

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий

МБДОУ «Д/с № 6»



___Суменко О.В.

«15» апреля 2021 г.

**ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических
требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях,
осуществляющих образовательную деятельность**

2021 г.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 2 из 27

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 предприятия 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 распространяется на структурные подразделения предприятия и 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 предприятие.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 3 из 27

производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом... работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности ... и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 4 из 27

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.1 Характеристика объекта

Наименование организации: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 6»;

Свидетельство о государственной регистрации: ИНН 2351010516;

Юридический адрес: Краснодарский край, Тбилисский район, х-р Песчаный, ул.Первомайская,51;

Фактический адрес: Краснодарский край, Тбилисский район, х-р Песчаный, ул.Первомайская,51;

Ф.И.О. руководителя: заведующий Суменко Ольга Викторовна;

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

Форма собственности помещений: муниципальная собственность.

1.2 Характеристика помещений

Характеристика зданий: отдельностоящее одноэтажное здание;

Общая площадь помещений: 287,42 м²;

В состав производственных помещений входят: кухня, склад сырья, моечное отделение.

Внутренняя отделка производственных помещений: полы – кафельная плитка; стены – кафельная плитка, потолок – водоэмульсионная краска;

Освещение: естественное через оконные проемы. Освещенность рабочих мест соответствует действующим нормам.

1.3 Характеристика инженерных систем

Система отопления: электрическое;

Система канализации: местная;

Система вентиляции: нет

Система холодного водоснабжения: централизованная, от Песчаного сельского поселения. Соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01;

Система горячего водоснабжения: бойлер;

Электроснабжение: централизованное

1.4 Режим работы, ответственность

Штат производственных работников: 2 чел, подлежат медицинскому осмотру: 2 чел;

Режим работы производственных цехов: с 07:30 до 16:00, выходной: сб-вс;

Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля: заведующий хозяйством Винникова И.Н.;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 5 из 27

Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля: № 75/1 от 15 апреля 2021 г.

2.

3. 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.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 6 из 27

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.

4. 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.

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.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 7 из 27

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 «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 8 из 27

5. 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 хозяйством
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 хозяйством
Формирование на предприятии инструктивно-методической базы	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ;	Заведующий хозяйством
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 хозяйством

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 9 из 27

6. 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	- 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 / Заведующий хозяйством	Договоры с поставщиками;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 10 из 27

7. 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 пищевое сырье и материалы	- 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 / Винникова И.Н.	<u>Внешние нормативные документы:</u> СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; <u>Внутренние документы:</u> СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; «Карта осмотра транспортного средства на приеме товара»;
6.2	Контроль наличия, достаточности и правильность оформления сопроводительной документации	- товарно-транспортная накладная; - декларация /сертификат/ соответствия Таможенного Союза; - свидетельства о госрегистрации на продукцию, подлежащую госрегистрации, согласно списка единого таможенного союза (ТР ТС 021/2011), <u>на сырье животного происхождения:</u> - ветеринарные свидетельства (справки); - информация об использованных при получении антибиотиках и химиотерапевтических препаратах - информация об использованных при выращивании пестицидах, агрохимикатах, ГМО.	Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Винникова И.Н.	<u>Внешние нормативные документы:</u> ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; <u>Внутренние документы:</u> Спецификации на сырье и материалы; СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; СМБПП.СОП.01-АКТ.01 «Акт несоответствия при входном контроле»;
6.3	Контроль пищевого сырья и материалов	- 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 / Винникова И.Н.	<u>Внешние нормативные документы:</u> 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; <u>Внутренние документы:</u> СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; СМБПП.СОП.01-АКТ.01 «Акт несоответствия при входном контроле»;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 11 из 27

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>
6.4	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 / Винникова И.Н.	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-АКТ.01 «Акт несоответствия при входном контроле»;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 12 из 27

8. 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	- 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 / Суменко О.В.	<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; <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;
7.2	ККТ 1 – Хранение скоропортящегося сырья, заготовок и пищевых продуктов	Контролируемые показатели и критические пределы: - 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	2 раза в смену (в соответствии с Листами ХАССП) / Суменко О.В.	<u>Внутренние документы:</u> СМБПП.СОП.05 «Порядок хранения сырья, материалов»; Журнал (чек-лист) контроля температурно-влажностного режима хранения; Листы ХАССП

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 13 из 27

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>
		выше +4±2 ⁰ С; - влажность воздуха в складском помещении не более 75%; - влажность воздуха для хранения овощей 60-90%.		

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 14 из 27

9. 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 / Медсестра Силаева Н.Н.	<u>Внешние нормативные документы:</u> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <u>Внутренние документы:</u> Технико-Технологические карты (ТТК);
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 / Медсестра Силаева Н.Н.	СМБПП.СОП.15 «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
8.3	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 / Медсестра Силаева Н.Н.	
Термическая обработка при приготовлении блюд				
8.4	ККТ 3 - Термическая обработка при приготовлении блюд	- Контроль температуры и времени приготовления в соответствии с ТТК для каждого блюда; - Бракераж готового блюда;	Постоянно / Медсестра Силаева Н.Н.	<u>Внешние нормативные документы:</u> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <u>Внутренние документы:</u> ТТК, СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ»; Листы ХАССП; Журнал бракеража готовых блюд;
8.5	Контроль температуры готовых блюд до реализации	- Температура готового блюда в соответствии с ТТК;	Каждое блюдо / Медсестра Силаева Н.Н.	<u>Внутренние документы:</u> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <u>Внутренние документы:</u> <u>ТТК:</u>

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 15 из 27

10.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 / Винникова И.Н.	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» <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; Журнал (чек-лист) контроля качества уборок;
9.2	Уборочный инвентарь	- обеспеченность уборочным инвентарем; - правила хранения уборочного инвентаря; - маркировка уборочного инвентаря; - правила использования уборочного инвентаря;	Ежедневно / Винникова И.Н.	
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 / медсестра Силаева Н.Н.	
9.4	Контроль за отходами производства,	- мойка и дезинфекция бачков для сбора производственных отходов; - контроль за наполнением бочков (2/3 от объема); - своевременность сбора и удаления отходов из производственной зоны;	Ежедневно / медсестра Силаева Н.Н.	
9.5	Содержание территории	- контроль состояния подъездных путей; - уборка территории;	2 раза в месяц / Винникова И.Н.	
9.6	Содержание производственных помещений	- контроль состояния потолков, полов, стен; - состояние оконных, дверных проемов;	1 раз в неделю / Винникова И.Н.	

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 16 из 27

11.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 / медсестра Силаева Н.Н.	<u>Внешние нормативные документы:</u> 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»; <u>Внутренние документы:</u> Журнал (Реестр) 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 / медсестра Силаева Н.Н.	<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 СМБПП.СОП.08-Ж1 Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (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 / медсестра Силаева Н.Н.	<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 СМБПП.СОП.08-Ж1 Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (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 / медсестра Силаева Н.Н.	<u>Внешние нормативные документы:</u> СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции		МБДОУ «Д/с № 6»		
Программа производственного контроля		СМБПП.ППК.01	Стр. 17 из 27	

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 / медсестра Силаева Н.Н.	<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 / медсестра Силаева Н.Н.	<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 / медсестра Силаева Н.Н.	<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 / медсестра Силаева Н.Н.	<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 / медсестра Силаева Н.Н.	СП 3.1/3.2.3146-13; МР 3.1/2.3.6. 0190-20;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 18 из 27

12. 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 / заведующий хозяйством Винникова И.Н.	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 3.5.3.3223-14; Договор со сторонней организацией; <u>Внутренние документы:</u> 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 / заведующий хозяйством Винникова И.Н.	СанПиН 3.5.2.3472-17; Договор со сторонней организацией <u>Внутренние документы:</u> СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями»; Схема pest-контроля; Чек-лист контроля наличия членистоногих
		- контрольное обследование на наличие членистоногих;	4 раза в месяц / медсестра Силаева Н.Н.	
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 / заведующий хозяйством Винникова И.Н.	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011 «Производственные здания». Договор со сторонней организацией <u>Внутренние документы:</u> 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 «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 19 из 27

13. 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 12.1;	Постоянно / медсестра Силаева Н.Н. .	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»;
		- наличие у персонала личных медицинских книжек;	Ежедневно перед началом смены/ медсестра Силаева Н.Н. .	
		- осмотр сотрудников с записью в журнал;	Ежедневно перед началом смены/ медсестра Силаева Н.Н. .	
		- наличие достаточного числа санитарной, или специальной одежды;	Ежедневно перед началом смены/ медсестра Силаева Н.Н. .	
		- наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		
		- наличие аптечки первой помощи;		
		- контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;		
		- наличие условий для питания персонала;		
		- санитарно-просветительная работа с персоналом;	В соответствии с планом-графиком / медсестра Силаева Н.Н. .	
		- обучение персонала;		

Таблица 12.1 Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований

Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования	Примечание
См. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	<u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u> • Терапевт; • Рентгенолог; • Дерматовенеролог; • Оториноларинголог; • Стоматолог; • Инфекционист (по рекомендации	<u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u> • Рентгенография грудной клетки • Исследование крови на сифилис • Исследование на носительство возбудителей кишечных забол и серологическое обследование на брюшной тиф при зав новой медицинской книжки, <u>при поступлении на работу, в эпидемии вспышек</u>, в дальнейшем-по показаниям. • Исследования на гельминтозы при поступлении на рабс	Приказ Миннздравсоцразви тия РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении перечней вредных и(или)опасных производственных

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 20 из 27

Таблица 12.1 Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований

Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования	Примечание
	врачей-специалистов); • Акушер-гинеколог; • Психиатр; • Нарколог;	дальнейшем-не реже 1 раза в год либо по эпидем.показаниям. • Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококков <u>поступлении</u> на работу, в <u>дальнейшем</u> -по медицинск <u>эпидпоказаниям</u> • Клинический анализ крови • Клинический анализ мочи • ЭКГ • Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови гл холестерина. • Проведение бактериологического (на флору) и цитологическ атипичные клетки) исследований • Маммографию или УЗИ молочных желез-женщины в встарше 40 лет проходят 1 раз в 2 года.	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 28.01.2021 №29н

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	Младший воспитатель
5	Музыкальный руководитель
6	Инструктор по физической культуре
7	Старшая медицинская сестра
8	Уборщик служебных помещений
9	Дворник
10	Повар
11	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 21 из 27

Кроме того, работники детского сада 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.

Работники детского сада проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в год. Эти данные подлежат внесению в ЛМК.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 22 из 27

14. 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 хозяйством Винникова И.Н.	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»
13.2	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоз мусора, наличие договора	Постоянно / заведующий хозяйством Винникова И.Н.	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»
13.3	Пищевые отходы	Утилизация пищевых отходов	Ежедневно, по мере накопления / заведующий хозяйством Винникова И.Н.	Закон РФ № 52-ФЗ; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <u>Внутренние документы:</u> СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»;
13.4	Система канализации	Контроль за санитарно-техническим состоянием технических коммуникаций	Еженедельно / заведующий хозяйством Винникова И.Н.	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 Винникова И.Н.	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 «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 23 из 27

15. 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	Санитарная состояние помещений, оборудования, инвентаря	- смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала, приборов на сан-бак исследование	1 раза в 3 месяца/ медсестра Силаева Н.Н.	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/ медсестра Силаева Н.Н.	СНиП 3.05.01-85; СанПиН 2.1.4.1074-01 <u>Внутренние документы</u> : Протоколы лабораторных исследований по договору с аккредитованной лабораторией
15.3	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	- проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте, микроклимат:	2 раза в год (в теплый и холодный периоды)/ медсестра Силаева Н.Н.	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/ медсестра Силаева Н.Н.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; Протоколы замеров;
		- уровень шума;	1 раз в год/ медсестра Силаева Н.Н.	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

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 24 из 27

№ 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>
14.4	Качество и безопасность готовой продукции	Сан.бак показатели (раздача готовых блюд): КМАФАнМ; - БГКП; - S.aureus; - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы. Сан. хим. показатели: - качество термической обработки (раздача готовых блюд);	1 раз в 6 месяцев не менее 30% от ассортимента выпускаемой продукции/ медсестра Силаева Н.Н.	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Протоколы испытаний по договору с аккредитованной лабораторией

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 25 из 27

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 28.01.2021г. № 29н «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 «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 26 из 27

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. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями);
19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
20. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному совмещению освещения жилых и общественных зданий»;
21. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
22. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий";
23. 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"
24. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
25. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования к профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
26. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
27. СП 3.1.7.2836-11 «Изменения и дополнения № 1 в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
28. СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»;
29. СП 73.13330.2016 «Внутренние санитарно-технические системы зданий»;
30. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»;
31. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевых продуктами» (утв. Минздравом СССР 31.12.1982г. № 2657);
32. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников»;
33. МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МБДОУ «Д/с № 6»	
Программа производственного контроля	СМБПП.ППК.01	Стр. 27 из 27

34. «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.);
35. ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»;
36. Р 2.2.013-94 «Гигиенические критерии оценки условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса»;
37. МосМР 2.3.2.006-03 «Отбор проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований»;
38. 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»;
39. МР 3.1/2.3.6. 0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».