

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МОУ Охотничьевской СШ
_____ Э.А.Бухарева
Приказ № 427 «07» июля 2022 г.

***Программа
производственного контроля
за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд,
организующий питание детей в
МОУ Охотничьевская СШ
п.Ст.Охотничья, переулок Школьный, 10***

Продукция	Характеристика	Нормативные документы
Первое блюдо	согласно меню	Технологические карты
Второе блюдо	согласно меню Общая	
Третье блюдо	характеристика согласно меню, производства -С (чай, кофейный напиток, компот, кисель и т.д.)	
Салаты	согласно меню	
Хлебобулочные	Хлеб, булочка творожная	
Аккредитованные лаборатории	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновском районе»	Государственный санитарно-эпидемиологическим надзор за осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий осуществляться в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами.
Должность лица, осуществляемого контроль	Основания для проведения работ по организации и проведению внутренних аудитов, проведению производственного контроля с привлечением специалистов аккредитованных лабораторий	Ответственность и виды работ, выполняемых при осуществлении контроля
Директор школы	Приказ о назначении директора Должностная инструкция	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля

Структура и организация системы производственного контроля:

Директор школы		Приказ о назначении директора Должностная инструкция		Ответственность за осуществление производственного контроля в школе: прием продуктов (входной контроль), контроль хранения (температура, влажность, соблюдение товарного соседства), контроль технологических процессов (в соответствии с ТТК), бракераж готовой продукции.		
Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-технологическая и методическая документация на методы контроля\ исследования измерений, испытаний, экспертиз.	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
Раздел 1.1. Контроль технологического процесса						
Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на предприятие.	Используемое сырье\виды продуктов	Контроль наличия сопроводительной документации	При получении товарно-транспортной накладной, при приемке сырья и смене видов продукции.	1. Ф3 от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: 2. Ф3 от 30.03.1999 №52-ФЗ«О санитарно-противоэпидемиологическом благополучии населения» 3. ТР тс 021/2011 «О безопасности лицевой продукции» 4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» 5. СанПиН2.3/2.4.3 590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 6.Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Директор	При получении продуктов и сырья оценивается наличие ярлыков, деклараций соответствия, протоколов лабораторного исследования на микробиологические показатели, протоколов на физико-химические показатели, актов контроля отработки, результат оценки фиксируется в системе ВРМ (проверка УКП)

	Используемое сырье	<p>Приемка, учет, осмотр, бракераж</p> <p>Приемка:</p> <p>Этап 1.</p> <p>Сопроводительные документы</p> <p>1.1. документ подтверждающий качество и безопасность продукта.</p> <p>1.2. товарно-транспортная накладная.</p> <p>1.3. маркировка (на каждой единице упаковки название продукта, наименование, адрес предприятия-изготовителя, масса, нетто, состав, пищевая и энергетическая ценность продукта, срок годности, условия хранения и реализация:</p> <p>1.4. ветеринарные свидетельства, зарегистрированные ФГИС «Меркурий» (перечень продукции по приказу №648 от 19.12.2015г «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительным и документами»</p> <p>2. Осмотр:</p> <p>-вид и целостность упаковки: - органолептические показатели.</p> <p>Бракераж и учет: - Информация по проведенному осмотру поступающего сырья, соответствующий требованиям заноситься в бракеражный журнал.</p>	Каждая партия	<p>1.ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>1. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p> <p>3. СанПиН2.3/2.4.3 590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>2. ФЗ №4979-1 от 14.05.1993г «О ветеринарии»</p> <p>4.Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>5.Постановление Правительства РФ от-1.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащего обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»</p> <p>6.Постановление Правительства РФ от 07Л 1.2016 №1140 «О порядке создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системы в области</p>	Директор ЗД по безопасности	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукт, и(приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
--	--------------------	---	---------------	---	-----------------------------	---

				<p>ветеринарии» 7.Приказ министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 №589 «Об утверждении ветеринарных правил по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» 8.Приказ Минсельхоза России от 30.06.2017 №318 «Об утверждении порядка представления информации в федеральную государственную систему в области ветеринарии и получение информации от нее» 9. Приказ министерства сельского хозяйства Российской Федерации ФС по ветеринарному и фитосанитарному у надзору от 30.01.2018 №53 «Об утверждении методических указаний по обеспечению функционирован ия федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии» 10. приказ министерства сельского хозяйства РФ от 15.04.2019 №193 «о внесении изменений в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительны ми документами, утвержденный приказом минсельхоза России от</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				18.12.2015 48» 11. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» 12 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» 13. ТР ЕАЭС 040/2016 №0 безопасности рыбы и рыбной продукции» 14. ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции» 15. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию и фруктов и овощей» 16. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»		
Ассортимент и объём вырабатываемой продукции. Качество готовой продукции. Соответствие объёма и ассортимента вырабатываемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию.	Ассортимент и объём вырабатываемой продукции	Наличие ассортиментного перечня. Соответствие объёма вырабатываемой продукции производственным мощностям предприятия.	1 раз в год	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Директор школы	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, утверждённый директором школы
	Качество готовой продукции	Органолептические показатели	Каждая партия	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Повар	Журнал бракеража готовой продукции (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Суточная проба	Отбор суточной пробы, контроль за	Отбор от каждой партии	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Повар	Суточная проба отбирается в

		<p>качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, включая продукцию изготовления.</p> <p>Хранение не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике/месте при температуре +2\+6с</p>	приготовленной пищевой продукции	<p>«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2. Приказ МЗ РФ №330 3. ТР тс 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>		<p>специально выделенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) отбираются в количестве не менее 100 грамма: порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладья, (в объеме одной порции)</p>
Контроль за рационом питания	Рацион питания	<p>Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов используемых в питании</p>	<p>1 раз в неделю</p> <p>Ежедневно</p>	<p>1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>Директор</p> <p>Повар</p>	<p>2-х недельное меню каждой возрастной категории утвержденной руководителем организации в котором организуется питание.</p> <p>2. ежедневное меню (организованного) основного питания для всех возрастных групп с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.</p>
Контроль за технологией производства и соблюдением требований санитарного законодательства при производстве кулинарной продукции	Нормативно техническая документация	<p>Наличие необходимой нормативно-технологической документации разработанной и утвержденной директором школы</p>	1 раз в год	<p>1. Ф3 от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	Директор	<p>Технологические карты разработанные агентством здорового и социального питания</p>
	Используемое сырье, требующее предварительной обработки	Процесс обработки	ежедневно	<p>1. Ф3 от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	Повар	<p>Инструкция по обработке яйца</p> <p>Инструкция по обработке овощей, зелени, не подлежащей термической обработки. Журнал обработки сырья.</p>

				3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»		
				1. ФЗ от 02.01.2000г№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Повар	1. Хранение пищевых продуктов в соответствии с нормативно-технологической документацией. 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 СанПиН
	Склады, холодильное оборудование ,холодильные камеры ,шкафы, морозильные камеры	Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и холодильных шкафах. Наличие термометров, психрометров, наличие ярлыка на единице транспортной тары с указанием даты, часы выработки и срок хранения.	Постоянный	1. ФЗ от 02.01.2000г№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	ЗД по безопасности	1. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) 2.Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля	
Контроль за качеством обработки Мойка, дезинфекция	Наличие моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря	Контроль наличия сопроводительной документации поставки инвентаря и моющих средств	Каждая партия	ЗД по безопасности	Документы подтверждающие качество и безопасность поставляемого материала	
Раздел 1.2. Производственный контроль за качеством моющих и дезинфицирующих средств						

Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый материал Раздел 1.3.	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследования, измерений, испытаний, обследований	Ответственный и исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
Контроль за условиями труда	Условия труда работников предприятия	Условия для соблюдения правил личной гигиены: -наличие мыла, антисептика, полотенец, перчаток, масок, туалетной бумаги - туалетов -медицинская аптека	Ежедневно	1. Ф3 от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	ЗД по безопасности Повар	Визуальная проверка наличия, пополнение по необходимости
		Микроклимат, освещенность, пищевая продукция, песок в песочницах, состав воздуха, шум, вода, ЭМИ (компьютеры), дератизация, дезинсекция, вывоз отходов	Один раз в год	1. СанПиН 1.2.3685-21 «Требования к микроклимату в помещениях для работников» 2. СанПиН 1.2.3685-21 и СП 2.1.3678-20 «Требования к освещенности в помещениях» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Контроль питания» 4. СанПиН 1.2.3685-21 5. СП 3.3686-21 6. СП 2.4.3648-20	Директор	Данные записываются в журнал визуального контроля
Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект используемый материал Раздел 1.4. --	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследования, измерения, испытаний, экспертизы обследований	Ответственный и исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
Контроль за сбором пищевых отходов	Пищевые отходы	Пищевые отходы	Ежедневно	1. Ф3 от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»	Повар	Визуальная проверка сбора .хранения. Инструкция сбора пищевых отходов

Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый и материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, методы контроля/исследования, измерения, испытаний, экспертизы обследований	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам
Раздел 1.5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий						
Персонал	Персонал объекта питания(подлежащий осмотру в соответствии с санитарным законодательством)	Осмотр персонала на предмет простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет отсутствия инфекционных заболеваний у сотрудника и членов его семьи, отсутствие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Контроль соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	1. Ф3 от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Директор школы ЗД по безопасности	Гигиенический журнал (приложение 1 СанПиН 112.3/2.4.3 590-20) «Журнал здоровья» (приказ 330 форма 2-лп)
		Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок. гигиенической аттестации	1 раз в год	1.Ф3 от 30.03.1999 «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 2 Приказ Минздравсоцразвития России от 28.01.2021 №29н 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» 4.Приказ Минздрава РФ от21.03.2014	Директор школы ЗД по безопасности	Медицинская книжка персонала, график проведения медицинских осмотров

				<p>№125-н «Об утвержденных национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемическим показателям»</p> <p>5. Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 31.12.2020 №988н</p> <p>министерства здравоохранения РФ №1420н «Об утверждении перечня, вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры»</p> <p>6. Приказ минздрава РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации»</p> <p>7. Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 20.05.2005 «№402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»</p>		
		Гигиеническое обучение	1 раз в 2 года	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Директор школы ЗД по безопасности	Штамп в медицинских книжках о гигиеническом обучении, график проведения медицинских осмотров

		Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	2 раза в год	1.ФЗ от 30.03.1999 «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 2.ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	ЗД по безопасности	Журнал проведения инструктажа
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования маркировки оборудования, посуды инвентаря	Ежедневно	1.ФЗ от 30.03.1999 «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» 3.СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержд. Постановлением Главного гос. санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020 г.	Директор школы Зам.директора по безопасности	Рабочие инструкции Журнал дезинфекции
		Соблюдение режима уборки помещений. Соблюдение проведения генеральной уборки	Ежедневно 1 раз в месяц	1.ФЗ 352-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г 2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания	Повар Кухонный работник	Инструкция по дезинфекции график проведения генеральных уборок

				населения»		
		Контроль соответствия рабочего раствора заданной концентрации	Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»	Кухонный работник	Инструкция по приготовлению дез.растворов Маркировочный ярлык с указанием названия, концентрации, даты приготовления.
Дератизационные и дезинсекционные работы	Качество дератизационных и дезинфекционных работ	Отсутствие грызунов и насекомых		1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»	ЗД по безопасности	Ежегодный договор на проведение работ
Вид продукции	Исследуемые показатели	Периодичность	Место отбора проб, образцов	Нормативная и методическая документация	Ответственный исполнитель	Учетная документация по контролю
Готовые блюда (салаты, сладкие блюда, напитки вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда, творожные, яичные)	Микробиологические показатели безопасности продукции: БГ К, патогенный стафилококк Раздел 1.6. Организация лабораторно-инструментального контроля	1 раз в квартал	Перед раздачей	1. ФЗ 3 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»	Повар	Протокол лабораторного исследования

				3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		
Рацион 1-го приема пищи	Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Перед подачей	1. Ф33 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» 3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Повар	Протокол лабораторного исследования
При необходимости: компоты, кисели, напитки, собственного приготовления	Контроль проводимой витаминизации блюд	По мере необходимости - 1 раз в год	Перед раздачей	1. Ф33 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» 3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 4. Приказ №330	Повар	Протокол лабораторного исследования Журнал витаминизации

Объекты производственного окружения, руки и спец.одежда	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Оборудование, посуда, инвентарь, и спец.одежда	<p>1. Ф3 3 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г</p> <p>2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания</p> <p>3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>4.ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	Повар	Протокол лабораторного исследования
Столовая кухонная посуда	Качество мытья посуды	После каждого мытья посуды	Поверхность посуды	<p>1. Ф3 3 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г</p> <p>2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания</p> <p>3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	Кухонный работник	Визуально Инструкция по правилам мытья кухонной и столовой посуды

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.99 г.
2	Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	№ 2300-ФЗ от 07.02.1992 г.
3	«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в соответствии с осуществляемой деятельностью)	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2008
4	«Об особенностях осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля в отношении аккредитованных организаций, осуществляющих деятельность в области информационных технологий, и о внесении изменений в некоторые акты правительства РФ»	Постановление Правительства № 448-ФЗ от 24.03.2022
5	«Об отходах производства и потребления»	ФЗ № 89-ФЗ от 24.06.1998
6	«О ветеринарии»	ФЗ № 4979- 1 ОТ 14.05.1993
7	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011
8	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011
10	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011 от 16.08.2011
11	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012 от 20.07.2012
12	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011
13	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013
14	«О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016
15	«О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013 от 09.12.2011
16	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2012 от 09.12.2011
17	«О безопасности отдельных видов специализированных пищевой продукции , в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012 от 15.06.2012
18	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011 от 23.09.2011
19	«О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продуктов и товаров»	Приказ МЗ РФ №217 от 20.07.1998
20	«О профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.07.2000г
21	«Об утверждении перечня вредных т (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ №988Н Приказ Министерства здравоохранения РФ №1420- н

22	«Об утверждении ветеринарных правил организации работ по оформлению ветеринарно-сопроводительных документов в электронной форме и порядок оформления ветеринарно-сопроводительных документов на бумажном носителе»	Приказ МСХ №589 от 27.12.2016
23	«Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»	Приказ Министерства сельского хозяйства №648 от 18.12.2015
24	«Об утверждении порядка обеспечения пациентов здоровым питанием»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 23.09.2020 №1008н
25	«О профессиональном гигиенической подготовки и аттестации лиц и работников организации»	Приказ Министерства РФ №229 от 29.06.2000
26	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемиологическим показаниям»	Приказ Министерства здравоохранения №125-Н от 21.03.2014
27	«Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и(или) основными производственными факторами, а так же работам ,при выполнении которых проводится обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29-н
28	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»	Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 №402
29	«Об утверждении методических указаний по обеспечению функционированию федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии»	Приказ Министерства сельского хозяйства РФ ФС по ветеринарии и фитосанитарному надзору от 30.01.2018 №193
30	«О внесении изменений в перечень подконтрольных товаров , подлежащим сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утверждёнными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 №648	Приказ министерства сельского хозяйства РФ от 15.04.2019 №193
31	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	Санитарно- эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
32	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН3.3686-21 от 28.01.2021
33	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков реализующих пищевую продукцию»	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 от 20.11.2020

34	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020
35	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013 от 01.01.2016
36	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ 30524-2013 от 01.01.2016
37	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования	ГОСТ Р 51074-2003 от 01.07.2015
38	Программы предварительны требований по безопасности пищевой продукции	ГОСТ Р 54762-2011 от 01.07.2012
39	Услуги общественного питания. Продукты общественного питания, реализация населению. Общие технические условия	ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016
40	Об утверждении правил оказания услуг общественного питания	Постановление Правительства РФ № 1515 от 21.09.2020
41	О порядке создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии	Постановление Правительства № 1140 от 07.11.2016

№	Ф.И.О., должность ответственных лиц	Номер закрепленных пунктов по ППК	Роспись	Примечание
1	Директор школы			
2	Ответственное лицо за организацию горячего питания			Приложение №1
3	Представитель			

Должностная	Периодичность медосмотра	Периодичность прохождения гигиенического обучения	Срок проведения гигиенического обучения, мед.осмотра
Повар	1 раз в год	1 раз в 2 года	За 7 дней до окончания срока действия
Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в 2 года	За 7 дней до окончания срока действия
Педагогические работники	1 раз в год	1 раз в 2 года	За 7 дней до окончания срока действия
Младший обслуживающий персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года	За 7 дней до окончания срока действия

яз
ат
ел
ьн
ы
м
пе
ри
од
ич
ес
ки
м
ме
до
см
от
ра
м

Приложение №2

Список ответственных лиц по проведению производственного контроля

№	Наименование услуги		Единица измерения	Приложение №3
1	5.5.33. Микробиологическое исследование готовых блюд из общепита после термообработки		ед	8
2	5.5	<p align="center">Перечень аварийных ситуаций</p>		<p align="center">Название организации и учреждения, которые необходимо оповестить в случае аварийных ситуаций</p>
3	3.1			
4	1			
5				
6				
	1	Нарушение в работе системы водоснабжения и канализации, которые влекут за собой нарушение технологического процесса в производстве и исключают возможность проведения необходимых санитарно-эпидемиологических мероприятий		-Директор школы -МУ Управление образования Ульяновского района -Администрация Ульяновского района -ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновском районе» -Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ульян.обл. в Ульян.р-не
	2	Ситуация связанная с аварией в электрической сети (короткое замыкание) на производстве или с прекращением подачи электроэнергии, что может привести к несоблюдению технологического процесса , то есть к нарушению температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а так же к нарушению процесса приготовления пищи		Директор школы, согласно договору обслуживающая организация
	3	Выход из строя электрооборудования (холодильного, электроплит), приводит к нарушениям, описанным в п.2		Директор школы согласно договору
	4	При обнаружении предметов неизвестного происхождения любой структуры, не касаясь его и не перемещая, сообщить руководителю и в соответствующие службы		ГУ МЧС России

ПЛАН
мероприятий по выполнению производственного контроля
(четыре раза в год)