

Программа

производственного контроля (ППК)

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ с.УЭЛЕН»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора школы МБОУ «Ш-ИС ОО с.Уэден»



Фаустова В.А. Фаустова

» _____ 2023 г.

Программа

производственного контроля (ППК)

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОУ Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат среднего общего образования с.Уэлен»

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат среднего общего образования с.Уэлен»

1.2. Юридический адрес:

689310 Чукотский автономный округ, Чукотский район, с.Уэлен, улица Ленина 36

1.3. Фактический адрес, телефон:

689310 Чукотский автономный округ, Чукотский район, с.Уэлен, улица Ленина 36,
84273695448

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.14	Образование среднее общее

1.5. Количество работающих: 43 человека

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

№216 от 15.05.2015г.

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

Фаустова Вера Алексеевна

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

--

1.9. Режим (график) работы предприятия:

8:00-18:00

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

- на вывоз мусора и утилизации отходов производства	№214/1-м от 29.04.2022г. МУП Айсберг
- на проведение лабораторных исследований	-
- на техническое обслуживание технологического оборудования	-
- на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	-
- на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	-
- на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	-
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	№06/135 от 07.02.2022г. исполнитель ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии»

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих
Повар	1
Кухонный рабочий	1
Заведующая столовой	1

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
Общая площадь помещений, кв.м.	37,9 кв.м
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	централизованное, собственная скважина, привозная вода, бутилированная питьевая вода
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	Водонагреватель, централизованное
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	централизованное
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет светодиодных ламп
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	комбинированная
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	Централизованное
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	имеется

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)

Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, производственный холодильник, электромясорубка, полка для разделочных полок, стеллаж
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Мойка для кухонного инвентаря, стеллажи, полка для крышек
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест	Стол, стулья
Складские помещения	Стеллажи

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Гардеробная	Шкафы для одежды
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания (СанПиН 2.4.5. 2409-08)

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый

помещений			периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе “Гигиеническая характеристика продукции”); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое	Визуальный,	Включая контроль при проведении

состояние пищеблока, оборудование и т.п.	документальный, инструментальный	ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в “журнале здоровья”
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)

Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами
------------------------	-------------------------	-----------------------

3.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1218-03
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие ГН 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля
8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302 –н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
 - 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
 - 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	<p>-визуальный осмотр партии товара</p> <p>-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям</p>	<p>Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии ; сертификат соответствия ; удостоверение о качестве</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
2	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления, срока годности на каждой партии товара	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной	Ежедневно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				влажности воздуха склада при хранении		
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурн ого режима холодильног о оборудовани я	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1раз в неделю	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
3	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	технология производства	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому)	Ежедневно	Заведующий производством
			<ul style="list-style-type: none"> - наличия необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд 			
			<ul style="list-style-type: none"> условия производства: - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного 	<ul style="list-style-type: none"> Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования 	Ежедневно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			инвентаря, тары;			
			ассортимент и объем производимой продукции: - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории	2 раза в год	
			соблюдение условий хранения готовой продукции: - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности;	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			<p>- контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ;</p> <p>- наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.</p>	годности	Каждая партия	
4	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	<p>- санитарно-техническое состояние помещения;</p> <p>- санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации;</p>	<p>Акт о техническом состоянии помещений</p> <p>Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации</p>	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административной хозяйственной части
			<p>- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность</p>	<p>Акт о техническом осмотре оборудования</p>	1 раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			расстановки, исправность;	я		
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	
5	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Зав. производством
			2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				на инвентаре		
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	
			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие	По условиям	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				договора	договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации; 2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	1 раз в год 1 раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	
6	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	Зав. производством	
			2) освещенность, шум;	Протоколы замеров			1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации
			3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции			
			4)своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп			
		2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;		Постоянно	Руководитель административного-	
	2) оборудование площадки						

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			мусоросборника;			хозяйственной части
			3) дезинфекция контейнера			
7	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Зав. производством
			наличие у персонала личных медицинских книжек;			
			своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно	
	наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку	1 раз в месяц			

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				санитарной одежды		
			наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		1 раз в месяц	
			наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;		Постоянно	
			8) санитарно-просветительная работа с персоналом		1 раз в месяц	

3.6. Перечень нормативных документов для производственного контроля

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 29 июля 2017 года	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
СП 1.1.1058-01 с изменениями от 27 марта 2007 года	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 29 июля 2017 года	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 года № 01/1350-12-32	О действии СП 1.1.1058-01
Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 014801-9-32	О типовых программах производственного контроля
Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н с изменениями от 5 декабря 2014 года	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
Приказ Минздрава СССР №555 от 29.09.89 г	«О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств (с изм. И доп. 29.12.89г., 31.05.1993 г., 07.12. 1993 г., 14.03. 1996 г.)»
Приказ МЗ РФ №217 от 20.07.98	«О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продукции и товаров»
Р 2.2.2006-05	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
ГН 2.1.6.1338-03 с изменениями	Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в

от 12 января 2015 года	атмосферном воздухе населенных мест
ГН 2.2.5.1313-03 с изменениями от 16 сентября 2013 года	Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны
.ГН 2.3.2 972- 2000 г.	«Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
СанПиН 2.1.3684-21	"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
СанПиН 2.2.0.555-96	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к условиям труда женщин
СанПиН 1.2.3685-21	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
СанПиН 2.3.6.1079-01	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с дополнениями и изменениями).
СанПиН 2.3.2.1324-03	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
СанПиН 2.3.2.1078-01 с изменениями от 6 июля 2011 года	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СП 2.3.6.1066-01 (с изменениями от 29 апреля 2020 года N 12)	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями).
СП 44.13330.2011	Свод правил. Административные и бытовые здания
СП 52.13330.2011	Свод правил. Естественное и искусственное освещение

<p>Методические указания МосМУ5.1.008-01</p>	<p>«Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли.</p>
--	--

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от 27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 №93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 №68-ФЗ(ред.19.12.2016) ст.37) "Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017),
4. Федеральный закон от 29 июня 2015 N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»
5. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с дополнениями и изменениями)
6. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91;
7. Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 22011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881);
8. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148;
9. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (с дополнениями и изменениями).
10. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".
11. Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. № 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".
12. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
13. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
14. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

15. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
16. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
17. ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
18. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
19. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
20. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».
21. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».
22. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
23. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».
24. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».
25. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».

3.7. Схема отчета: по результатам производственного контроля за год

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
2. Контроль на этапах хранения пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
3. Контроль на этапе реализации пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования (улучшение условий труда, модернизация оборудования).

5.Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования.

6.Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.

7.Контроль личной гигиены и обучение персонала (культура гигиены персонала, профессиональная подготовка персонала, санитарно-просветительная работа).

В заключении указывается план санитарно-противоэпидемических мероприятий на предстоящий год ОУ МБОУ «Ш-ИС ОО с.Уэлен»