

«Утверждаю»

Руководитель МБДОУ ЦРР Детский сад №50

Убайдагова Г.А.

2019г



M12  
06.15  
04.19

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка - Детский сад №50»

2019г.  
г. Махачкала

## ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ

Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях безопасности для человека и среды обитания таких производств, работ и услуг осуществляется в соответствии со ст. 212 «Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда», Трудового кодекса Российской Федерации, ст. 32 производственный контроль ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52 и СП 1.1.1058-01/СП 1.12193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний, санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляемых государственный санитарно-эпидемиологический надзор в т.ч.:

- разрабатывать и проводить санитарно-эпидемиологические ( профилактические) мероприятия
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических ( профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг и т.д.

Лабораторно-производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Целью проведения данного контроля является обеспечение безопасных условий осуществления лечебно-диагностического процесса для пациентов и медицинского персонала.

Программа производственного контроля осуществляется предпринимателями или юридическими лицами до начала осуществления деятельности, а для предпринимателей и юридических лиц уже осуществляющих деятельность – не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил, при изменении вида деятельности в разработанную программу лабораторного контроля вносятся изменения, дополнения.

Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

## 1. Пояснительная записка.

### 1. Общие сведения об объекте производственного контроля

Наименование предприятия: МБДОУ ЦРР Детский сад №50

Руководитель: Убайдатова Г.А.

Телефон руководителя предприятия: 89288763356

Фактический адрес: Р.Д.г.Махачкала, пр-т Гамидова, 59 в

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: Образовательная деятельность.

Количество работающих: 66 человек персонала.

### Описание зданий и сооружений объекта:

Здание: Детский сад расположен в отдельно стоящем здании, общей площадью 1779,4 кв. Общая территория занимает 10600 кв.м. На территории установлены групповые участки с теньвыми навесами, беседки, песочницы, качели. Строение каменное. Пожарная безопасность соблюдается. Фасадный вид в хорошем состоянии.

Канализация централизованная

Водоснабжение холодное и горячее – централизованное

Система отопления – центральное

Вентиляция естественная и искусственная с механическим побуждением в соответствии с требованиями.

Освещение естественное и искусственное. (комбинированное).

Территория – огорожена, асфальтирована, освещена, благоустроена, оборудована игровыми площадками, песочницами, теньвыми навесами. Предусмотрено 2 входа /выхода.

### Общая характеристика производства:

#### Набор производственных и вспомогательных помещений и административно-бытовые помещения:

1 этаж – кабинет бухгалтера, мед кабинет, кабинет заведующей, музыкальный зал, пищеблок, кладовая, кабинет методиста, прачечная, кабинет логопеда психолога, склад для пищевых продуктов. Группы подготовительные, средние, старшие.

2- этаж – группы подготовительные, средние, старшие.

Группа подразделяется – игровая, спальня, моечная, санузел.

Пищеблок подразделен- горячей цех, моечная, гардеробная для поваров. Групповая спальня. В детских спальнях -- кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечен свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе.

Все помещения оборудованы, оснащены в соответствии санитарных норм и правил.

Внутренняя отделка и квадратура всех помещений соответствуют СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)

В пищеблоке поточность соблюдается. Все оборудование и кухонная мебель соответствуют мощностям. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Договор на вывоз ТБО: заключен.

Договор на проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции: заключен.

Договор на обслуживание и проверку технического оборудования: заключен.

Договор на утилизацию медицинских отходов (класса Б, Г.) – заключен договор.

Ответственный за проведение производственного контроля – заведующая Убайдатова Г.А.

## 2. Перечень должностей

### работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке

20. Работы в дошкольных образовательных организациях, домах ребенка, организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (лиц, их заменяющих), образовательных организациях интернатного типа, оздоровительных образовательных организациях, в том числе санаторного типа, детских санаториях, круглогодичных лагерях отдыха, а также социальных приютах и домах престарелых	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) оспа
---	-------------	--	---	---

14. Работы в организациях пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе работы по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заражном периоде; 4) лепта; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников акушерских и хирургических стационаров, отделений патологии новорожденных, недоношенных, а также занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов 10) оспа
---	-------------	--	---	--

№	Ф. И. О.	Должность	№ мед книжки	Год рожд.	Кратность прохождения Медицинских осмотров	Кратность прохождения гигиенического обучения
1				1 раз в год	1 раз в 2 года	

Список прилагается.

**3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация производственного контроля.**

№	Объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность проведения контроля	Нормативы	Ответственное лицо
1	Территория детского сада	<p>Благоустройство, санитарное состояние территории. Периодичность уборок территории.</p> <p>Оборудование площадки мусоросборников.</p> <p>Регулярность вывоза (утилизация) отходов.</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>ежедневно</p>	СанПиН 2.4.1.3049-13	заведующая
2	Состояние водоснабжения	<p>Проводить исследования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водопроводной воды;</li> <li>- кипяченой воды;</li> <li>- готовых блюд- 2 наименования</li> <li>- смывы посуды и объектов внешней среды;</li> <li>- исследование песка песочниц на участках на наличие яиц гельминтозов.</li> </ul>	<p>1 раз в год (июль)</p> <p>1 проба</p> <p>1 проба</p> <p>2 пробы</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	СанПиН 2.4.1.3049-13	
3	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима	<p>-маркирование емкостей, инвентаря, уборочного инвентаря, режим уборок (ежедневная и генеральная), дезинфекционный режим.</p> <p>-Режим сбора, хранения и вывоза отходов (утилизация)</p>	<p>2 раз в неделю</p> <p>2 раз в неделю</p>	СанПиН 2.4.1.3049-13	
4	Санитарное содержание помещений	<p>- Соблюдение частоты проведения генеральных уборок</p>	1 раз в неделю	СанПиН 2.4.1.3049-13	

	<p>-соблюдение проведения уборки помещений и использование моющих и дезинфекционных средств</p> <p>-качество уборки</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>2 раза в неделю</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в месяц</p>	
	<p>Соблюдение частоты мытья и протирки окон (стекло)</p> <p>Состояние обеспечения уборочного инвентаря, моющими и дезинфекционными средствами, условия их хранения, периодичность выдачи моющих средств</p>		
<p><b>5</b></p> <p><b>Организация питания</b></p> <p><b>Входной контроль качества и безопасности сырья и хранение</b></p>	<p>Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов;</p> <p>Первичная экспертиза сырья (визуальный осмотр, органолептика)</p> <p>Контроль наличия правильности оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания и родовольственное сырье, контроль правильности маркировки продукции</p> <p>Контроль за соблюдением правил товарного соседства</p> <p>Условия и сроки хранения сырья (температура, влажность в холодильной камере);</p> <p>Наличие измерительных приборов (термометров, психрометров), ведение журналов</p> <p>Выборочный контроль сырья по показателям безопасности.</p>	<p>При поступлении-каждая партия</p> <p>При поступлении каждая партия</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно 1 раз в сутки</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>Ежедневно перед началом работы</p>	<p>ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 от 1 мая 2014г «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"</p>

	<p>Контроль за доставкой пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика;</li> <li>- соблюдения режима температурной доставки скоропортящихся продуктов;</li> <li>- оборудование автотранспорта. Его содержание ( проведение влажной уборки и дезинфекции);</li> <li>- наличие спецодежды и санитарной книжки у экспедитора</li> </ul> <p>Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции</p> <p>Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания</p> <p>Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт.</p> <p>Проведение оценки качества готовых блюд</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13</p>
<p><b>Поточность производственных процессов</b></p>	<p>Наличие (отсутствие), общих встречных пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, инвентаря, тары.</p>	<p>СП 2.3.6.2867 -11</p>
		<p>1 раз в квартал</p>
		<p>-//-</p>



<p><b>Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, результатам бракеража,</b></p>	<p>Полнота, правильность своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиеническим нормативов. Осуществления контроля за температурно-влажностным режимом в складских и производственных помещениях</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>СП 2.3.6.2867-11 -//-</p>
<p><b>6 Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья</b></p>	<p>Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами Иметь план лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий. Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей. Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов по графику. Наличие комплексного плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы. Проведение и контроль эффективности закалывающих процедур. Контроль за утренним приемом детей. Осмотр детей на педикулез Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине. Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья,</p>	<p>При установке ежедневно</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН. 2.1.3.2630-10</p>

	<p><b>Обеспеченность медицинским оборудованием</b></p>	<p>Физкультурных досугов, соревнований. Спортивных праздников, веселых стартов и т.д. Наличие гигиенических заключений на вновь приобретенное оборудование Санитарное содержание</p>		
7	<p><b>Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса</b></p>	<p>Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с санитарными правилами. Правильное рассаживание детей в соответствии с возрастом. Производить маркировку мебели Правильное использование технических средств обучения Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению Выполнение требований режима дня и учебных занятий Проводить контроль и анализ физического воспитания</p>	СанПиН 2.4.1.3049-13	

8	Соблюдение дезинфекционного режима	Контроль за приобретением и использованием дезсредств. Наличие свидетельства дезсредства, метод указания по их использованию, протокол исследования действующих активных веществ. Условия хранения дезинфекционных средств: -режим побудительной вентиляции -наличие хранилища, помещения для разведения и задачи рабочих растворов. Контроль проведения дезинфекционных мероприятий:	При получении партии  2 раза в неделю  1 раз в неделю	СанПиН 2.4.1.3049-13	
9	Химические средства для дезинфекции	Содержание действующих веществ	Каждая партия	СанПиН 2.4.1.3049-13	
10	Проведение дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности грызунов и членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	1 раз в месяц	СП 3.5.3.1129-02 СанПиН 2.4.1.3049-13	
11	Соблюдение режима работы с ПЭВМ	-наличие специальной мебели -наличие заземления оборудования -наличие экранов -наличие гигиенического сертификата (заключения) -наличие кондиционера -правильность расстановки оборудования	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год При приобретении 1 раз в год -//- -//-	СанПиН 2.2.2./2.4.1.1340-03 СанПиН 2.4.1.3049-13	

	<p>-напряженность электрополя</p> <p>-плотность магнитного потока</p> <p>-поверхностный электростатический потенциал</p> <p>-уровни положительных и отрицательных аэроионов в воздухе помещений.</p>	<p>-//-</p> <p>-//-</p> <p>-//-</p> <p>-//-</p>		
12	<p><b>Оценка условий труда</b></p> <p>-Обеспечение и наличие спецодежды</p> <p>Наличие гардеробных для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов. Наличие специально выделенного помещения для приема пищи.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13</p>	
13	<p><b>Условия труда на рабочем месте</b></p> <p>-микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха)</p> <p>-уровни освещенности естественной, искусственной</p>	<p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13</p>	
14	<p><b>Наличие медицинских книжек у всех работников с результатами медицинских осмотров и гигиенического обучения, своевременность прохождения.</b></p>	<p>Внесение результатов медосмотров прививок против дифтерии (однократно), ВГВ (двухкратно).</p> <p>Обеспечение полноты и своевременности прохождения.</p> <p>Составление списков работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам</p> <p>Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу.</p> <p>Контроль за соблюдением графика</p>	<p>Ежегодно</p>	<p>Приказ № 302н,</p> <p>Приказ 229 О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций.</p>

		<p>прохождения медицинских осмотров, отстранения от работы при несвоевременном прохождении.</p> <p>Подготовить поименные списки работников(должностей), подлежащих гигиеническому обучению</p> <p>Организация гигиенического обучения</p> <p>Контроль за гигиеническим обучением постоянно</p> <p>вновь принятых.</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 2 года</p> <p>постоянно</p>		
15	<p><b>Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, стерилизации медицинского инвентаря</b></p>	<p>Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиеническим нормативов.</p> <p>Осуществление контроля за качеством стерилизации и работой бактерицидного оборудования</p>	ежедневно	СанПиН. 2.1.3.2630-10	

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

Закупка пищевых продуктов ( продовольственного сырья )  
Транспортировка пищевых продуктов(продовольственного сырья)

Приемка пищевых продуктов ( продовольственного сырья)  
Хранение пищевых продуктов (продовольственного сырья)

Хранение суточного запаса пищевых продуктов ( сырья)

Подготовка сырья к производству ( первичная обработка сырья)

Контроль качества и безопасности готовых изделий

Охлаждение и хранение готовой продукции в экспедиции

#### 4. Номенклатура, периодичность и объем лабораторного контроля.

№	Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Объем исследований за 1 год	Нормативный документ
1	<b>Физические факторы:</b>				
1.1.	микроклимат	Скорость движения воздуха, температура, влажность	2 раза в год	18	СанПиН 2.4.1.3049-13
1.2.	Освещенность	Искусственная освещенность	1 раз в год	12	СанПиН 2.4.1.3049-13
1.3	ЭМП компьютеры	Электромагнитное поле	1 раз в год	2	СанПиН 2.4.1.3049-13
1.4	Шум	Шумовые параметры (прачечная, пищеблок, спальная).	1 раз в год	2	СанПиН 2.1.2.2646-10
2	<b>Микробиологические исследования:</b>				
2.1.	Вода	Микробиологические показатели	1 раз в год	8	СанПиН 2.1.4.1074-01
2.2	Санитарно паразитологические исследования ( в пищеблоке, детские туалетные комнаты, песок с песочниц.)	Смывы с помещений	2 раза в год	40 проб	СанПиН 2.4.1.3049-13
2.3	Смывы на БГКП с пищеблока	Смывы на БГКП	1 раз в квартал	30 проб	СанПиН 2.4.1.3049-13
2.4	Бельевой режим	Смывы с чистого белья	2 раза в год	30 проб	СанПиН 2.4.1.3049-13
2.5	Готовая продукция: бак исследование.	-КМАФАнМ - БГКП - S aureus	4 раз в год	16 проб	СанПиН 2.4.1.3049-13

		- Proteus -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
2.6	Готовая продукция	на calorийность химический состав	2 раза в год 2 раз в год	10 проб 4 пробы	СанПиН 2.4.1.3049-13
2.7	Дезинфицирующие средства	Дез. средства на санитарно-химические показатели	1 раз в квартал	8 проб	СанПиН 2.4.1.3049-13

### 5. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Журнал учета работы бактерицидной лампы.

Журнал учета аварийных ситуаций и ремонтных работ.

Журнал контроля температуры и влажности в холодильных камерах

Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения.

Журнал контроля качества готовой продукции

Журнал мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря.

Журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания (журнал здоровья).

Журнал учета прохождения медицинских осмотров.

Журнал контроля качества питьевой воды.

Журнал контроля поверочных оборудований.



**6. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении  
производственного контроля**

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям;
- информировать территориальные органы Роспотребнадзора по РД о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил

**7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и нарушением  
технологических процессов**

№	Наименование аварийных ситуаций
1	Авария на водопроводе, отключение воды
2	Авария на канализационной сети
3	Отключение электричества
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования
	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы

## **8. Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказание услуг, представляющих потенциальную опасность для человека.**

1. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
  2. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)
  3. Приказ Минздравсоцразвития России №302 от 12.04.2012 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные и периодические медицинские осмотры.
  4. СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"
  5. СанПиН 2.1.4.1074-01 « Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
  6. СанПиН 2.2.4.548-96 « Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
  7. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1248-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
  8. СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»
  9. 1213. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны»
  10. 15. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 « Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работы»
  11. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»
  12. СП 3.1.958-00 « Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
  13. СП 3.5.1378-03 « Санитарно-эпидемиологические требования и осуществление дезинфекционной деятельности»
  14. СНиП 2.03.95-03 « Общественные здания и сооружения»
  15. СанПиН 3.11.2521-09 «Профилактика холеры. общие требования к условиям труда женщин»
  16. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
  17. Изменения и дополнения № 4 к СП 2.3.6.1079-01 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ. Дополнение Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2867 – 11
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию (с изменениями на 23 апреля 2015 года)
- Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки ТР ТС 005/2011 (с изменениями на 18 октября 2016 года)