

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий
МБДОУ «Детский сад «Малыш»
А.Н. Костюкова

« 16 » 2021 г.



ПРОГРАММА

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

2021 г.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 2 из 25

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 детском саду**, 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 ДОУ 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 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 ДОУ.

1.1 Характеристика объекта

Наименование организации: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад "Малыш";

Свидетельство о государственной регистрации: ИНН 6725007981;

Юридический адрес: 216500, Россия, Смоленская область, Рославльский район, город Рославль, 17 микрорайон, дом 17;

Фактический адрес: 216500, Россия, Смоленская область, Рославльский район, город Рославль, 17 микрорайон, дом 17;

Ф.И.О. руководителя: заведующий Костюкова Анна Николаевна;

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

Форма собственности помещений: муниципальная собственность.

1.2 Характеристика помещений

Характеристика зданий: отдельностоящее одноэтажное здание;

Общая площадь помещений: 73 м²;

В состав производственных помещений пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, овощной, мясо-рыбный, кладовая, комната для обработки яиц, комната для хранения уборочного инвентаря;

Внутренняя отделка производственных помещений: Полы, стены – плитка керамическая; стены, потолок – штукатурка, акриловая и масляная краска;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 3 из 25

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: 7 чел, подлежат медицинскому осмотру: 7 чел;

Режим работы производственных цехов: с 06-00 до 18-00;

Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля: заведующий Костюкова Анна Николаевна;

Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля: № ____ от _____.____.2021 г.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 4 из 25

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 гигиенической 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 принятия 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.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 5 из 25

Корректирующее действия (мероприятие) – действие, которое должно быть предпринято для устранения причины выявленного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

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, исследований и измерений, осуществляемых производителями на соответствующих стадиях производства, включая вспомогательные, подготовительные технологические операции, хранение, транспортирование.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 6 из 25

4. Организационно-административные мероприятия

Организационно-административные мероприятия		
Показатель контроля	Внешняя нормативно-правовая документация	Ответственное лицо / Внутренний документ
Наличие программы производственного контроля, в т.ч. договора на проведение лабораторно-инструментальных исследований	- 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	- 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 № 25 от 12.04.2021 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	- 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»;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 7 из 25

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 производственного контроля / Ответственное лицо	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
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 / Ответственный сотрудник заведующий	Договоры с поставщиками;

6. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья				
№ 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>
6.1	Контроль состояния транспорта, транспортирующего го пищевое сырье и материалы	<ul style="list-style-type: none"> - наличие специализированного транспорта; - наличие договора на дезинфекцию автотранспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. 	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Ответственный сотрудник кладовщик	<p><i>Внешние нормативные документы:</i> СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01;</p> <p><i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; «Карта осмотра транспортного средства на приеме товара»;</p>
6.2	Контроль наличия, достаточности и правильность оформления сопроводительной документации	<ul style="list-style-type: none"> - товарно-транспортная накладная; - декларация /сертификат/ соответствия Таможенного Союза; - свидетельства о госрегистрации на продукцию, подлежащую госрегистрации, согласно списка единого таможенного союза (ТР ТС 021/2011), <i>на сырье животного происхождения:</i> - ветеринарные свидетельства (справки); - информация об использованных при получении антибиотиках и химиотерапевтических препаратах <i>на сырье растительного происхождения:</i> - информация об использованных при выращивании пестицидах, агрохимикатах, ГМО. 	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Ответственный сотрудник кладовщик	<p><i>Внешние нормативные документы:</i> ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01;</p> <p><i>Внутренние документы:</i> 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»;</p>
6.3	Контроль пищевого сырья и материалов	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) - Особый контроль продуктов в стеклянной таре на наличие трещин, сколов, частиц стекла внутри тары; - целостности упаковки; 	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Ответственный сотрудник кладовщик	<p><i>Внешние нормативные документы:</i> 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;</p> <p><i>Внутренние документы:</i> 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</p>

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 9 из 25

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья				
№ 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>
				контроле»;
6.4	Контроль температуры в толще замороженных и охлажденных продуктов	-Температура в толще замороженного мясного и рыбного сырья не выше -18 ⁰ С; -Температура в толще охлажденного мясного и рыбного сырья не выше +4±2 ⁰ С;	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Ответственный сотрудник кладовщик	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013; ТР ТС 033/2013; ТР ЕАЭС 040/2016; <u>Внутренние документы:</u> 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»;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 10 из 25

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	Качество и безопасность хранящихся пищевого сырья, упаковочных и вспомогательных материалов	<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 изъятой из оборота продукции. - порядок передачи сырья и материалов на производство; - наличие, исправность и поверка измерительных приборов (термометров). 	Ежедневно / Ответственный сотрудник кладовщик	<p><u>Внешние нормативные документы:</u> 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><u>Внутренние документы:</u> 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; Акты (списания) изъятой из оборота недоброкачественной продукции. Акты поверки измерительного оборудования;</p>
7.2	ККТ 1 – Хранение скоропортящегося сырья, заготовок и пищевых продуктов	<p><i>Контролируемые показатели и критические пределы:</i> 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) / Ответственный сотрудник кладовщик	<p><u>Внутренние документы:</u> 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%.		

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 12 из 25

8. Контроль сырья и материалов на производственных этапах

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>
Первичная подготовка сырья и заготовка полуфабрикатов				
8.1	КТ – Мойка, обработка сырых овощей	Контроль режимов обработки, концентрации солевого раствора	Постоянно / Ответственный сотрудник кухонный рабочий	<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	Постоянно / Ответственный сотрудник повар	
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.	Постоянно / Ответственный сотрудник повар	
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;	Постоянно / Ответственный сотрудник шеф-повар	<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	- Температура готового блюда в соответствии с ТТК;	Каждое блюдо / Ответственный сотрудник шеф-повар	<i>Внутренние документы:</i> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>Внутренние документы:</i> <u>ТТК;</u>

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 13 из 25

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	- выбор моющих и дезинфицирующих средств; - обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами; - хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств;	Ежедневно / Ответственный сотрудник заместитель заведующего по ХР	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»
9.2	Уборочный инвентарь	- обеспеченность уборочным инвентарем; - правила хранения уборочного инвентаря; - маркировка уборочного инвентаря; - правила использования уборочного инвентаря;	Ежедневно / Ответственный сотрудник заместитель заведующего по ХР	<u>Внутренние документы:</u> 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;
9.3	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	- качество проведения уборки; - санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; - соблюдение санитарных требований на рабочем месте; - контроль за санитарной обработкой внутрицеховой тары;	Ежедневно / Ответственный сотрудник Медицинская сестра	Журнал разведения дезинфицирующих средств; Журнал расхода дезинфицирующих средств;
9.4	Контроль за отходами производства,	- мойка и дезинфекция бачков для сбора производственных отходов; - контроль за наполнением бачков (2/3 от объема); - своевременность сбора и удаления отходов из производственной зоны;	Ежедневно / Ответственный сотрудник Медицинская сестра	СМБПП.СОП.04-Приложение 1 Чек-лист чистки, мойки и дезинфекции помещений и оборудования
9.4	Содержание территории	- контроль состояния подъездных путей; - уборка территории;	2 раза в месяц / Ответственный сотрудник заместитель заведующего по ХР	
9.5	Содержание производственных помещений	- контроль состояния потолков, полов, стен; - состояние оконных, дверных проемов;	1 раз в неделю / Ответственный сотрудник заместитель заведующего по ХР	Журнал (чек-лист) контроля состояния производственной среды;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 14 из 25

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 производственного 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 / Ответственный сотрудник Медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3146-13 «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 / Ответственный сотрудник Медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3146-13; 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 больными коронавирусом, или с лицами, приехавшими из другого субъекта РФ, или другой страны за последние 14 дней.	Ежедневно перед сменой / Ответственный сотрудник Медицинская сестра	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3146-13; 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 / Ответственный сотрудник заместитель заведующего по ХР	<i>Внешние нормативные документы:</i> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 15 из 25

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 СМБПП. Записи.</i>
10.5	Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены	Для лиц, работающих с посетителями обязательное ношение одноразовых масок, замена маски производится не реже чем 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 пятидневного запаса одноразовых или многоразовых со сменным фильтром масок и перчаток.	В течение смены / Ответственный сотрудник заместитель заведующего по ХР	<u>Внешние нормативные документы:</u> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;
10.6	Допуск и здоровье сотрудников сторонних организаций	- Допуск работников сторонних организаций осуществляется только при наличии Договора со сторонней организации; - Обязательное наличие у стороннего работника паспорта здоровья (в соответствии с приказом Минздрава о медосмотрах № 302М от 12.02.2011).	По факту допуска / Ответственный сотрудник заведующий	<u>Внешние нормативные документы:</u> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <u>Внутренние документы:</u> Анкета контроля безопасности и здоровья для посетителей.
10.7	Санитарное состояние объекта	Проведение влажных уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств вирулицидного (подавляющего способность микробов вызывать заболевание) действия.	Один раз в смену / Ответственный сотрудник медицинская сестра	<u>Внешние нормативные документы:</u> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <u>Внутренние документы:</u> 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 / Ответственный сотрудник медицинская сестра	<u>Внешние нормативные документы:</u> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20; <u>Внутренние документы:</u> Журнал (Чек-лист) контроля уборок;
10.9	Микроклимат в помещениях	Проветривание помещений (где имеется возможность)	Каждые 2 часа / Ответственный сотрудник медицинская сестра	СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 16 из 25

11. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия				
№ 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>
11.1	Качество дератизационных работ	- контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий; - наличие документация на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ); - изменение численности грызунов, членистоногих на объекте;	Ежемесячно и по необходимости / Ответственный сотрудник медицинская сестра	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> СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями»; Схема pest-контроля; Чек лист контроля зараженности вредителями;
11.2	Качество дезинсекционных работ	- контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий; - изменение численности членистоногих на объектах – санитарно-гигиеническое значение	Ежемесячно и по необходимости / Ответственный сотрудник медицинская сестра	СанПиН 3.5.2.3472-17; Договор со сторонней организацией <i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями»; Схема pest-контроля; Чек-лист контроля наличия членистоногих
		- контрольное обследование на наличие членистоногих;	4 раза в месяц / Ответственный сотрудник медицинская сестра	
11.3	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	- контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем; - наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы);	2 раза в год / Ответственный сотрудник заместитель заведующего по ХР	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011 «Производственные здания». Договор со сторонней организацией <i>Внутренние документы:</i> Акты по очистке и дезинфекции; протоколы замеров работоспособности, Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха на объекте

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 17 из 25

12. Личная гигиена и обучение персонала, медицинские осмотры персонала

Личная гигиена и обучение персонала, медицинские осмотры персонала				
№ 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>
12.1	Персонал предприятия, условия, необходимые для обеспечения личной гигиены.	- своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала см. Таблица 11.1; - наличие у персонала личных медицинских книжек;	Постоянно / Ответственный сотрудник медицинская сестра	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; 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»;
		- осмотр сотрудников с записью в журнал;	Ежедневно перед началом смены/ Ответственный сотрудник медицинская сестра	
		- 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;	Ежедневно перед началом смены/ Ответственный сотрудник заместитель заведующего по ХР	
		- санитарно-просветительная работа с персоналом; - обучение персонала;	В соответствии с планом-графиком / Ответственный сотрудник медицинская сестра	

Таблица 12.1 Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований

Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования	Примечание
Заведующий, завхоз, работники пищеблока (повар,	<u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u> <ul style="list-style-type: none"> • Терапевт; • Рентгенолог; • Дерматовенеролог; 	<u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u> <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	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 18 из 25

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, <u>при поступлении на работу</u>, в случае эпидемии <u>вспышек</u>, 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 при поступлении на работу, в дальнейшем-по медицинским и эпидпоказаниям • Клинический анализ крови • Клинический анализ мочи • ЭКГ • Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. • Проведение бактериологического (на флору) и цитологического (атипичные клетки) исследований • Маммографию или УЗИ молочных желез-женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года. 	перечней вредных и(или)опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры (обследования)»
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 Миннздравсоцразвтия РФ от 12.04.2011 №302н

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

№ п/п	Наименование профессий
1	Заведующий
2	Заведующий хозяйством
3	Воспитатель
4	Музыкальный руководитель
5	Повар
6	Педагог-психолог
7	Кухонный рабочий
8	Машинист по стирке белья и спец одежды
9	Кладовщик
10	Младший воспитатель
11	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
12	Сторож
13	Рабочий по ремонту зданий и сооружений (слесарь ,плотник и др.)

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 19 из 25

14	Учитель-логопед
15	Старший воспитатель
16	Инструктор по физической культуре

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.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 20 из 25

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. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
13.1	Участок объекта и территория к нему прилегающая	Благоустройство и санитарное состояние территории. Оборудование площадки мусоросборником.	1 раз в месяц / Заведующий	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»
13.2	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоз мусора, наличие договора	Постоянно / Заведующий хозяйством	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»
13.3	Пищевые отходы	Утилизация пищевых отходов	Ежедневно, по мере накопления / Кухонный рабочий	Закон РФ № 52-ФЗ; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>Внутренние документы:</i> СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»;
13.4	Система канализации	Контроль за санитарно-техническим состоянием технических коммуникаций	Еженедельно / Заведующий хозяйством	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 / Заведующий хозяйством	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 21 из 25

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. <i>Внутренние документы СМБПП. Записи.</i>
14.1	Смывы с объектов производственного окружения	- БГКП; - яйца гельминтов.	1 раза в год/ Медицинский работник	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	- <i>органолептические и физико-химические показатели:</i> рН, аммиак, хлорид анионы, сульфат анионы, нитрат анионы, нитрит анионы, фосфат анионы, железо, мутность, органолептика (запах, вкус), фториды, цветность, окисляемость перманганатная; - <i>микробиологические показатели:</i> общее микробное число, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии;	1 раз в год/ Медицинский работник	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:	1 раза в год (в теплый и холодный периоды)/ Заведующий	СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.2.4.548-96; Протоколы замеров;
		- температура;		
		- влажность воздуха;		
		- скорость движения воздуха;		
	- освещенность;	1 раз в год/ Заведующий	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; Протоколы замеров;	
	- уровень шума;	1 раз в год/ Заведующий	СН 2.2.4/2.1.8.562-96; Протоколы замеров;	
	- вибрация;		СН 2.2.4/2.1.8.566-96; Протоколы замеров по договору с аккредитованной лабораторией	
14.4	Качество и	Сан.бак показатели (раздача готовых блюд):	1 раз в год не менее	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 22 из 25

№ 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>
	безопасность готовой продукции	КМАФАНМ; - БГКП; - S.aureus; - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; - бактерии рода Proteus	30% от ассортимента выпускаемой продукции/ Медицинский работник	требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Протоколы испытаний по договору с аккредитованной лабораторией

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Детский сад «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 23 из 25

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 «Малыш»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 24 из 25

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 1.1.1058-01, 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 совмещению освещения 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);

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

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-противоэпидемических (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».