

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр «Южный город» пос. Придорожный муниципального района Волжский Самарской области

структурное подразделение «Детский сад «Семицветик»  
(ГБОУ СОШ «ОЦ «Южный город» пос. Придорожный СП «Детский сад «Семицветик»)  
443085, Самарская область, Волжский район, мкр. Южный город,

ул. Николаевский проспект, д.18, тел.8(846)200-90-22(23), ugsch\_semitsvetik@samara.edu.ru



## ПРОГРАММА

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

Программа производственного контроля разработана в соответствии с Главой 3. Ст. 10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ст. 11, 32. ФЗ РФ № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» СанПиН 2.3./2.4.3590 «Санитарно-противоэпидемические требования организации общественного питания населения», СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». СП 1.1.1058-01).

2021 год

## Пояснительная записка

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

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

## Характеристика объекта

**Наименование организации:** государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр «Южный город» пос. Придорожный муниципального района Волжский Самарской области структурное подразделение «Детский сад «Семицветик» (ГБОУ СОШ «ОЦ «Южный город» пос. Придорожный СП «Детский сад «Семицветик»);

**Свидетельство о государственной регистрации:** ИНН 6330077443

**Юридический адрес:** 443085, Самарская область, Волжский район, мкр. Южный город, ул. Николаевский проспект, д.50

**Фактический адрес:** 443085, Самарская область, Волжский район, мкр. Южный город, ул. Николаевский проспект, д.18

**Ф.И.О. руководителя, телефона, услуги:** Пересыпкина Оксана Константиновна, 8(846)200-90-22(23);

**Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг:** дошкольное образование;

**Штат производственных работников:** подлежат медицинскому осмотру сотрудники пищеблока – 4 человека;

**Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля:** Пересыпкина О. К.

**Тип строения:** нежилое отдельное стоящее 3-х этажное здание, оснащенное необходимым технологическим оборудованием

**Режим работы организации:** пятидневная рабочая неделя с 07:00-19:00

**Электроснабжение:** естественное и искусственное

**Система отопления:** автономное, имеется котельная на территории СП (ул. Николаевский проспект д.18)

**Система вентиляции:** естественная, приточно-вытяжная

**Холодное водоснабжение:** централизованное

**Горячее водоснабжение:** автономное

**Система канализации:** подключена к городской сети канализации



## **ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ:**

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. Контроль всей цепочки производства пищевой продукции, включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.
3. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
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 и реализации.
5. Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта и местах осуществления деятельности, выполнением и эффективностью дезинфекционных и дератизационных мероприятий.
6. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
7. Осуществление контроля за полнотой и современностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за современностью прохождения прохождения медицинских осмотров работниками объекта.

ОРГАНИЗАЦИОННО-АДМИНИСТРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ		
Показатель контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель
Наличие программы производственного контроля	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; Федеральный закон от 02.01.200 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	О. К. Пересыпкина
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 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»	Договор на отпуск питьевой воды и прием сточных вод в городскую канализацию, договор на электротехническое обслуживание
Назначить приказом ответственного лица за проведение и организацию производственного контроля	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ	Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля от 30.04.2021 г. № 19-од
Проводить гигиеническое обучение и аттестацию	СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	На базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в городе Самара
Формирование в организации инструктивно-методической базы	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	О. К. Пересыпкина



## ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕГО ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ (КТ 1)

Объект исследования и(или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативные документы
КТ 1-Транспорт	<p>При транспортировании продовольственного сырья и пищевых продуктов необходимо контролировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие специализированного транспорта;</li> <li>- наличие договора на дезинфекцию автотранспорта;</li> <li>- наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра;</li> <li>- санитарное состояние транспорта;</li> <li>- соблюдение правила товарного соседства;</li> <li>- соблюдение температурных условий транспортировки.</li> </ul>	Каждая партия	<p>Спецификация на сырье и поступающие продукты СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p>
КТ 1 - сопроводительная документация	<p>При закупке продовольственного сырья и пищевых продуктов необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации, наличие перевода текста на русский язык:</p> <p><u>на отечественную продукцию</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- товарно-транспортная накладная;</li> <li>- декларация соответствия Таможенного Союза;</li> <li>- свидетельство о Государственной регистрации пищевой продукции (подлежащей Гос. регистрации)</li> </ul> <p><u>на импортную продукцию</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- товарно-транспортная накладная;</li> <li>- декларация соответствия Таможенного Союза;</li> </ul> <p><u>независимо от происхождения продукции</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>на сырье животного происхождения: ветеринарные свидетельства</li> <li>на сырье растительного происхождения:</li> <li>- товарно-транспортная накладная;</li> <li>- декларация соответствия Таможенного Союза</li> </ul>	Каждая партия	<p>СМБПП.СПС.001</p> <p>«Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»</p> <p>СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 ТР ТС 021/2011 Федеральный закон от 02.01.200 №29 ФЗ «О качестве безопасности пищевой продукции»</p> <p>Журнал входного контроля</p>
КТ - Продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;	Каждая партия	СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты»,

	<p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объём информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p> <p>- особый контроль продуктов в стеклянной таре на наличие трещин, сколов, частиц стекла внутри тары.</p>	<p>СМБП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»</p> <p>Журнал входного контроля</p>
--	--	---

### КОНТРОЛЬ НА ЭТАПЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, СЫРЬЯ

<i>Объект исследования и(или) исследуемый материал</i>	<i>Определяемые показатели</i>	<i>Периодичность производственного контроля</i>	<i>Нормативные документы</i>
ККТ 1 – Продукция, упаковка, оборудование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие необходимого объема холодильного оборудования;</li> <li>- контроль исправности холодильного оборудования;</li> <li>- контроль за соблюдением сроков и условий хранения пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;</li> <li>- оценка загруженности складских помещений: объёма работающего холодильного оборудования и количества принимаемой продукции;</li> <li>- контроль за соблюдением правила товарного соседства;</li> <li>- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции;</li> <li>- наличие, исправность и проверка измерительных приборов (термометров).</li> </ul>	Ежедневно	СМБП.СОП.05 «Порядок хранения сырья и материалов»; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»; Журнал (журналы) контроля температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов;
ККТ 1-1 Хранение овощей и фруктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие, исправность и проверка измерительных приборов (термометров).</li> <li>- контроль температуры</li> <li>- контроль влажности</li> <li>- контроль условий хранения</li> </ul>	Ежедневно	Листы ХАССП
КТ 4-1 Контроль яиц	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отобрать битые яйца</li> <li>- обработка яиц с дезсредством</li> </ul> <p>При использовании меланжа промышленного изготовления, контроль сроков годности, условий хранения, состояние упаковки.</p>	Постоянно	СМБП.СОП.15 «Управление перекрёстными загрязнениями»; СМБП.СОП.09 «Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию»;
ККТ 2 – Дефростация мяса, мяса птицы, рыбы	Контроль температуры дефростации	Постоянно	



ККТ 2-1 – Время дефростации мяса, мяса птицы, рыбы	Контроль времени дефростации	Постоянно	СМБПП, ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ»/ СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 Журнал производственного контроля; Листы ХАССП
ККТ 2-2 – Обработка мяса, мяса птицы, рыбы	- визуальный осмотр сырья; - осмотр режущих инструментов на наличие сколов на лезвие; - соблюдение режимов обработки в зависимости от вида сырья.	Постоянно	
ККТ 2 – Мойка, обработка сырых овощей, листовых зелени	Контроль режимов обработки	Постоянно	
ККТ 2-4 – Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья	Визуальный контроль наличия гнили и плесени и т.д.	Постоянно	
ККТ 2-5 Присвоение сыпучих продуктов (мука, соль, сахар и т.п.)	- визуальный осмотр сита - контроль посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей	Постоянно	
ККТ 3 Подготовка 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	
<b>ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД</b>			
ККТ 4 Термическая обработка при приготовлении блюд	Контроль температуры и времени приготовления в соответствии с ТК для каждого блюда	Постоянно	СМБПП, ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ»; Журнал производственного контроля; Листы ХАССП
ККТ 4-1 Приготовление первых блюд (варка мяса, птицы, рыбы)	Температура – 100 С Время варки: - курица – 50 мин. - говядина, свинина – 80 мин. - рыба – 30 мин. для каждого вида рыб	Постоянно	

ККТ 5 Реализация готовой продукции	<p>- запекание – при температуре не ниже 22- С в течении 20 мин. при надавливании на кулинарное изделие из рубленного мяса, рыбы – появление бесцветного сока</p> <p>- контроль сроков годности продукции</p> <p>- контроль температуры блюд во время реализации</p> <p>- применение лопаток, вилок, ложек, щипцов, половников при порционировании и раздаче блюд, в целях недопущения бактериальной и паразитарной обсеменённости пищевых продуктов и готовых блюд</p> <p>- работа персонала в перчатках разового пользования при порционировании и раздаче готовой продукции</p> <p>- контроль наличия острых осколков в результате боя, сколов посуды</p> <p>- контроль чистоты и качества санитарной обработки столовой, чайной посуды, столовых приборов</p> <p>- хранение столовых приборов на раздачах в положении «вверх»</p>	Ежедневно	
<b>САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЙ РЕЖИМ</b>			
Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	<p>Качество проведения генеральной уборки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары;</li> <li>- маркировка уборочного инвентаря;</li> <li>- обеспеченность уборочным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств.</li> </ul> <p>Соблюдение санитарных требований на рабочем месте.</p> <p>Контроль за санитарной обработкой посуды и приборов.</p> <p>Своевременность сбора и удаления отходов производства</p>	<p>Ежемесячно в соответствии с СанПиН 2.3.12.4.3590.2020</p> <p>Постоянно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»;</p> <p>СМБПП.СОП.02 «Требования к оборудованию, ТО и ремонт»;</p> <p>СанПиН 2.3.12.4.3590-2020;</p> <p>Журнал контроля проведения генеральных уборок.</p> <p>Договор на проведение дератизационных, дезинсекционных работ. Учет расходования дезсредств.</p> <p>Инструкция по санитарной обработке посуды.</p>
<b>САНИТАРНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ</b>			
Мероприятия по профилактике листериоза у людей	<p>Меры по профилактике загрязнения листериями пищевых продуктов при их обороте, направленных на предупреждение листериоза у людей:</p>	Постоянно	<p>СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»</p> <p>СанПиН 2.3.2.4.3590.2020</p>



<p>Мероприятия по профилактике сальмонеллеза</p>	<p>- обеспечение поточности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов;</p> <p>- ограничения перемещений работников и оборудования между зонами переработки сырья, складских помещений, в помещениях и на территории объектов;</p> <p>- своевременную эффективную санитарную обработку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, запрет на использование пылящих процедур очистки и уборки;</p> <p>- адекватную вентиляцию для предотвращения формирования конденсата на поверхностях;</p> <p>- обеспечение непрерывности холодной цепи и контроль за сроками годности и условиями хранения для продуктов, в которых листерия может развиваться в процессе хранения и реализации.</p> <p>Мероприятия направленные на предупреждение контаминации на объектах, включают контроль:</p> <p>- температуры продукции и/или окружающего воздуха на всех этапах производства, условий хранения и сроками готовности;</p> <p>- документирование параметров технологических процессов, где существует вероятность повторной контамина (использование средств индивидуальной защиты работниками, непосредственно контактирующими с готовой продукцией, осуществляющими, отпуск);</p> <p>- перемещения персонала (наличие закрепленной за подразделениями и своевременная смена личной спецодежды и обуви).</p> <p>Производственный микробиологический контроль на листерии предусматривает исследования сырья:</p> <p>- рыбу</p> <p>- мясо</p> <p>- мясо птицы</p>	<p>1 раз в квартал</p> <p>По эпид. показаниям</p>	<p>Журналы контроля</p> <p>Протоколы лабораторных исследований</p>
<p>по сальмонеллеза</p>	<p>1. Определение рисков загрязнения сырья и пищевых продуктов возбудителями инфекционных болезней.</p> <p>2. Определить критических контрольных точек в процессе производства, на которых требуется проведение</p>	<p>Постоянно</p> <p>Выборочно</p>	<p>СМБП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»</p>

	<p>лабораторного контроля для предотвращения или устранения риска инфицирования сырья или продуктов питания. Прием и поступление продовольственного сырья животного происхождения организовывать при наличии сопроводительных документов, в том числе ветеринарного удостоверения. Ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках.</p> <p>3. По результатам лабораторных исследований продовольственного сырья и готовой продукции, обо всех случаях выделения сальмонелл сообщить в орган, осуществляющий государственный санитарно-эпидемиологический надзор.</p>	<p>При выявлении</p>	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-2020</p> <p>Журналы контроля</p>
<p>Мероприятия профилактики паразитарных заболеваний</p>	<p>Прием и поступление сырья: - мяса, рыбы, свежей зелени, свежих овощей (огурцы, томаты, и т.д.) при наличии: - сопроводительных документов, - ветеринарного свидетельства.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»</p>
<b>ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ</b>			
<p>Качество дератизационных работ</p>	<p>Изменение численности грызунов на объекте</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями»</p>
<p>Качество дезинсекционных работ</p>	<p>Изменение численности на объектах членистоногих – санитарно-гигиеническое значение.</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>Договор на проведение дез. работ</p>
<p>Проведение текущей дезинфекции</p>	<p>Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»</p>
<p>Проведение текущей дезинфекции</p>	<p>Расчет потребности дез. средств</p>	<p>Регулярно</p>	<p>Журнал учета дез. средств</p>
<p>Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования</p>	<p>Качество работ вентиляционной системы</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>СанПиН 2.3.12.4.3590-2020</p>
<b>ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b>			
<p>Персонал предприятия, помещения</p>	<p>- наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; - наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды; - наличие средства для мытья и дезинфекции рук;</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>СМБПП.СОП.08 «Правила личной гигиены» / СанПиН 2.3.12.43590-2020</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие аптечки первой помощи;</li> <li>- контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;</li> <li>- санитарно-просветительская работа с персоналом;</li> <li>- наличие у персонала личных медицинских книжек;</li> <li>- своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала;</li> <li>- наличие условий для питания персонала объекта.</li> </ul>		<p>Приказ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч.4 ст.213 ТК 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» Журналы медицинского осмотра (опроса) персонала Личные медицинские книжки</p>
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ</b>			
<p>Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря</p>	<p>Смывы с объектов внешней среды: рук и спецодежды персонала, чистой посуды и приборов, технологического инвентаря и оборудования на: - бактерий групп кишечных палочек - St aureus - сальмонеллы - листерии (с инвентаря для разделки рыбы, листовой зелени, мяса, инвентаря для нарезки и порционирования сыра, молочных продуктов)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>СМБП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия» СанПиН 2.3./2.4.3590-2020</p>
<p>Продовольственное сырье животного происхождения на этапе входного контроля</p>	<p>Микробиологические, паразитологические показатели безопасности мясного, рыбного сырья, с целью профилактики сальмонеллеза, листериоза и паразитарных инфекций</p>	<p>Выборочно (при необходимости, по эпид. показателям)</p>	<p>СМБП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» НТД на продукцию СанПиН 2.3./2.4.3590-2020</p>

<p>Готовые кулинарные изделия: салаты (с заправками и без заправок), вторые порционные блюда из мяса птицы, рыбы; омлеты, запеканки и т.д.</p>	<p>Микробиологические исследования:          - КМФАнМ          - БГКП (колиформы)          - Сальмонеллы          - Листерии          - Дрожжи, плесневые грибы</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»          НТД на продукцию          Протоколы лабораторных исследований</p>
<p>Контроль за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды</p>	<p>- санитарно-бактериологическое исследование          - органолептические показатели, железо, нитраты, аммоний, перманганатная окисляемость, жёсткость общая</p>	<p>После ремонта, замены водопроводных труб</p>	<p>СМБПП.СОП.03 «Требование к воде на предприятии»</p>
<p>Производственная среда, условия труда на рабочем месте кладовщика</p>	<p>Контроль параметров производственной среды, проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте.          Микроклимат:          - температура;          - влажность воздуха;          - скорость движения воздуха.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-2020</p>



## ПЕРЕЧЕНЬ

### НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления»
3. Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992г. «О защите прав потребителей» редакция от 18.07.2011г.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
6. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
8. Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. СанПиН 4.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
11. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации за № 18 от 13 июля 2001 г. с изменениями и дополнениями № 1 от 2007 г.
12. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
13. СанПиН 2.2.4.1294-03 "Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений"
14. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
15. СанПин 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
16. СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному освещению жилых и общественных зданий освещению.
17. СП 52.1330.2011 Естественное и искусственное освещение
18. СН 2.2.4/2.18562/96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.
19. СНиП 11-4 Электробезопасность.

20. ГОСТ 12.1.005-88-2002 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
21. ГОСТ 24940 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.
22. ГОСТ 12.1.003 Шум. Общие требования безопасности.
23. ГОСТ 12.1.050 Методы измерения шума.
24. ГОСТ Р 50763 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
25. ГОСТ 12.0.004 ССБТ «Организация обучения работающих работающих безопасности труда. Общие положения»
26. ГОСТ 12.1.004 Противопожарная безопасность.
27. Методические указания 4.2.727-99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов».
28. Методические указания МУ 2.2.4.706-98 Оценка освещенности рабочих мест.
29. Методические рекомендации к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21