

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД ГЛАЗОВ»

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ

Утверждена Приказом от 11.01.2021 № 1

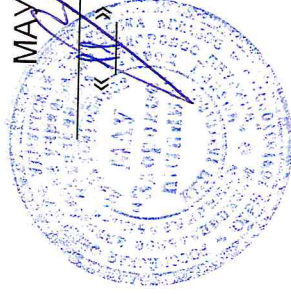
Утверждаю:

Директор

МАУ «Здоровое питание»

Л.С. Братухина

01 2021 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ**

В МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

ППК 05-2021

г. Глазов

-----ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (ППК)

I. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды
1,2

1. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000г. №29 –ФЗ.
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г. №2300-1 (действ. редакция от 01.09.2013)
4. Федеральный закон « О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗг.
5. Федеральный закон № 157 – ФЗ от 17.09 1998 года «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
6. Федеральный закон № 77 от 18.06.2001 года «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»
7. Федеральный закон от 23. 02 2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
8. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26декабря 2008г. № 294-ФЗ.
9. Федеральный закон «Об обязательном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» № 125-ФЗ от 24.07.98
10. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10 января 2002 г № 7-ФЗ.
11. Федеральный закон от 10.01.2003 N 15-ФЗ (ред. от 30.12.2015) "О внесении изменений и дополнений в некоторые законодательные акты Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона "О лицензировании отдельных видов деятельности"
12. Федеральный Закон от 28.12.2013 №426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
13. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 31.12.2017) "Об охране окружающей среды"
14. Федеральный закон от 04.05.1999 N 96-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "Об охране атмосферного воздуха"
15. Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ (ред. от 31.12.2017) "Об отходах производства и потребления" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2018)
16. Федеральный закон от 04.05.2011 N 99-ФЗ (ред. от 31.12.2017) "О лицензировании отдельных видов деятельности" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2018)
17. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"
18. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"
20. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из овощей и фруктов»
21. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию"

22. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"
23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
24. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"
25. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"
26. Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции")
27. Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную питьевую воду»
28. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
29. 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».
30. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.04.2009 N 20 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2496-09" (вместе с "СанПиН 2.1.4.2496-09. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Изменение к СанПиН 2.1.4.1074-01. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.05.2009 N 13891).
31. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
32. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
33. СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной и пищевой ценности пищевых продуктов».
- Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы"
34. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
35. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
36. СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
37. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
38. СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"
39. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
40. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

41. СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов, социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19»
42. СанПиН 2.1.3.684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
43. СанПиН 1.2.3.685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
44. СанПиН 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
45. СанПиН 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
46. СанПиН 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования к профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
47. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
48. СанПиН 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний»
49. СанПиН 3.1.7.2614-10 «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»
50. СанПиН 3.1.3.597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции COVID-19»
51. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Глава II Раздел 1. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
52. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»
53. 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".
54. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов».
55. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы».
56. СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике».
57. СанПиН 1.2.2353-08 «Канцерогенные факторы и основные требования к профилактике канцерогенной опасности»
58. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».
59. СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"
60. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».
61. СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
62. СНиП 2.04.05-91 "Отопление, вентиляция и кондиционирование"
63. СНиП 23.05-95 Естественное и искусственное освещение
64. «Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды» МУ № 2671-83 от 24.02.83 г.

65. Постановление Правительства РФ № 162 от 25.02.2000 г. «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными и опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда женщин».
66. Постановление Правительства РФ № 163 от 25.02.2000 г. (в ред. От 20.06.2001 г.) «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными и опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет».
67. Постановление Правительства РФ «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную» № 105 от 06.02.93 г.
68. Постановление Минтруда РФ от 07.04.1999 N 7 "Об утверждении Норм предельно допустимых нагрузок для лиц моложе восемнадцати лет при подъеме и перемещении тяжестей вручную" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 01.07.1999 N 1817).
69. Постановление Правительства РФ от 27 декабря 2010г №1160 «Положение о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда»
70. СП 1009-73 «Санитарные правила при сварке, наплавке и резке металлов».
71. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».
72. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий".
73. СП 3935-85 «Санитарные правила при работе со смазочно-охлаждающими жидкостями и техническими смазками».
74. СП 118.13330.2012 Общие требования к зданиям и сооружениям.
75. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
76. ГН 2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны"
77. Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
78. Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические осмотры»
79. Приказ Минэнерго России от 13.01.2003 N 6 "Об утверждении Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2003 N 4145)
80. Приказ Минэнерго РФ от 08.07.2002 N 204 "Об утверждении глав Правил устройства электроустановок" (вместе с "Правилами устройства электроустановок. Издание седьмое. Раздел 1. Общие правила. Главы 1.1, 1.2, 1.7, 1.9. Раздел 7. Электрооборудование специальных установок. Главы 7.5, 7.6, 7.10")
81. ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности
82. ГОСТ 26824-2010 «Здания и сооружения. Методы измерения яркости».
83. ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».

84. ГОСТ 24297-2013 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля.
85. ГОСТ Р 51074-2003 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
86. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
87. ГОСТ 12.0.003-2015 Система стандартов по безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.
88. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
89. ГОСТ 12.1.003-2014 Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности.
90. ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
91. ГОСТ Р 12.1.019-2017 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты
92. ГОСТ 12.1.030-81 Система стандартов безопасности труда. Защитное заземление, зануление.
93. ГОСТ 12.2.003-91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
94. ГОСТ 12.2.061-81 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам
95. ГОСТ 12.2.062-81 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Ограждения защитные.
96. ГОСТ 12.2.064-81 Система стандартов безопасности труда. Органы управления производственным оборудованием. Общие требования безопасности
97. ГОСТ 12.2.092-94 Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний
98. ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности.
99. ГОСТ 12.3.002-2014 Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
100. ГОСТ 12.3.006-75 Система стандартов безопасности труда. Эксплуатация водопроводных и канализационных сооружений и сетей. Общие требования безопасности.
101. ГОСТ 12.3.009-76 Система стандартов безопасности труда. Работы погрузочно-разгрузочные. Общие требования безопасности.
102. ГОСТ 12.3.020-80 Система стандартов безопасности труда. Процессы перемещения грузов на предприятиях. Общие требования безопасности.
103. ГОСТ 12.4.011-89 Система стандартов безопасности труда. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация.
104. ГОСТ 12.4.021-75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования.
105. ГОСТ 27570.0-87 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Общие требования и методы испытаний.
106. СНИП 23-03-2003. Защита от шума" (приняты и введены в действие Постановлением Госстроя РФ от 30.06.2003 N 136)
107. СНИП 2.03.13-88 Полы (По вопросу, касающемуся порядка применения данного документа, см. Письмо Минрегиона России от 15.08.2011 N 18529-08/ИП-ОГ)

108. СНИП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация зданий.
109. СП 118.13330.2012*. Свод правил. Общие требования к зданиям и сооружениям. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009" (утв. Приказом Минрегиона России от 29.12.2011 N 635/10) (ред. от 03.12.2016)
110. СНИП 2.09.04-87 Административные и бытовые здания.
111. Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 29.07.2005)
112. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "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 и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда".
113. Постановление правительства РФ № 967 от 15.12.2000 г. «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний».
114. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов от 6 мая 1987г.
115. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26 апреля 2010 года №36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.7.2616-10» (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»).
116. "Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 29.07.2005)
117. «Инструкция по проведению обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров», утвержденная Приказом МЗ СССР № 555 от 29.09.89.
- Постановление Правительства РФ от 28.04.1993 N 377 (ред. от 23.09.2002) "О реализации Закона Российской Федерации "О психиатрической помощи и гарантиях прав граждан при ее оказании" (вместе с "Перечнем медицинских психиатрических противопоказаний для осуществления отдельных видов профессиональной деятельности и деятельности, связанной с источником повышенной опасности")
118. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.2000г.
119. "МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ, Минтрудом РФ 16.06.1998)
120. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 24.11.2016) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (вместе с "Положением об организации деятельности врача-диетолога", "Положением об организации деятельности медицинской сестры диетической", "Положением о Совете по лечебному питанию лечебно-профилактических учреждений", "Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях") (Зарегистрировано в Минюсте России 12.09.2003 N 5073).

121. ГН 2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны"
122. Справочная информация: "Правила устройства электроустановок (ПУЭ)".
123. Приказ Минэнерго России от 13.01.2003 N 6 "Об утверждении Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2003 N 4145);
124. Приказ Минэнерго России от 13.01.2003 N 6 "Об утверждении Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2003 N 4145);
125. Постановление Правительства РФ от 15.04.2011 N 272 (ред. от 12.12.2017, с изм. от 22.12.2018) "Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом"

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

Наименование программы производственного контроля	Деятельность предприятия по осуществлению производственного контроля	Ответственные лица (должность)
Перечень санитарных правил, методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью	Определение законодательно-нормативной базы, актуализация нормативной документации, используемой в процессе деятельности предприятия	Руководители структурных подразделений
Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	Определение ответственности должностных лиц предприятия по осуществлению функций производственного контроля	Начальник производственного отдела
Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания	Осуществление деятельности по исключению профессиональных заболеваний, контроль вредных факторов производственной среды Осуществление деятельности по снижению уровня неблагоприятного воздействия на природную среду	Главный инженер

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

ППК 05-2021

Наименование программы производственного контроля	Деятельность предприятия по осуществлению производственного контроля	Ответственные лица (должность)
Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	<p>Контроль за составлением списков профессий и должностей, в соответствии с которыми работники должны проходить обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры</p> <p>Контроль за составлением списков профессий и должностей, в соответствии с которыми на основании действующего законодательства работникам предоставляются компенсации за тяжелую работу и работу с вредными и (или) опасными условиями труда</p>	Специалист по кадрам
Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	Осуществление деятельности по снижению уровня производственного травматизма, заболеваемости работников, инцидентов и аварий на опасных производственных объектах	Главный инженер
Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства		
Контроль санитарно-гигиенического состояния предприятия	Контроль санитарного состояния на объектах предприятия	Руководитель ШБС, начальник производственного отдела, РСП*
Контроль качества и безопасности продукции	Своевременное и качественное проведение испытаний пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов Своевременное и качественное проведение испытаний воды на соответствие требованиям нормативных документов	
Контроль в процессе производства	Контроль технологических процессов и режимов производства выпускаемой предприятием продукции	Технолог, Руководитель ШБС, РСП*

редакция 2
индекс изменения:

Наименование программы производственного контроля	Деятельность предприятия по осуществлению производственного контроля	Ответственные лица (должность)
Контроль обращения с отходами производства	Контроль за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой отходов производства и потребления.	Главный инженер
Контроль атмосферного воздуха	Контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод	Главный инженер
Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Учет и ведение записей о результатах производственного контроля и предоставлении информации по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	Начальник производственного отдела

РСП*- руководитель структурного подразделения

II. Предварительным и периодическим медицинским осмотром, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники

№ п/п	Подразделение	Должность	Производственные факторы	Вид и периодичность обучения и осмотров
1	Овощной цех	Бригадир овощного цеха Изготовитель овощных полуфабрикатов	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами Повышенная температура воздуха.	Гигиеническое обучение - 1 раз/год Санитарно-гигиеническая аттестация - 1 раз/ год
2	Горячий цех	Бригадир горячего цеха, повар Повара Мойщик посуды	Тепловое излучение Физические перегрузки Световая среда (искусственное и естественное освещение)	Медицинский осмотр – 1 раз/ год (Дерматовенеролог, стоматолог, инфекционист, ЭКГ, ЛОР, невролог, хирург, смотровой, гинеколог, терапевт, общий анализ крови, биохим. анализ крови, общий анализ мочи, RW, ис-
3.	Мясо-рыбный цех	Уборщик помещений		

4.	<p>Пищеблока МБОУ «СОШ», МБОУ «СШ», МБОУ «Гимназии», МБОУ «ФМЛ», МКОУ «ОШ», БОУ ГПК</p>	<p>бригадир</p> <p>Повар</p> <p>Буфетчик</p> <p>Мойщик,</p> <p>зав. производством</p>	<p>Синтетические моющие средства</p>	<p>следование на носительство возбудителей кишечных инфекций, окулист, ФЛГ, ММГ, терапевт)</p>
5.	<p>Школьно-базовая столовая</p>	<p>Грузчики , водители, охранник, оператор, слесарь-сантехник, электромантёр</p>	<p>Работы, где не имеется контакт с пищевыми продуктами</p>	<p>Гигиеническое обучение - 1 раз/ год</p> <p>Санитарно-гигиеническая аттестация - 1 раз/ год</p> <p>Медицинский осмотр – 1 раз/ год</p> <p>(Дерматовенеролог, стоматолог, инфекционист, ЭКГ, ЛОР, невролог, хирург, смотровой, гинеколог, терапевт, общий анализ крови, биохим. анализ крови, общий анализ мочи, RW, исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, окулист, ФЛГ, ММГ, терапевт)</p>

VI. Контроль условий труда

Объект исследования (исслед. материал)	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за проведение производственного контроля	Нормативная документация
1	2	3	4	5
Вентиляция	Эффективность работы общей и местной вентиляции, ее техническая исправность	После реконструкции и ремонта	Главный инженер	СанПиН 2.04.05-91

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

ППК 05-2021

Микроклимат	Температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	При проведении аттестации рабочих мест (1 раз /5 лет), после реконструкции	Специалист по охране труда, аккредитованная организация	СанПиН 2.1.3.2630-10 СанПиН 2.2.4.548-96
1	2	3	4	5
Напряженность электромагнитного поля (ПЭМ)	Измерения интенсивности электромагнитного поля	При проведении аттестации рабочих мест (1 раз /5 лет), после реконструкции	Специалист по охране труда, аккредитованная организация	СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах", СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 , Изменения N 2 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
Шум от работающего оборудования в т.ч. вентиляции, наружный шум	Уровни звука, звукового давления октавных полосах и другие нормируемые показатели	При наличии источников шума при реконструкции. Изменении технологии после ремонта. При проведении аттестации рабочих мест	Специалист по охране труда, аккредитованная организация	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 . «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», "Р 2.2.2006-05 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 29.07.2005) СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах", ГОСТ 12.1.003-2014 «Шум. Общие требования безопасности»

редакция 2

индекс изменения:

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

ППК 05-2021

1	2	3	4	<p>"ГОСТ ISO 9612-2016 «Измерения шума для оценки его воздействия на человека. Метод измерений на рабочих местах»</p> <p>СНИП 23-05-95 Естественное и искусственное освещение. ГОСТ 24940-2016 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности" "МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещенности рабочих мест. Методические указания" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ, Минтрудом РФ 16.06.1998) СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах" СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» "МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещенности рабочих мест».</p> <p>СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроному составу воздуха производственных и общественных помещений»,</p>
Освещенность	Уровни искусственной, естественной освещенности КВО. измерения коэффициента пульсации	При проведении аттестации рабочих мест (1 раз /5 лет), после реконструкции	Специалист по охране труда, аккредитованная организация	
Воздух рабочей зоны	Измерение концентрации аэроионов, измерение интенсивности теплового облучения	При проведении аттестации рабочих мест (1 раз /5 лет), после реконструкции	Специалист по охране труда, аккредитованная организация	

редакция 2
индекс изменения:

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

ППК 05-2021

1	2	3	4	5
				МУК 4.3.1675-03 «Общие требования к проведению контроля»
				аэрионного состава воздуха». СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».
Санитарно-техническое состояние производственных помещений	Состояние отделки поверхностей инженерных сетей	1 раз в месяц	Главный инженер	СанПиН 2.1.3.2630-10
Санитарное состояние помещений	Состояние обеспеченность уборочным инвентарем, моющими дез. средствами, условия их хранения	1 раз в месяц	Руководитель структурного подразделения	РИ СКБ 14.04-2017
	Микробиологические показатели	согласно ППК 01/2-2017	Вед. технолог, технолог	
Содержание территории прилегающей к предприятию	Благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование для сбора мусора. Вывозка мусора и других видов отходов	1 раз в мес.	РСП	СанПиН 2.1.7.1322-03 РИ СКБ 14.04-2017
Организация проведения ремонтных и строительных работ	Наличие гигиенических сертификатов (заключений) на применяемые строительные и ремонтные работы	Постоянно	Гл. инженер	Закон РФ от 10.01.2003 N 15-ФЗ
Вода водопроводная	Соответствие по химическим, и микробиологическим показателям	1 раз в год - по химическим 2 раза в год - по микробиологическим	Вед. технолог, технолог	СанПиН 2.1.4.1074-01
Санитарно - защитная зона	Пыль, окись углерода, двуокись азота, аммиак, сероводород	1 раз в год	Специалист по ОТ, Аккредитованная организация	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03
1	2	3	4	5

редакция 2

индекс изменения:

Сырье, вспомогательный материал	Органолептические (запах, вкус) и визуальные методы верификации (цвет, внешний вид, упаковка, маркировка, комплектность). Сопроводительная документация. Измерительные методы верификации в тех случаях, когда требуется повышенная достоверность полученной информации (показатели качества и безопасности по СТО)	Входной контроль каждой партии поступающего продукта	Заведующая складом За отбор проб - таваровед	ГОСТ 24297-2013 СТО СКБ 09-2017
---------------------------------	---	--	---	------------------------------------

РСП* - руководитель структурного подразделения

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

№п/п	Подразделение	Перечень работ, услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, представляющих потенциальную опасность для человека	Документ, подтверждающий право и безопасность деятельности
1	Мясо-рыбный цех Овощной цех Горячий цех	Производство полуфабрикатов натуральных, полуфабрикатов рубленых (в т.ч. фарши), полуфабрикатов овощных и овощей свежие подготовленные.	Свидетельство о государственной регистрации (для продукции, предназначенной для детского питания) RU.18.УЦ.01.005.Е.0000001.01.15 от 03.01.2017; RU.18.УЦ.01.005.Е.0000006.02.16 от 04.02.2016; РОСС RU. Д-РУ.АЯ09.Н06097 от 14.05 2020 RU. Д-РУ.АЯ09.В.00873/20 от 22.04.2020 Декларация о соответствии на овощи свежие подготовленные ЕАЭС № RU Д-РУ.АД77.В.07065/ от 28.06.2018 ЕАЭС № RU Д-РУ.АД77.В.07065/ от 28.06.2018

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

ППК 05-2021

			Декларация о соответствии на готовые кулинарные изделия, салаты, закуски ЕАЭС №RU Д-РУ.АЯ.В.03681 от 20.06.2018
3	Пищевые МБОУ «СОШ», МБОУ «СШ», МБОУ «Гимназия», МБОУ «ФМЛ», МКОУ «ОШ», БОУ ГПК	Организация питания учащихся в общеобразовательных учреждениях	

VI. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1	2	3	4
Микробиологические исследования проб:	Капуста белокочанная свежая цельная; Картофель цельный;	1 блюдо	1 раз в квартал
-полуфабрикаты овощные и овощи свежие	Лук репчатый целый; Морковь столовая свежая целая; Свекла		
подготовленные соответствием санитарного законодательства	столовая свежая целая; Чеснок свежий цельный. <i>(овощной цех)</i>		
- полуфабрикаты мясные соответствия санитарного законодательства	Мелкокусковые бескостные натуральные; Рубленые неформованные; Рубленые формованные (панированные и непанированные) <i>(мясо-рыбный цех)</i> .		
-полуфабрикаты из мяса птицы на соответствие санитарного законодательства	Рубленые формованные панированные и без панировки; Натуральные бескостные мелкокусковые; <i>(мясо-рыбный цех)</i> .		
-полуфабрикаты рыбные на соответствие			

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

ППК 05-2021

санитарного законодательства	<p>Полуфабрикаты рыбы: филе, поджарка</p> <p>Полуфабрикаты рубленые формованные паншированные из копленой массы: шницель, котлеты, биточки</p> <p>Полуфабрикаты рубленые неформованные: фарш (мясо-рыбный цех).</p> <p>Закуски, супы, блюда из картофеля, овощей и грибов, блюда из круп, блюда из бобовых, блюда из макаронных изделий, блюда из яиц и творога,</p> <p>блюда из рыбы, морепродуктов, гарниры, соусы, сладкие блюда, напитки, блюда из с/х птицы, блюда из мяса и мясных продуктов (<i>горячий цех, уч. заведения</i>)</p> <p>Суточный рацион питания</p> <p>(горячий цех*, мясо-рыбный цех, пищеблока МБОУ «СОШ», МБОУ «СШ», МБОУ «Гимназии», МБОУ «ФМЛ», МКОУ «ОШ», БОУ ГПК)</p>		
- кулинарной продукции на соответствие санитарного законодательства			
Калорийность, выход блюда и соответствующие химического состава блюд рецептуре		1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной микрофлоры (БГКП)	Объект производственного окружения, руки и спец. одежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спец. одежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мяса, зелень)	10 смывы	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь (в цехе обработки овощей)	5 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений в производственных цехах ШБС (выборочно)	2 пробы	По химическим показатели - 1 раз в год. и микробиологическим показателям - 2 раз в год.
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

ППК 05-2021

Проведение текущей дезинсекции по мере необходимости, дератизации	Рабочее место	1	ции, ремонта, оборудования, являющегося источником шума 2 раза в месяц 1 раз в три месяца
---	---------------	---	---

Примечание: В целях качества и безопасности поступающей продукции, продовольственного сырья в случаях подозрения в обороте недоброкачественной продукции в ветеринарно-санитарном отношении, а также фальсифицированной продукции производится лабораторный контроль (в аккредитованных организациях).

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

№п/п	Наименование форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Ответственное подразделение
1	2	3
1	Схема органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий	РСП*
2	Журнал здоровья	РСП*
3	Журнал регистрации результатов медицинских осмотров работников	РСП*
4	Журналы температурных режимов в производственных помещениях	РСП*
5	Журнал приготовления дезинфекции и дезрастворов	РСП*
1	2	3
6	Журнал регистрации проведения генеральных уборок	РСП*
7	Журнал учета продолжительности работ бактерицидной лампы	РСП*
8	Журнал учета аварийных ситуаций и ремонтных работ	РСП*
9	Журнал контроля температурного режима хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании.	Бригадиры пекарского цеха
10	Журнал учета дезинфекции холодильного оборудования.	РСП*
11	Опись стеклянных термометров и других бытовых стеклянных и пластиковых предметов	РСП*
12	Журнал регистрации обнаружения посторонних включений в сырье, готовой продукции и вспомогательных материалах	РСП*

редакция 2

индекс изменения:

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

ППК 05-2021

13	Журнал контроля выполнения санитарных правил на рабочем месте	РСП*
14	Журнал дезинсекции и дератизации, дезинфекции	РСП*
15	Журнал регистрации инструктажа по охране труда на рабочем месте	РСП*
16	Журнал учета деревянных элементов, контактирующих с пищевой продукцией	РСП*
17	Перечень СИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ	РСП*
18	Журнал регистрации несоответствующей продукции выявленной на этапе производства	РСП*
19	Журнал учета отходов	РСП*
20	Журнал учета инструктажей по пожарной безопасности	РСП*
21	Протоколы исследований по хим. показателям	Лаборатория аналитического контроля (исследования проводит ФБУЗ «ЦГиЭ по УР» в г. Глазове)
22	Протоколы исследований по бак. показателям и паразитологии	Лаборатория аналитического контроля (исследования проводит ФБУЗ «ЦГиЭ по УР» в г. Глазове)
1	2	3
23	Журнал осмотра и зачистки оборудования от коррозированного металла и отслоившейся краски	Главный инженер
24	Журнал проверки оборудования на отсутствие посторонних предметов и смазки	Главный инженер
25	График планово-предупредительных ремонтов	Главный инженер
26	Журнал регистрации выполнения работ в соответствии с графиком планово-предупредительных ремонтов	Главный инженер
27	Журнал учета электрорамп, плафонов	Главный инженер
28	Журнал входного контроля	Товаровед
29	Отчет о выполнении программы производственного контроля в ТОО Роспотребнадзор в г. Глазове (по требованию).	Бухгалтерия
30	Журнал исследования моющих и дезинфицирующих средств	Технологи
31	Формы 3.1, 3.2, 3.3 сведения, полученные в результате учета объема забора водных ресурсов и	ОТ и ПБ

редакция 2

индекс изменения:

	объема сброса сточных вод	
32	Формы 6.1, 6.2, 6.3 сведения, полученные в результате наблюдений за водными объектами	ОТ и ПБ
33	Журнал учета образования и движения ртутьсодержащих лам	ОТ и ПБ
34	Журнал микробиологического контроля чистоты оборудования и рук рабочих	Технологи
35	Журнал брака ража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Зав. производством пищеблоков МБОУ СОШ, МБОУ ФМЛ, ГОУ СПО ГМУ, БПОУ УР «ГПК», бригадир горячего цеха.
36	Журнал брака ража готовой кулинарной продукции	Зав. производством пищеблоков МБОУ СОШ, МБОУ ФМЛ, ГОУ СПО ГМУ, БПОУ УР «ГПК», бригадир горячего цеха .
37	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Зав. производством пищеблоков МБОУ СОШ, МБОУ ФМЛ, ГОУ СПО ГМУ, БПОУ УР «ГПК», руководитель ШБС.
38	Ведомость контроля за рационом питания	Ведущий технолог, бригадир горячего цеха.

РСП*- руководитель структурного подразделения

VIII. Перечень аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственные санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Наименование аварийных ситуаций	Предпринятые меры	Ответственный исполнитель
1	Частичное или полное отключение электроэнергии	Сообщить дежурному диспетчеру, директору предприятия	Главный инженер
2	Отключение водоснабжения	Сообщить дежурному диспетчеру, директору предприятия	Главный инженер

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МАУ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

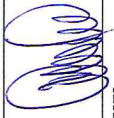
ППК 05-2021

		ятия	
3	Сбой в работе оборудования	Сообщить директору учебного заведения	Главный инженер
4	Пожары	Сообщить дежурному диспетчеру, директору предприятия	Главный инженер
5	Аварийные и залповые сбросы сточных вод	Директору предприятия	Главный инженер

Разработал:

Технолог

должность



подпись, дата

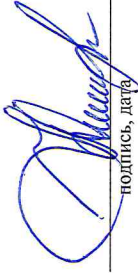
Х.М. Пименова

расшифровка подписи

Согласовал:

Заместитель директора
по производству

должность



подпись, дата

Н.А. Касимова

расшифровка подписи

Начальник производ-
ственного отдела ШБС

должность



подпись, дата

О.А. Набокова

расшифровка подписи

Главный инженер

должность



подпись, дата

А.В. Малых

расшифровка подписи

редакция 2

индекс изменения: