

Утверждаю  
Заведующий  
МБДОУ ДС ОВ № 3  
пгт Афицкого МО Северский  
 Т. П. Черная

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических  
требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в  
МБДОУ ДС ОВ № 3 пгт Афицкого МО Северский район**

пгт Афицкий, 2021 г.

|                                                        |                                                                                                                                                                                  |               |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Наименование юридического лица:                        | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 3 поселка городского типа Афипского муниципального образования Северский район |               |
| Ф. И. О. руководителя, телефон:                        | Черная Тамара Петровна, 8(861) 33-4-51                                                                                                                                           |               |
| Юридический адрес:                                     | 353235, Северский район, пгт. Афипский, ул. Пушкина, 29                                                                                                                          |               |
| Фактический адрес:                                     | 353235, Северский район, пгт. Афипский, ул. Пушкина д. 29                                                                                                                        |               |
| Количество работников:                                 | 27 человек                                                                                                                                                                       |               |
| Количество обучающихся:                                | 176 человек                                                                                                                                                                      |               |
| Свидетельство о государственной регистрации            | № 1022304542886                                                                                                                                                                  | от 23.10.2002 |
| ОГРН                                                   | 1022304542886                                                                                                                                                                    |               |
| ИНН                                                    | 2348019519                                                                                                                                                                       |               |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 02912                                                                                                                                                                          | от 10.10.2011 |

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

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

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

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

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

### ***Приложения к Разделу № 1:***

*Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»*

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

| №<br>п/п | Фамилия, имя, отчество          | Занимаемая<br>должность        | Приказ о назначении            |
|----------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1.       | Черная Тамара Петровна          | Заведующий                     | Приказ по Северскому РОНО № 33 |
| 2.       | Мимоходова Татьяна Владимировна | Зам. заведующего               | № 135 от 19.08.2021 г          |
| 3.       | Старостина Елена Александровна  | Медицинская сестра диетическая | № 135 от 19.08.2021 г          |
|          |                                 |                                |                                |
|          |                                 |                                |                                |

### **Приложения к Разделу № 2:**

*Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»*

*Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»*

**3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)**

*В данном разделе реализуются **принципы:***

*определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;*

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

**Обязательные мероприятия**

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

| Вид исследований                                                                                           | Объект исследования (обследования)                                                             | Количество, не менее               | Кратность, не реже |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал    |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                 | Суточный рацион питания                                                                        | 1                                  | 1 раз в год        |
| Контроль проводимой витаминизации блюд                                                                     | Третьи блюда                                                                                   | 1 блюдо                            | 2 раза в год       |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)                | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                               | 10 смывов                          | 1 раз в год        |

| Вид исследований                                                                                                                                         | Объект исследования (обследования)                                                                                                          | Количество, не менее | Кратность, не реже                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов                                                                               | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей                                                  | 5-10 смывов          | 1 раз в год                                                                                                   |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов                                                                                                            | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)                                      | 10 смывов            | 1 раз в год                                                                                                   |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы              | По химическим показателям - 1 раз в год,<br>микробиологическим показателям - 2 раза в год                     |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений                                                                                          | Рабочее место                                                                                                                               | 2                    | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)                                                                    |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях                                                                             | Рабочее место                                                                                                                               | 2                    | 1 раз в год в темное время суток                                                                              |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях                                                                                                   | Рабочее место                                                                                                                               | 2                    | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |

### **Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия**

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

| Вид исследований                                                                                                                                                                | Объект исследования (обследования)  | Количество, не менее                   | Кратность, не реже                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Экспертиза</b> (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) <b>поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации</b> | Поступающие пищевые продукты, сырье | 1 проба каждого вида пищевого продукта | 1 раз в квартал <b>на основе централизованного заказа услуг</b> по лабораторному и инструментальному исследованию |

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются **методики экспресс-анализа**:

| Вид исследований                                                   | Объект исследования<br>(обследования) | Количество, не<br>менее                      | Кратность, не реже                                |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов        |                                       |                                              |                                                   |
| Определение свежести и доброкачественности мяса                    | Мясо                                  | 1 проба каждого<br>вида пищевого<br>продукта | Каждая поступающая<br>партия пищевых<br>продуктов |
| Определение свежести и доброкачественности рыбы                    | Рыба                                  |                                              |                                                   |
| Определение свежести и доброкачественности молока                  | Молоко                                |                                              |                                                   |
| Определение нитратов в растительных пищевых продуктах              | Овощи и фрукты, зелень                |                                              |                                                   |
| Контроль показателей качества готовых блюд                         |                                       |                                              |                                                   |
| Качество термической обработки мясных и рыбных изделий             | Мясные и рыбные изделия               | Каждый вид блюд                              | Каждый прием пищи                                 |
| Определение массы порции готового блюда                            | Готовая пища                          | Каждый вид блюд                              | Каждый прием пищи                                 |
| Определение температуры готовых блюд                               | Готовая пища                          | Каждый вид блюд                              | Каждый прием пищи                                 |
| Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий |                                       |                                              |                                                   |

| Вид исследований                                                                                 | Объект исследования (обследования)    | Количество, не менее                                                     | Кратность, не реже |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук | Руки персонала, находящегося на смене | Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами | Каждую смену       |
| <b>Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта</b>                               |                                       |                                                                          |                    |
| Общая микробная обсемененность                                                                   | Объекты питания                       | 5 проб                                                                   | Каждую смену       |
| Определение суммарного загрязнения                                                               | Объекты питания                       | 5 проб                                                                   | Каждую смену       |
| Качество мытья столовой посуды, приборов                                                         | Столовая посуда, приборы              | 10 проб                                                                  | Каждый прием пищи  |
| Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств                           | Вода в моечных ваннах                 | 1 проба                                                                  | Каждый прием пищи  |
| Определение концентрации растворов синтетических моющих средств                                  | Вода в моечных ваннах                 | 1 проба                                                                  | Каждый прием пищи  |
| Определение температуры воды в моечных ваннах                                                    | Вода в моечных ваннах                 | 1 проба                                                                  | Каждый прием пищи  |

### **Приложения к Разделу № 3:**

*Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»*

*Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»*

*Приложение № 6 «Протоколы лабораторных исследований»*

*Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»*

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

*Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и 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 медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:*

| № п/п | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов                                        | Лабораторные и функциональные исследования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 23    | 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            | Врач-оториноларинголог<br>Врач-дерматовенеролог<br>Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям.<br>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям<br>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям. |
| 25    | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 раз в год            | Врач-оториноларинголог<br>Врач-дерматовенеролог<br>Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис<br>Мазки на гонорею при поступлении на работу<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| №<br>п/п | Наименование вредных и (или)<br>опасных производственных факторов | Периодичност<br>ь осмотров | Участие врачей-<br>специалистов | Лабораторные и функциональные<br>исследования                                                                                                                                                      |
|----------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                   |                            |                                 | <p>тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.</p> |

*Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229*

*«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:*

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

***Приложения к Разделу № 4:***

*Приложение № 8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»*

**5. 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.**

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

***Приложения к Разделу № 5:***

*Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»*

*Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»*

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

*В данном разделе программы реализуются **принципы:***

*определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;*

*проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;*

*принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,*

*принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.*

**6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:**

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

| Вид контроля                                                                                                                                                                         | Реализация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы). | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации <a href="https://fsa.gov.ru/">https://fsa.gov.ru/</a> , ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» <a href="https://mercury.vetr.ru/pub/operatorui?action=checkVetDocument">https://mercury.vetr.ru/pub/operatorui?action=checkVetDocument</a> |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.                                              | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.                                                                                         | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.                                                                          | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.                                                                                                        | Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### **Приложения к разделу № 6.1.:**

Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - **разделы 1 -23 Блок-схемы 1-23**

Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов»

Приложение № 13 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

### **6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:**

- а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
- б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;
- в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

| Вид контроля                                                                                           | Реализация (особенности, варианты)                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)     |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы                              | Плакаты в производственных помещениях                                                             |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей                                    | Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14 |

**Приложения к разделу № 6.2.:**

*Приложение «Блок-схема 24 производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»*

*Приложение «Блок-схема 25-26 производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»*

*Приложение «Блок-схема 27 производства холодных блюд в ХЦ»*

*Приложение «Блок-схема 28 производства кулинарных изделий из теста в КЦ»*

*Приложение «Блок-схема 29 обработки яйца на пищеблоке (ОЯ)»*

*Приложение «Блок-схема 30 производства кулинарных изделий в ГЦ пищеблока»*

*Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»*

**6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:**

- а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
- б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
- в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

| Вид контроля                                                                                           | Реализация (особенности, варианты)                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале. |

| Вид контроля                                                                                                                                  | Реализация (особенности, варианты)                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи | Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд.<br>Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи. |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям                                                                     | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3          |

**Приложения к разделу № 6.3.:**

*Приложение № 15 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»*

*Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»*

**6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:**

- а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
- б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
- в) санитарное содержание транспортного средства;
- г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
- д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.
- е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
- ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
- з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
- к) контроль условий реализации готовой пищи;
- л) контроль сроков реализации пищи.

| Вид контроля                                                                                                                                                                         | Реализация (особенности, варианты)                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.                                                                                            | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».              |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.                                                                                                        | Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации». |
| Санитарное содержание транспортного средства.                                                                                                                                        | Обследование условий содержания транспортного средства – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».                       |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.                                                             | Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <a href="https://lmk.cgon.ru/">https://lmk.cgon.ru/</a> и (или) приложения на смартфоне ЛМКконтроль                                                                                                                                |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта. | Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».                                                                                |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).                                                                            | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».           |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых                                                                         | Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья                                                                                                                                                                                                                                      |

| Вид контроля                                                     | Реализация (особенности, варианты) |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов. |                                    |

**Приложения к разделу № 6.4.:**

*Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*

*Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»*

*Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*

**6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:**

- а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
- д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

| Вид контроля                                                                                                                                                       | Реализация (особенности, варианты)                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки                                           | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов                    |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса | Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой |

| Вид контроля                                                                                                      | Реализация (особенности, варианты)                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации                                      | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования                      | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.) | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – **таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

#### **6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:**

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

| Вид контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Реализация (особенности, варианты)                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря                                                                                                                                                                               | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – <i>Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»</i>                                                   |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств                                                              | <i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25</i>                                          |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)                                             | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией                                                                                                                                                                              |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах                                                                                                                                                                                                                                            | Термометром для измерения температуры воды – <i>Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»</i> |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект | <i>Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств</i>                                                                                                                             |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».      | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки»                                                                                                         |

***Приложения к разделу № 6.6.:***

*Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;*

*Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»*

*Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»*

*Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»*

*Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»*

*Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»*

**6.7. Контроль за состоянием производственной среды:** проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

- а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- б) за микроклиматом производственных помещений;
- в) за производственным шумом и вибрацией.

| Вид контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Реализация (особенности, варианты)                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;</li> <li>– за микроклиматом производственных помещений;</li> <li>– за производственным шумом и вибрацией.</li> </ul> | <p>Учредителем ... на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды</p> |

**Приложения к разделу № 6.7.:**

*Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».*

**6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:**

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;

в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;

г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

| Вид контроля                                                                                                                                                     | Реализация (особенности, варианты)                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек                                                                                                       | Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <a href="https://lmk.cgon.ru/">https://lmk.cgon.ru/</a> и (или) приложение на смартфоне ЛМКконтроль                                                        |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях.<br>План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.                                                                    |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук                                   | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).    |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия          | Регистрация ежедневных осмотров в <b>гигиеническом журнале</b> – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                                                                                                            |
| Обучение персонала                                                                                                                                               | <b>Дополнительные мероприятия:</b> тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах.<br><i>Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021</i> |

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:*

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

***Приложения к разделу № 6.8.:***

*Приложение № 27 «Гигиенический журнал».*

*Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021*

*Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»*

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

*В данном разделе реализуются **принципы**:*

*обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;*

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

### **Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:**

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### **Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):**

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

**Фотофиксация мероприятий производственного контроля** с последующим размещением на сайте ... и в группах .... в мессенджерах – Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»:

– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о

соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);

- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

### **Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:**

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

#### ***Приложения к разделу № 7:***

*Приложение № 27 «Гигиенический журнал»*

*Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»*

*Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»*

*Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»*

*Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»*

*Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*

*Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»*

*Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»*

*Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»*

*Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»*

*Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»*

**8. Перечень возможных 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 государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

***Приложения к разделу № 8:***

*Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;*

*Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»*

*Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»*

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

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

***Приложения к разделу № 9:***

*Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;*

*Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;*

*Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;*

*Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».*

Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- Приказ Минтруда России No 988н, Минздрава России No 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 No 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и 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 медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 3  
ГОРОДСКОГО ТИПА АФИПСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕВЕРСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

от 19.08.2021

№ 135-о

**О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в образовательной организации**

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» в МБДОУ ДС ОВ № 3 пгт. Афипского МО Северский район

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ ДС ОВ № 3 пгт Афипского МО Северский в составе:  
Член рабочей группы ХАССП Мимоходова Т.В., заместитель заведующего  
Член рабочей группы ХАССП Старостина Е.А., медицинская сестра диетическая;
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить в МБДОУ ДС ОВ № 3 пгт Афипского МО Северский район систему ХАССП;
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству пищевой продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими ДОУ;

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП;
5. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС ОВ № 3

Пгт Афипского МО Северский район

Т.П. Черная

С приказом ознакомлен(а):

Мимоходова Т.В. \_\_\_\_\_

Старостина Е.А. \_\_\_\_\_

## Приложение № 3

Утверждаю  
Заведующий  
МБДОУ ДС ОВ № 3 пгт Афицкого  
МО Северский район  
Т.П. Черная\_\_\_\_\_

Приказ № 136-о от 19.08.2021 г.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ****1. Порядок организации и проведения производственного контроля**

1.1 Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

1.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

1.3. Производственный контроль включает:

1.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1.3.2. Организация медицинских осмотров.

1.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих, реализующейся продукции.

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

1.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-

эпидемиологической службы Российской Федерации.

1.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются 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.

## **2. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

2.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

2.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню.

2.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

2.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

2.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

2.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

2.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

## Перечень контрольных критических точек/ККТ/

| этапы  | Деятельность                                                                                                              | Опасные факторы                                    | ККТ                                                                                         |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <i>Приемка продуктов питания</i>                                                                                          |                                                    |                                                                                             |
| 1 этап | 1. Приемка продуктов питания<br>2. Распределение продуктов питания в холодильное оборудование, стеллажи, овощные тары     | 1. Биологические<br>2. Химические<br>3. Физические | 1. Холодильное оборудование<br>2. Весы                                                      |
| 2 этап | <i>Приготовление (изготовление) продуктов питания</i>                                                                     |                                                    |                                                                                             |
|        | Распределение продуктов по производственным столам, в инвентарную посуду, использование специальных досок, ножей, раковин | 1. Биологические<br>2. Химические<br>3. Физические | 1. Холодильное оборудование<br>2. Мясорубка<br>3. Моечные ванны                             |
|        | Мойка, чистка, нарезка овощей                                                                                             | 1. Биологические<br>2. Химические<br>3. Физические | 1. Холодильное оборудование<br>2. Ножи для резки овощей<br>3. Моечные ванны<br>4. Весы      |
| 3 этап | <i>Кулинарное приготовление</i>                                                                                           |                                                    |                                                                                             |
|        | 1. Обжарка.<br>2. Варка I. II. III блюд, гарниров, каш, мясных, рыбных блюд, блюда из кур, блюда из овощей                | 1. Биологические<br>2. Химические<br>3. Физические | 1. Электроплита<br>2. Жарочный шкаф<br>3. Весы<br>4. Моечные раковины<br>5. Кухонная посуда |

|        |                                                                                                                           |                                                  |                                                                                          |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 этап | <i>Выдача готовой продукции</i>                                                                                           |                                                  |                                                                                          |
|        | 1.Порционирование<br>2.Выдача готовых блюд                                                                                | 1.Биологические<br>2.Химические<br>3. Физические | 1.Электроплита<br>2. Столы раздачи<br>3. Весы<br>4. Столовая посуда<br>5.Кухонная посуда |
| 5 этап | <i>Мытье столов и кухонной посуды</i>                                                                                     |                                                  |                                                                                          |
|        | 1.Очистка посуды от пищевых отходов<br>2.Мытье столовой посуды с применением разрешенных моющих средств<br>3.Просушивание | 1.Биологические<br>2.Химические                  | 1. Моечные ванны                                                                         |

«Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний»

| № | Объект (вид) контроля | Показатели                                                                     | Кратность                                              | Место контроля<br>(количество замеров)                                                                                                                                                                                                          | Основание                                                                                                                                                                | Форма учета результатов                                                             |
|---|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Микроклимат           | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год<br>—<br>в теплый и холодный периоды       | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)                                                                           | <a href="#">СП 2.2.3670-20</a> , <a href="#">СП 2.4.3648-20</a> , <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> , <a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a> , <a href="#">МР 2.4.0242-21</a> | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Освещенность          | Уровни света, коэффициент пульсации                                            | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)<br><br>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) | <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> , <a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a> , <a href="#">МР 2.4.0242-21</a>                                                                   | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

|   |                           |                                                                 |                                                                                           |                                                                                                                                  |                                                                          |                                                                                     |
|---|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Шум                       | Уровни звука, звукового давления                                | 1 раз в 2 года                                                                            | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)                        | <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> ,<br><a href="#">МР 2.4.0242-21</a>   | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                           |                                                                 | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)                                                | <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> ,<br><a href="#">МР 2.3.6.0233-21</a> |                                                                                     |
| 4 | Воздушная среда помещений | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели                                             | Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке) | <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> ,<br><a href="#">МР 2.4.0242-21</a>   | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                           |                                                                 | 1 раз в год                                                                               | Помещения с оргтехникой и                                                                                                        | <a href="#">СанПиН</a>                                                   |                                                                                     |

|   |                           |                                                                                                                                                                                    |                 |                                                                              |                                                                          |                                                                                     |
|---|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                           |                                                                                                                                                                                    |                 | кондиционерами,<br>принудительной вентиляцией<br>(1 проба)                   | <a href="#">1.2.3685-21</a>                                              |                                                                                     |
| 5 | Песок                     | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в квартал | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)                            | <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> ,<br><a href="#">СанПиН 3.3686-21</a> | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-                                                                                                                       | 1 раз в год     | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | <a href="#">СанПиН 3.3686-21</a> , <a href="#">М Р 2.3.6.0233-21</a>     | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

|  |  |                                         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|--|--|-----------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | показательной<br>микрофлоры<br>(БГКП)   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|  |  | Паразитологичес-<br>кие<br>исследования |  | <p>По 10 смывов:</p> <p>– в игровых уголках: с<br/>игрушек, мебели, ковров и<br/>дорожек;</p> <p>– спальнях: постельное белье,<br/>с пола, батарей, подоконников,<br/>штор;</p> <p>– туалетных комнатах: ручки<br/>дверей, кранов, наружные<br/>поверхности горшков,<br/>стульчаков</p> <p>По 20 смывов:</p> <p>– в пищеблоке: с разделочных<br/>столов и досок для готовой<br/>пищи, овощей, с дверных<br/>ручек, рук персонала; – в<br/>местах приема пищи: с<br/>посуды, клеенок, скатертей,<br/>столов</p> |  |  |
|  |  | Микробиологиче                          |  | Оборудование, инвентарь в                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |

|   |                      |                                                                                                                                     |                                                                         |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                              |                                                                                                    |
|---|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                      | ские<br>исследования<br>смылов на<br>наличие<br>иерсиниозов                                                                         |                                                                         | овощехранилищах и складах<br>хранения овощей, цехе<br>обработки овощей (5–10<br>смылов)                                                                               |                                                                                                                              |                                                                                                    |
| 7 | Питьевая вода        | Исследования по<br>химическим и<br>микробиологиче<br>ским<br>показателям                                                            | По<br>химическим<br>показателям<br>– 1 раз в год,<br>с– 2 раза в<br>год | Питьевая вода из разводящей<br>сети помещений: моечных<br>столовой и кухонной посуды;<br>цехах: овощном, холодном,<br>горячем, доготовочном<br>(выборочно по 2 пробы) | <a href="#">СанПиН<br/>2.1.3684-21</a> ,<br><a href="#">СанПиН<br/>1.2.3685-21</a> ,<br><a href="#">МР<br/>2.3.6.0233-21</a> | Протокол, журнал<br>инструментальных и<br>лабораторных<br>методов<br>производственного<br>контроля |
| 8 | Пищевая<br>продукция | Микробиологиче<br>ские<br>исследования<br>проб готовых<br>блюд на<br>соответствие<br>требованиям<br>санитарного<br>законодательства | 1 раз в<br>квартал                                                      | Салаты, сладкие блюда,<br>напитки, вторые блюда,<br>гарниры, соусы, творожные,<br>яичные, овощные блюда (2–3<br>блюда исследуемого приема<br>пищи)                    | <a href="#">СанПиН<br/>2.3/2.4.3590-<br/>20</a> , <a href="#">ТР ТС<br/>021/2011</a> , <a href="#">МР<br/>2.3.6.0233-21</a>  | Протокол, журнал<br>инструментальных и<br>лабораторных<br>методов<br>производственного<br>контроля |
|   |                      | Калорийность,<br>выход блюд и<br>соответствие<br>химического<br>состава блюд                                                        | 1 раз в год                                                             | Рацион питания (1 проба)                                                                                                                                              |                                                                                                                              |                                                                                                    |

|   |                                                 |                                                                |              |                                                                                              |                                                                     |                                                                                     |
|---|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                 | рецептуре                                                      |              |                                                                                              |                                                                     |                                                                                     |
|   |                                                 | Контроль проводимой витаминизации блюд                         | 2 раза в год | Третьи блюда (1 блюдо)                                                                       |                                                                     |                                                                                     |
| 9 | Электрические, магнитные, электромагнитные поля | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока | 1 раз в год  | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений) | <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a> , <a href="#">МР 2.4.0242-21</a> | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |