

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение -
средняя общеобразовательная школа № 7 г. Клинцы Брянской области**

Принято на педагогическом совете

Протокол № от 30.08.2022 г.

Утверждено

Директор

Приказ от 01.09.2022 г. № 204

В.Н.Кравченко

Программа

по соблюдению и контролю принципов ХАССП

**в муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении – средней общеобразовательной школе № 7**

г. Клинцы Брянской области

1. Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью Учреждения:

- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Данная программа разработана для МБОУ – СОШ № 7.

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ;

- санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный Закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

-

Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является

- обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации,
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников,
- ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий,
- организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.1. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2. Общие положения

2.1. Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – средняя общеобразовательная школа № 7 г. Клинцы Брянской области (МБОУ – СОШ № 7) является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права граждан на получение образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МБОУ – СОШ № 7 - юридическое лицо

Осуществляемые виды деятельности:

- Оказание образовательных услуг по реализации образовательных программ по уровням образования,
- Дополнительное образование детей и взрослых.

Учредителем Школы от имени муниципального образования городской округ «город Клинцы Брянской области» выступает Клинцовская городская администрация.

Функции и полномочия учредителя ОУ осуществляет отдел образования Клинцовской городской администрации.

Юридический и почтовый адрес учреждения:

243140 Брянская область, г.Клинцы, ул.Свердлова, д.152

Директор школы

Кравченко Валентина Николаевна, 8(48336)5-20-47, 89611008072

Перечень объектов:

Пищеблок МБОУ – СОШ № 7 расположен по адресу: Брянская область, г.Клинцы, ул.Свердлова, д.152

Количество работающих:

Заведующий производством - 1

Повар – 2

Кухонный рабочий - 2

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2.2. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления)

2.3. Организация контроля по соблюдению принципов ХАССП на пищеблоке возлагается на специалиста, осуществляющего контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.

2.4. Целью контроля по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

3. Состав программы ХАССП

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

3.1. Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 2.1 опасные факторы;

3.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

3.4. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;

3.5. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3, от установленных предельных значений;

3.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3.8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

4. Порядок организации и проведения производственного контроля

4.1. Виды опасных факторов которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения

потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

4.1.1. Биологические опасности: источниками биологических опасных факторов могут быть: *люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.*

4.1.2. Химические опасности: источниками химических опасных факторов могут быть: *люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.*

4.1.3. Физические опасности: физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

4.2. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.

4.2.1. Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Отобранное сырье для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой.

4.2.2. Термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления кулинарных изделий на пищеблоке МБОУ – СОШ № 7 основывается на утвержденных сборниках рецептур и по технологическим картам.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) температура приготовления свыше 100°C, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°C, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

4.2.3. Условия хранения холодных закусок при раздаче. Салаты, винегреты заправляют перед отпуском (только растительным маслом, срок хранения не более 30 минут).

4.2.4. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдать условия хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно- жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

4.2.5. Лабораторный контроль термообработки проводится с помощью санитарно-химических и санитарно-микробиологических исследований готовых блюд.

4.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

4.3.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

4.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

При проверке качества блюд из отварных, тушеных, запеченных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус

изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд в начале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

4.3.3. Требования к кулинарной обработке.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.

Запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при t₄- 2 С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5 -минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4- 2С.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или

цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

4.4. Разработка системы мониторинга.

4.4.1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнал учета температуры, температуры и влажности воздуха» (*Приложение 1; 2*). Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

4.4.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (*Приложение 3*), который хранится в течение года.

4.4.3. Термообработка - ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции каждой партии готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, подписи членов бракеражной комиссии проводивших органолептическую оценку. (*Приложение 4*)

4.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

4.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах сырьё утилизируют.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

4.5.2. При нарушении температурного режима в холодильной витрине раздачи - салаты снимаются с реализации и утилизируются.

4.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

4.6.1. Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводятся на базе «Центр гигиены и эпидемиологии ТОУ Роспотребнадзора по Брянской области в г.Клинцы, Клиновском, Гордеевском и Красногорском районах согласно *Приложению 5*

4.6.2. Органолептическая оценка, согласно журнала бракеража готовой кулинарной продукции проводится ежедневно.

4.6.3. Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

4.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Проводится согласно *Приложения 6*.

4.7.1. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

4.7.2. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, синантропных птиц.

4.7.3. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

4.7.4. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

4.7.5. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (*Приложение 7*). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на

столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4.7.6. Работник пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

4.7.7. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

4.7.8. Педагоги и ответственный обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

4.7.9. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом

5. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

5.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

5.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

5.3. Производственный контроль включает:

5.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

5.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

5.3.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

5.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

5.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

5.3.6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

5.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

5.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

5.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБОУ – СОШ № 7.

5.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

5.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор образовательной организации и лицо, назначенное по приказу (Приложение 8).

6. Что включает в себя контроль принципов ХАССП

61. Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

62. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, младший воспитатель, повар).

63. Контроль принципов ХАССП включает:

- наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью;
- осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;
- организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке;
- лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля;
- необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях;
- ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

6.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями

а) подлежащим медицинским осмотрам согласно приказу Минздрава России № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и

периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч. 4 ст. 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и/или опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

Профессия, должность	Вредные производственные факторы	Перечень работ согласно п. 23 раздела VI «выполняемые работы» Порядка № 29н	Частота проведения периодического медицинского осмотра
1	2	3	5
Заведующий производством		Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год
Повар	Тепловое излучение	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год
Кухонный рабочий		Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного	1 раз в год

		питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	
--	--	---	--

б) подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

Должность	Периодичность прохождения
Повар	1 раз в год
Заведующий производством	1 раз в год
Кухонный рабочий	1 раз в год

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- неисправность сетей водоснабжения;
- неисправность сетей канализации;
- неисправность холодильного оборудования.

8. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды

Заклучение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

9. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
- журнал здоровья
- журнал проведения витаминизации третьих блюд
- журнал отметки температурного режима холодильного оборудования
- журнал отметки температуры и влажности воздуха помещения для сухих продуктов
- личные медицинские книжки каждого работника
- договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

10. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов

(Приложение 9)

Приложение 1

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 2

Наименование помещения для хранения сухих продуктов
 Ответственное лицо, ФИО:

Время проведения замеров влажности		Влажность (не более 75%)																														
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
УТРО 08.00	Температура																															
	Влажность																															
ВЕЧЕР 16.00	Температура																															
	Влажность																															
Ответственное лицо	подпись																															

Подпись/ расшифровка/ ответственного

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5		7	8	9

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	вторые блюда, гарниры	1 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Биологические исследования смывов	Оборудование	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По микробиологическим показателям - 1 раз в год
С- витаминизация	3 блюдо	1 проба	1 раз в год
Калорийность и полнота вложения	1 прием пищи	1 проба	1 раз в год
Качество проведения термической обработки	2 блюдо	1 проба	1 раз в год

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	<p>- Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования.</p> <p>- На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2%-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию.</p> <p>- Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеновых нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.</p> <p>- По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.</p>	Постоянно	Заведующий хозяйством Администрация школы Медработник Соцпедагог
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	Постоянно	Заведующий хозяйством Кухонный рабочий Соцпедагог
3.	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации		Ежемесячно	Администрация школы Заведующий производством

4.	<p>Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции</p>	<p>- Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.</p> <p>- производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью.</p> <p>Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде</p>	Постоянно	<p>Заведующий хозяйством, Заведующий производством Кухонный рабочий Соцпедагог</p>
5.	<p>Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов</p>	<p>- Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации</p> <p>- Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>- Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.</p> <p>- Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>- Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. - Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются</p>	Постоянно	<p>Заведующий хозяйством Заведующий производством Кухонный рабочий Соцпедагог</p>

6.	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты, за исправной работой водонагревателя	Ежедневно	Заведующий хозяйством Заведующий производством
7.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: <ul style="list-style-type: none"> • механическая очистка от остатков пищи; • мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; • ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C; • просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. • Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола 	Ежедневно	Медработник Заведующий производством Кухонный рабочий
8.	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти	1 раз в месяц	Кухонный рабочий Заведующий хозяйством
9.	Уборка территории и вывоз мусора	- Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. - Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. - Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт, предоставляемый цехом	Ежедневно	Кухонный рабочий Заведующий хозяйством
10.	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости	Администрация школы

Журнал здоровья

Примечание:

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	
1.										
2.										
3.										

<
*
>
С
П
И
С
О
К

работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. <***>

Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Мероприятия	Периодичность	Ответственный
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Завхоз
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Администрация школы
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Кухонный рабочий
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно	Администрация школы
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Завхоз
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Заведующий хозяйством
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Заведующий производством Администрация школы, завхоз, медработник
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Бракеража комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Завхоз
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Заведующий производством, медработник
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Заведующий производством

Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Администрация школы
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	Соцпедагог
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Администрация школ
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Администрация школы
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Администрация школы
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий.	По мере необходимости	Администрация школы

Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40);
- Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании», ст. 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40;
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29);
- Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст.1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27);
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151);
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115);
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 12);
- ТР ТС 025/2012 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8);
- Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4);
- Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (р.1 п.п.1.1-1.12, р.2 п.п.2.1- 2.2, р.3 п.п.3.1-3.21, р.4 п.п.4.1-4.38, р.5 п.п.5.1-5.5, р.6 п.п.6.1-6.21, р.7 п.п.7.1-7.10, р.8 п.п.8.1-8.9, р.9 п.п.9.1-9.6, р.10 п.п.10.1-10.18, р.11 п.п.11.1 -11.13, р.12 п.п.12.1-12.10, р.13 п.п.13.1- 13.20, р.14 п.п.14.1- 14.27, р.15 п.п.15.1-15.13, р.16 п.п.16.1-16.5, р.17 п.п.17.1-17.18, р.18 п.п.18.1-18.2.5, р.19 п.п.19.1-19.8, р.20 п.п.20.1-20.3);
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (р.1 гл.1 п.п.1.2-1.7, гл.3 п. 3.6, гл.4 п.п.4.1-4.3, 4.6, 4.7, гл.5 п.п.5.1, 5.3, 5.5, 5.9, гл.6 п.п.6.1-6.5, гл.7 п.п. 7.1, 7.5, 7.8, гл.8 п.п. 8.7-8.9, гл.9 п.п. 9.1-9.5, гл.10 п.10.22.1, гл.11 п.п.11.1-11.3, 11.5-11.14, 11.23, 11.24, гл.12 п.п. 12.1-12.4, 12.9, гл.13 п.п.13.6, гл.15 п.п. 15.1-15.11, 15.15, 15.16, 15.19, 15.20, р.2 гл.1 п.п. 1.1-1.12, гл.2 п.п.2.1-2.38, гл.3 3.1-3.4);
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (гл.1-10);
- СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п.1.1 - 7.4);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1-7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41);

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 - 4.9);
- СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п.1.1 - 4.10);
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4);
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);
- СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п.1.1 - 20.3);
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5);
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2);
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13);
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2;
- СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3);
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1-3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р.10 пп.10.1- 10.5);
- СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3);
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2);
- СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2;
- СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3);
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3);
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (п.п.1.1- 9.3);
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3);
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3);
- СП 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.16.14);
- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест», разделы 1, 2, 5;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п.1.5, 2.4, 2.6, 2.7);
- СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4);
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2);
- приказ Минздрава РФ от 21 марта 2014г. № 125-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1;
- приказ №302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка

проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах»;

- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769;

- ТР ТС 007/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011 №797;

- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881;

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.