

Приложение В

«УТВЕРЖДАЮ»

директор _____

Пасечник С.В. _____

« 21 » февраля 2022 г.

Программа
производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ОСТРОВНОЕ БИЛИБИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА»

Программа
производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОУ _МБОУ «ООШ с. Островное»_____

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

МБОУ «ООШ с. Островное»

1.2. Юридический адрес:

689465 ЧАО, Билибинский р-н, с. Островное, ул. Есенина, 9

1.3. Фактический адрес, телефон:

689465 ЧАО, Билибинский р-н, с. Островное, ул. Есенина, 9

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.13.	Образование основное общее

1.5. Количество работающих: 26

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

87 №000103063

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

Пасечник Сергей Викторович

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

заведующий хозяйством Константинова Светлана Викторовна

1.9. Режим (график) работы предприятия:

Понедельник-Пятница 08.00-19.00

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

- на вывоз мусора и утилизации отходов производства	№327 от 07 февраля 2022г.
- 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	-

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

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих
Руководитель	1
Зам руководителя	1
Учитель	10
Библиотекарь	1
Документовед	1
Воспитатель	3
Младший воспитатель	2
Педагог-организатор	1
Робочий по КОиРЗ	1
Рабочий по уборке служебных помещений	2
Повар	3

Рабочие кухни (помощники повара)	2
Заведующий складом	1
Сторож-вахтер	3

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)	Здание отдельностоящее, одноэтажное, материал постройки-дерево. В здании расположены учебные кабинеты и помещения пищеблока.
Общая площадь помещений, кв.м.	65м ²
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	централизованное
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	автономное за счет бойлера работающего на электричестве
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	центральное
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	совмещенное
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	над тепловым оборудованием – местная вытяжка
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	локальная
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	наличие

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)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном

	производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электроротёл, контрольные весы, раковина для мытья рук
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	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест	Стол, стулья

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Столы, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Столы, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
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	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и	5-10 смывов	1 раз в год

ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	складах хранения овощей, цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	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 помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый 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 состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении 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 условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра -наличие специализированного транспорта -санитарное состояние транспорта; -наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт -соблюдение правил товарного соседства -соблюдение температурных условий транспортировки	Медицинская книжка водителя Санитарный паспорт на транспорт	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолепти	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
	полуфабрикатов	ческим показателям		соответствии ; сертификат соответствия ; удостоверение о качестве		
			-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
3	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	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				партии товара		
			-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 относительн ой влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурн ого режима холодильног о оборудовани	Ежедневно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				я		
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1раз в год	
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	технология производства - наличия необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) Технологические карты Журнал	Ежедневно	Заведующий производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				витаминациа ии третьих и сладких блюдо		
			условия производства: - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты техническог о осмотра оборудовани я	Ежедневно	
			ассортимент и объем производимой продукции: - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			<p>-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико- химическим показателям, показателям безопасности;</p>	<p>Протоколы испытаний аккредитова нной лаборатории</p>	<p>2 раза в год</p>	
			<p>соблюдение условий хранения готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления. 	<p>Идентифика ция готовой продукции по срокам изготовлени я и срокам годности</p>	<p>Постоянно</p> <p>Каждая партия</p>	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещения;	Акт о техническом состоянии помещений	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административной хозяйственной части
			- санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации;	Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации		
			- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве	Один раз в 3 месяца	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				воды		
6	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 на инвентаре	Постоянно	
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			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 договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;	Наличие договора на проведение работ по	1 раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
		и дератизации	2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;	дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	1 раз в год	
7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем	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			

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
		месте	4) своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп		
		2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;		Постоянно	Руководитель административной хозяйственной части
	2) оборудование площадки мусоросборника;					
	3) дезинфекция контейнера					
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; наличие у персонала личных медицинских книжек;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Зав. производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			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 санитарной одежды	1 раз в месяц	
			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; 8) санитарно-просветительная работа с		Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документаци я	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			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
Методические указания МосМУ5.1.008-01	«Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли.

