

ИП Васильев С.А. Столовая в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики			
Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/Листов
ППК-1-25	Программа производственного контроля	1	16

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Агрофирма «Атлантеская»

«9» января 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ **За соблюдением санитарных правил в столовой МБОУ** **«Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского** **Муниципального округа Чувашской Республики**

429565, Чувашская Республика, Мариинско-Посадский район, деревня Эльбарусово, ул. Центральная д., 4

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 ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Чувашская Республика,
Мариинско-Посадский Муниципальный округ

ИП Васильева С.А. Столовая в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики			
Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/Листов
ППК-1-25	Программа производственного контроля	1	1/16

1. Характеристика предприятия

Сведения о субъекте деятельности		
1.1	Наименование юридического лица	Общество с ограниченной ответственностью «Агрофирма «Атлашевская»
1.2	Юридический адрес	429509, чувашская Республика, Чебоксарский район, п. Новое Атлашево, ул. Промышленная, д. 1, К.Б.
1.3	Телефон, Факс	(83540)2-82-43, 2-82-91, (8352)38-20-56, (8352) 238-500 8-937-955-45-23
1.4	E-mail	reception@chebo.ru
1.5	ИНН	2116498068
1.6	ОГРН	10821350000276
1.7	Руководитель	Директор Мефодьева Елена Васильевна
Сведения о производственном объекте		
1.8	Наименование	Столовая в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики
1.9	Фактический адрес	429565, Чувашская Республика, Мариинско-Посадский район, деревня Эльбарусово, ул. Центральная д.4
1.10	Численность работающих	3 человека, из них 3 женщины: Старший повар-1 Повар -2
1.11	Виды деятельности	Организация питания обучающихся в образовательном учреждении
1.12	Договор на оказание услуг питания детей	№ 6/н от 09.01.2024г.
1.13	Договора на проведение дезинфекции, дератизации и дезинсекции	По договору на оказание услуг питания детей
1.14	Договор на проведение лабораторных исследований	-№ 43 от 19.03.2018 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике- Чувашии»; -№282/23-ИЛ от 21.03.2023 с ФБУ «Чувашский ЦСМ»
1.15	Договор на вывоз и утилизацию ТБО	По договору на оказание услуг питания детей

Ответственным за осуществления программы производственного контроля назначен приказом

№ *1/н*

г. *2024* *М. П.*

2. Ассортимент выпускаемой продукции

№	Наименование продукта	НД
3.1	Первые блюда	
3.2	Вторые блюда	
3.3	Салаты и закуски	
3.4	Напитки: горячие и холодные	
3.5	Мучные кулинарные изделия	

ИП Васильев С.А. Столовая в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики			
Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/Листов
ППК-1-25	Программа производственного контроля	1	2/16

3. Характеристика зданий, инженерных систем, прилегающей территории

3.1. Столовая располагается на первом этаже образовательного учреждения.

Общая площадь столовой - кв.м

Набор и площади помещений в столовой:

- обеденный зал - кв.м

- складские помещения - кв.м

- основные производственные помещения: горячий цех - кв.м.;

- моечная кухонной и столовой посуды, приборов, чайной посуды - кв.м.

Расположение производственных помещений, их конструкция, размещение размер обеспечивают возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные и 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 светодиодные 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 осуществляется холодной и горячей водой путем присоединения к централизованной системе водопровода.

3.4. Отопление - централизованное.

3.5. Водоотведение - централизованное. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений.

3.6. Система вентиляции – естественная, приточно -вытяжная местная вытяжная.

Оборудование являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы местными вытяжными зонтами.

3.7. Электроснабжение - централизованное.

3.8. 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).

ИП Васильев С.А. Столовая в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Маринско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики			
Код документа	Наименование документа	Версия	Листов/Листов
ППК-1-25	Процедуры производственного контроля	1	3/6

4. Технологические процессы производства

4.1. Первых и вторых блюд, салатов, закусок, напитков и мучных кулинарных изделий:

1. Приемка сырья и пищевых продуктов.
2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
3. Подготовка сырья. Холодная обработка.
4. Приготовление первых и вторых блюд.
5. Приготовление салатов и холодных закусок.
6. Приготовление напитков.
7. Приготовление мучных кулинарных изделий.
8. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции.
9. Контроль качества и безопасности готовой продукции – выходной контроль (бракержак).

№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Поступление сырья и пищевых продуктов	• условия транспортировки (температурный режим доставки продуктов, товарное соседство, тара); • наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость продукции, наличие информации о декларациях/свидетельстве о государственной регистрации, ветеринарных справках; • 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;	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999; ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 033/2013; ТР ТС 034/2013; ТР ЕАЭС 040/2016; ТР ЕАЭС 051/2021; НД на сырье и продукты; СанПИН 2.3/2.4-20.	При поступлении каждой партии	Старший повар

ИП Восток С.А. Статус в МБОУ «Эльбурсовская СОШ» Мартинско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики					
Код документа		Наименование документа		Версия	Листы/Листов
ППК-1-25		Программа производственного контроля		1	4/16
№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственный лично
2.	Хранение сырья и пищевых продуктов	• условие хранения пищевой продукции (температура, влажность, световой режим); • оценка маркировки, сроков годности; • оценка состояния упаковки; • оценка соответствия по органолептическим показателям (внешний вид, запах и т.п.); • товарное соседство.	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; СанПИН 2.3.2.1324-03; СанПИН 2.3.2.4.3590-20; НД на сырьё и продукты	Ежедневно 2 раза в сутки с регистрацией в журнале. Ежедневно Ежедневно Каждая партия Ежедневно	Старший повар
3.	Подготовка сырья. Холодная обработка	• просеивание холодных продуктов – контроль состояния сит; • просеивание жидких компонентов сырья и продуктов – состояние сит; • санитарная обработка и дезинфекция яиц – контроль концентрации раствора; • оценка соблюдения сроков годности и условий хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов (овощных, рыбных, мясных); • оценка соответствия продукции по органолептическим показателям (внешний вид, запах и т.п.);	СанПИН 2.3.2.4.3590-20; ТК/ТТК	Ежедневно перед просеиванием и после санитарной обработки Каждая партия Каждая партия Каждая партия	Старший повар
4.	Приготовление салатов и закусок	• наличие условий и состояние оборудования и инвентаря 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	Старший повар
5.	Приготовление первых и вторых блюд	• соблюдение режимов тепловой обработки (температура, длительность); • температура внутри блюда (в толще продукта).	СанПИН 2.3.2.4.3590-20; ТК/ТТК.	Каждая партия Каждая партия	Старший повар

ИП Васильев С.А. Столовая в МБОУ «Экспериментальная СОШ» Мариинско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики					
Код документа ППК-1-25		Наименование документа Процедура производственного контроля	Версия 1	Периодичность 5/16	Ответственный лицо
№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	ИД, ТД	Периодичность	Ответственный лицо
6.	Приготовление горячих и холодных напитков	• соблюдение режимов тепловой обработки (температура, длительность); • технология приготовления, набор компонентов; • соблюдение технологии изготовления и нормы рецептур; • соблюдение кислотного режима, влажности, продолжительности брожения опары и теста; • соблюдение температуры и времени выпечки; • соблюдение температурных и временных режимов охлаждения;	СанПиН 2.3./2.4.3590-20; ТК/ТТК	Каждая партия	Старший повар
7.	Приготовление мучных и кулинарных изделий	• соблюдение технологии изготовления и нормы рецептур; • соблюдение кислотного режима, влажности, продолжительности брожения опары и теста; • соблюдение температуры и времени выпечки; • соблюдение температурных и временных режимов охлаждения;	СанПиН 2.3./2.4.3590-20; ТК/ТТК	Каждая партия	Старший повар
8.	Контроль качества и безопасности готовой продукции – выходной контроль (бракераж)	• органолептические показатели - виды готовой продукции; • микробиологические исследования салатов, напитков, гарниров, первых и вторых блюд, соусов, мучных кулинарных изделий; • калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре; • контроль проводимой витаминизации третьих блюд.	ГОСТ 30390; ГОСТ 31986; ТТК; ТР ТС 021/2011.	Каждая партия перед выдачей	Старший повар и члены бракеражной комиссии
				1 раз в квартал в аккредитованной ИЛ – 2-3 блока исследуемого приема пищи	Руководитель производства
				1 раз в год – 1 суточный рацион; 2 раза в год – 1 блюдо	

ИП Васьков С.А.

Станция и МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Моршинско-Посадского

Муниципального округа Чувашской Республики

Код документа		Наименование документа	Версия	Лист/Листов
ППК-1-25		Программа производственного контроля	1	6/16
Критические контрольные точки		Показатели	НД, ТД	Периодичность
9.	Организация питания	• контроль актуальности меню, правильности оформления меню;	СанПИН 2.3.2.4.3590-20; СанПИН 2.3.2.1324-03; ГОСТ 30390; ГОСТ 30389; Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515.	Ежедневно
		• соблюдение температуры и время реализации блюд;		
		• организация оказания услуг общественного питания.		
				Ответственный ое лицо
				Руководитель производства Старший повар
				Заведующая столовой

ИП Васьков С.А.			
Столовая в МБОУ «Львовская СОШ» Мариинско-Посадского			
Муниципального округа «Юлисской Республики			
Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/Листов
ППК-1-25	Программа производственного контроля	1	7/16

4.2. Другие контролируемые производственные процессы

№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, персонала	• соблюдение графика санитарных дней; • качество санитарной обработки оборудования, инвентаря (визуально); • микробиологические исследования смывов: - с производственных помещений, сан. одежды и рук персонала – смывы на БГКП; - с оборудования, инвентаря, участков хранения овощей – смывы на возбудителей кишечных инфекций; - с оборудования, инвентаря, тары, сан. одежды и рук персонала – смывы на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших; - с оборудования, инвентаря мясо-рыбного цеха – смывы на сальмонеллы и листерии; • концентрация действующего вещества в дезинфицирующем растворе (массовая доля действующего вещества).	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г. Инструкция по санитарной обработке объектов, МР 4.2.0220-20	1 раз в месяц После каждой мойки 1 раз в квартал – не менее 10 смывов 2 раза в год	Руководитель производства

			ИП Васильев С.А.														
			Строитель в МБОУ «Эльбурская СОШ» Марийско-Полидского														
			Муниципального округа Чувашской Республики														
			Наименование документа			Версия			Лист/Листов								
Код документа			Программа производственного контроля			1			8/16								
ППК.1-25			Показатели			НД, ТД			Периодичность								
Критические контрольные точки			Показатели			НД, ТД			Периодичность								
№ п/п			Показатели			НД, ТД			Периодичность								
2.			Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, проведение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация			• прохождение медицинских осмотров и обследований; • оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотров кожных покровов и слизистых; • опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у близких родственников и совместно проживающих лиц; • гигиеническое обучение и аттестация; • визуальный контроль за качеством обработки рук; • наличие чистой санитарной одежды, одноразовых перчаток; • соблюдение гигиены персоналом.			Приказ МЗ СССР от 29.09.89 г. № 555; Приказ МЗ СССР от 29.06.2000 № 5229; Приказ МЗ РФ от 18.02.2022. № 90н; Инструкции МЗ РФ от 17.05.2000 № 11-7/101-09; ТР ТС 021/2011.			При поступлении на работу и далее ежегодно Ежедневно с регистрацией в журнале Ежедневно с регистрацией в журнале 1 раз в год Ежедневно перед началом работы и в течении смены В начале смены В течении смены			Руководитель производства		
3.			Соблюдение санитарно-гигиенического режима на производстве			• обеспеченность предприятия, моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными для использования, уборочным инвентарем; • обеззараживание воздуха в помещениях (работа бактерицидных ламп); • санитарное состояние территории и помещений; • утилизация отходов и тары; • проведение дератизационных и дезинсекционных работ и эффективность проведенных работ; • обеспеченность санитарной одеждой.			СанПИН 2.1.3684-21; СанПИН 3.3686-21; Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 767 н.			1 раз в квартал Ежедневно Ежедневно По договору По договору Не мене 2-х комплектов			Директор Старший повар Директор школы/Руководитель производства Руководитель производства		

НП Васильев С.А. Станция в МБОУ «Эльбарусская СОШ» Мариинско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики			
Код документа ППК-1-25		Наименование документа Программа производственного контроля	Версия 1
Критические контрольные точки		Показатели	Периодичность
4.	Факторы производственной среды	• микроклимат на рабочих местах: температура воздуха*, относительная влажность воздуха*, скорость движения воздуха, интенсивность теплового облучения, температура поверхностей; • уровень искусственной освещенности; • уровень шума; • вибрация; • загрязненность воздуха производственных помещений.	ИД, ТД СП 2.2.3.670-20; СП 52.13330.2016; ГОСТ 12.1.003-2014; ГОСТ 12.1.005-88; ГОСТ 12.1.012-2004; СанПИН 1.2.3685-21.
5.	Инженерно-техническое обеспечение предприятия	• оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание (общей и местной вентиляции, водоснабжения, водотведения, освещения); • визуальная оценка исправности инженерных систем; • оценка исправности и пригодности производственного оборудования; • проверка КИП; • визуальная оценка состояния поверхностей стен, пола и потолка; • визуальная оценка состояния производственного инвентаря	Ответственное лицо Директор

ИП Васильев С.А. Столовая в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики			
Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/Листов
ППК-1-25	Программа производственного контроля	1	11/16

5. Перечень работников, подлежащих предварительному при поступлении, и периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

Наименование должностей	Кратность медосмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
Заведующая столовой Повар Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в год	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 29.09.89 г.

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 № 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 № 29н «Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, 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».

6. Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Наименование ситуации	Мероприятия по ликвидации	Ответственный за ликвидацию ситуации
1.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	1. Организация проведения мер по отзыву продукции. 2. Организация внеплановой санитарной обработки оборудования (технологического и холодильного), инвентаря. 3. Повторное ознакомления персонала с требованиями инструкций (рабочих по соблюдению санитарно-гигиенических требований) и технико-технологическими картами по приготовлению продукции.	Руководитель производства (ФИО)
2.	Отключение электроэнергии	1. Остановка работы предприятия. 2. При отключении в течении длительного времени принимаются меры по обеспечению условия хранения продуктов в других местах, соответствующих санитарным нормам. 3. Контроль за качеством скоропортящейся продукцией.	Руководитель производства (ФИО)

ИП Васильев С.А.
Столовая в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского
Муниципального округа Чувашской Республики

Код документа		Наименование документа	Версия	Лист/Листов
ППК-1-25		Программа производственного контроля	1	12/16
№ п/п	Наименование ситуации	Мероприятия по ликвидации	Ответственный за ликвидацию ситуации	
3.	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 медицинской помощи 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.	Руководитель производства (ФИО)	
4.	Неисправность холодильного и технологического оборудования	1. Ограничение ассортимента кулинарной продукции и блюд. 2. Вызов, для устранения неисправности, тех. обслуживающей 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.	Руководитель производства (ФИО)	
5.	Пожар	Вызов пожарной службы Оказание первой медицинской помощи пострадавшим (если имеются) Эвакуация (при необходимости)	Старший повар	

ИП Васильев С.А.
Столовая в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского
Муниципального округа Чувашской Республики

Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/Листов
ППК-1-25	Программа производственного контроля	1	13/16

7. Регистрационно -учетная документация

№ п/п	Наименование журнала	Код документа
1.	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ж-1
2.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ж-2
3.	Журнал учета температурного и влажности режимов в складских и производственных помещениях	Ж-3
4.	Журнал бракеража готовой продукции	Ж-4
5.	Гигиенический журнал	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	Ж-9
10.	Журнал учета времени работы бактерицидных ламп	Ж-10
11.	Журнал рекламаций и отзывов	Ж-11
12.	Журнал медицинских осмотров	Ж-12
13.	Журнал контроля состояния стеклянных предметов	Ж-13
14.	Журнал учета вывоза ТКО	Ж-14
15.	Журнал периодического осмотра зданий и территории	Ж-15
16.	Журнал учета посетителей	Ж-16
17.	График проверки контрольно-измерительного оборудования	Г-1
18.	График планово-предупредительного ремонта оборудования	Г-2
19.	График контроля состояния сит (для сыпучих ингредиентов)	Г-3

ИП Васильев С.А.
Создана в МБОУ «Эмбарусовская СОШ» Маринско-Посадского
Муниципального округа Чувашской Республики

Код документа	Наименование документа	Версия	Лист/Листов
ППК-1-25	Программа производственного контроля	1	14/16

8. Перечень нормативной документации

№ п/п	Наименование
1.	Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ
2.	Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 № 29-ФЗ
3.	Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" С
4.	Приказ Минздрава СССР от 29.09.1989 N 555 "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств"
5.	Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций"
6.	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "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 Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "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.	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 18 февраля 2022 г. N 90н "Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа"(с изменениями на 15 августа 2023 года)
9.	Приказ Минтруда России от 29.10.2021 N 767н "Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств"
10.	Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
11.	Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
12.	Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания"
13.	Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.1.003-2014 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Шум. Общие требования безопасности» (Перенздание)
14.	Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.1.012-2004 "Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Вибрационная безопасность. Общие требования"
15.	Государственный стандарт СССР ГОСТ 12.1.005-88". Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны"
16.	СанПиН 2.1.3684-21. Санитарные правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
17.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
18.	СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
19.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

ИП Васильев С.А. Сталовая в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского Муниципального округа Чувашской Республики			
Код документа	Наименование документа	Версия	Листы/Листов
ППК-1-25	Программа производственного контроля	1	15/16
№ п/п	Наименование		
20.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи		
21.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий		
22.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».		
23.	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 оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов»		
24.	СП 118.13330.2012. Свод правил. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06- 2009 (с Изменением №1)		
25.	СП 60.13330.2020 «Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»		
26.	СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"		
27.	Свод правил СП 30.13330.2020 "СНИП 2.04.01-85* Внутренний водопровод и канализация зданий"		
28.	Свод правил СП 52.13330.2016 "Естественное и искусственное освещение"		
29.	ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»		
30.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»		
31.	ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»		
32.	ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»		
33.	ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»		
34.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»		
35.	ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»		

