены</p>	Директор/ повар/ отв. лицо
3.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве	<ul style="list-style-type: none"> • обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными для использования, уборочным инвентарем; • санитарное состояние территории и помещений; • утилизация отходов и тары; • проведение дератизационных и 	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 3.3686-21	<p>1 раз в квартал</p> <p>Ежедневно По договору</p> <p>По договору</p>	Директор/ повар/ отв. лицо

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа»
Ядринского района Чувашской Республики*

Столовая

<i>Код документа</i>	<i>Наименование документа</i>	<i>Версия</i>	<i>Лист/листов</i>
ППК-1-22	Программа производственного контроля	1	8 / 15

	<p>дезинсекционных работ и эффективность проведенных работ</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспеченность санитарной одеждой; • микробиологический контроль сан. одежды и рук персонала (смывы). 		<p>Не менее 2х комплектов 1 раз в 6 месяцев</p>	<p>Директор/ отв. лицо</p>
4.	<p>Факторы производственной среды</p> <ul style="list-style-type: none"> • микроклимат на рабочих местах; • освещенность; • шум; • вибрация; • запыленность воздуха производственных помещений 	<p>СП 2.2.3670-20; СП 52.13330.2016; ГОСТ 12.1.003-2014; ГОСТ 12.1.005-88; ГОСТ 12.1.012-2004; СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>1 раз в 5 лет При вводе объекта в эксплуатацию, реконструкции, установке дополнительного оборудования и на действующих предприятиях при отсутствии данных замеров.</p>	<p>Директор/ отв. лицо</p>
5.	<p>Инженерно-техническое обеспечение предприятия.</p> <ul style="list-style-type: none"> • исправность инженерных сетей; • контроль состояния и ремонт технологического оборудования; • поверка КИП; • проверка эффективности работы общей и местной вентиляции, ее исправность • визуальная оценка состояния поверхностей стен, пола и потолка 	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 1.2.3685-21; СП 60.13330.2020</p>	<p>Постоянно Согласно графику ППР 1 раз в год 1 раз в квартал ежедневно</p>	<p>Директор/ отв. лицо</p>
6.	<p>Контроль за качеством и безопасностью питьевой воды</p> <p>Лабораторный контроль по показателям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептических • микробиологических • обобщенных показателей • санитарно-химическим (неорганические и органические вещества) • радиационной безопасности* 	<p>СанПиН 2.1.3684-21 и НД на питьевую воду</p>	<p>ежедневно и 1 раз в год в акредит. лаб. 1 раз в 6 месяцев 1 раз в год 1 раз в год* 1 раз в год*</p>	<p>Директор/ отв. лицо</p>
<p>* в зависимости от местных природных и санитарных условий, а также эпидемической обстановки в данном месте</p>				

<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа» Ядринского района Чувашской Республики</i> <i>Столовая</i>			
<i>Код документа</i>	<i>Наименование документа</i>	<i>Версия</i>	<i>Лист/листов</i>
<i>ППК-1-22</i>	<i>Программа производственного контроля</i>	<i>1</i>	<i>9 / 15</i>

5. Процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции.

На предприятии разработаны и поддерживаются процедуры, основанные на требованиях системы управления безопасностью пищевой продукции НАССР.

Согласно приказу, сформирована рабочая группа НАССР, ответственная за внедрение процедур системы НАССР на предприятии.

Мероприятия по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции и контроль за их выполнением осуществляются на всех стадиях обращения с пищевыми продуктами: приемка, хранение, производство, организация питания и реализация.

Риск загрязнения посторонними предметами продукции существует во всех помещениях предприятия общественного питания, поэтому для снижения риска попадания посторонних предметов разработана программа предварительных мероприятий по предотвращению попадания посторонних включений.

Для предотвращения проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых разработана программа предварительных мероприятия по дератизации и дезинсекции.

Для того, чтобы быть уверенными, что пищевая продукция не подвергается отрицательным воздействиям, следует кроме санитарно-гигиенических требований к оборудованию и помещениям, также соблюдать требования к гигиене персонала, изложенные в программе предварительных мероприятий по личной гигиене.

Организация процедур по работе с аллергенами с момента получения материала и до этапа реализации продукта прописана в программе по работе с аллергенами.

В целях обеспечения надежной работы оборудования и предупреждения неисправностей и износа периодически осуществляется планово-предупредительный ремонт оборудования. Данные мероприятия прописаны в программе по обслуживанию оборудования.

Готовые продукты подвергаются регулярному бракеражу, который проводится органолептическим методом и лабораторным методом на соответствие микробиологических и физико-химических показателей требованиям технических регламентов, санитарно-гигиенических нормативов, нормативно-технической документации.

Процедура уборки и дезинфекции производственных объектов осуществляется в соответствии с инструкциями по санитарной обработке объектов (посуды, оборудования, инвентаря, помещений, холодильных шкафов).

Действия персонала при получении информации о некачественной продукции, а также порядок проведения отзыва продукции изложены в инструкции по работе с рекламациями и отзыву готовой продукции. В случаях, когда продукция изымается вследствие угроз здоровью, оценке безопасности подлежит вся продукция, изготавливаемая при тех же условиях.

<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа» Ядринского района Чувашской Республики</i> <i>Столовая</i>			
<i>Код документа</i>	<i>Наименование документа</i>	<i>Версия</i>	<i>Лист/листов</i>
<i>ППК-1-22</i>	<i>Программа производственного контроля</i>	<i>1</i>	<i>10 / 15</i>

6. Перечень работников, подлежащие предварительному при поступлении и периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

Наименование должностей	Кратность медосмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
Повар Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в 2 года	Личная медицинская книжка	Директор

Медицинские осмотры декретированного контингента определяются в соответствии с «Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров», утвержденной Приказом МЗ СССР №555 от 29.09.89г.

С целью профилактики профзаболеваний определяется контингент лиц, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам по приказу Министерства труда и социальной защиты РФ, Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н «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» и от 28 января 2021 года N 29н «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».

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа» Ядринского района Чувашской Республики Столовая			
Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/листов
ППК-1-22	Программа производственного контроля	1	11 / 15

7. Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Наименование ситуации	Мероприятия по ликвидации	Ответственный за ликвидацию ситуации
1.	Получение рекламации от потребителей, связанное с безопасностью продукции.	Принятие мер согласно инструкции по работе с рекламациями	Директор
2.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	1. Организация проведения мер по отзыву продукции. 2. Организация проведения санитарной обработки оборудования.	
3.	Отключение электроэнергии	1. Остановка работы предприятия. 2. При отключении в течение длительного времени принимаются меры по обеспечению условия хранения продуктов в других местах, соответствующих санитарным нормам. 3. Контроль за качеством скоропортящейся продукцией	Директор
4.	Аварийные ситуации на водопроводе и канализации	1. Вызов аварийной бригады. 2. Остановка работы предприятия (при необходимости в случае угрозы ухудшения качества воды). 3. Оказание первой медпомощи пострадавшим (если имеются). 4. Организация проведения дезинфекционных мероприятий после устранения аварии на сети канализации. 5. Проведение лабораторного контроля качества водопроводной воды при устранении аварии на водопроводе.	Директор
5.	Неисправность холодильного и технологического оборудования	1. Ограничение ассортимента кулинарной продукции и блюд. 2. Вызов для устранения неисправности техобслуживающей организации. 3. Организация дополнительного контроля качества сырья и производимой продукции. 4. Принятие мер по скорой реализации, переработке или утилизации 5. При крупных авариях – остановка работы до устранения неисправности.	
6.	Пожар	1. Вызов пожарной службы. 2. Оказание первой медпомощи пострадавшим и эвакуация при необходимости.	

<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа» Ядринского района Чувашской Республики</i> <i>Столовая</i>			
<i>Код документа</i>	<i>Наименование документа</i>	<i>Версия</i>	<i>Лист/листов</i>
<i>ППК-1-22</i>	<i>Программа производственного контроля</i>	<i>1</i>	<i>12 / 15</i>

8. Регистрационно-учетная документация

№ п/п	Наименование журнала	Код документа
1.	Журнал входного контроля сырья и пищевых продуктов	Ж-1
2.	Журнал учета температурного режима в холодильных и морозильных камерах.	Ж-2
3.	Журнал учета температурного и влажностного режимов в складских и производственных помещениях	Ж-3
4.	Журнал бракеража готовой продукции	Ж-4
5.	Журнал здоровья	Ж-5
6.	Ремонтный журнал	Ж-6
7.	Журнал контроля состояния кухонного инвентаря и столовой посуды	Ж-7
8.	Журнал санитарной обработки оборудования, инвентаря, производственных помещений	Ж-8
9.	Журнал проведения дезинсекции и дератизации (на основании доказательных документов)	Ж-9
10.	Журнал учета количества членистоногих.	Ж-10
11.	Журнал рекламаций и отзывов	Ж-10
12.	Журнал учета времени работы бактерицидных ламп	Ж-11
13.	Журнал медицинских осмотров	Ж-12
14.	График поверки контрольно-измерительного оборудования	Г-1
15.	График планово-предупредительного ремонта оборудования	Г-2
16.	График контроля состояния сит (для сыпучих ингредиентов)	Г-3

<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа» Ядринского района Чувашской Республики</i> <i>Столовая</i>			
<i>Код документа</i>	<i>Наименование документа</i>	<i>Версия</i>	<i>Лист/листов</i>
<i>ППК-1-22</i>	<i>Программа производственного контроля</i>	<i>1</i>	<i>13 / 15</i>

9. Перечень нормативной документации.

№ п/п	Наименование
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 г. № 52-ФЗ.
2.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ.
3.	Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания.
4.	Приказ МЗ СССР от 29.09.89 № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей транспортных средств».
5.	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
6.	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 года N 29н. Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.
7.	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н 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.
8.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. ОТУ».
9.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
10.	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
11.	ГОСТ 12.1.003-2014 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Шум. Общие требования безопасности». (Переиздание)
12.	ГОСТ 12.1.012-2004 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Вибрационная безопасность. Общие требования».
13.	ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».
14.	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».
15.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16.	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
17.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
18.	СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
19.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
20.	Инструкция МЗ РФ от 17.05.00 № 11-7/101-09 «О порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на специально предназначенные или специально

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская основная общеобразовательная школа» Ядринского района Чувашской Республики
Столовая

Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/листов
ППК-1-22	Программа производственного контроля	1	14 / 15

	оборудованные транспортные средства для пищевых продуктов».
21.	СП 118.13330.2012 Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009 (с Изменением № 1).
22.	СП 60.13330.2020 «Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха».
23.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
24.	Свод правил от 30.12.2020 № 30.13330.2020 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
25.	Свод правил от 07.11.2016 № 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение».
26.	ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».
27.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
28.	ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
29.	ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
30.	ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».
31.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

