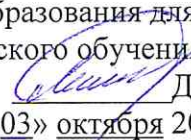


«Принято»
на заседании Педагогического совета
автономной некоммерческой организации
дополнительного образования для взрослых
«Центр гигиенического обучения – Томск»
протокол от «02» октября 2019 г. № 1

«Утверждаю»
Директор автономной некоммерческой
организации дополнительного
образования для взрослых
«Центр гигиенического обучения - Томск»

Д. И. Лунев
приказ от «03» октября 2019 г. №54

ПРОГРАММА
**«Гигиеническая подготовка работников предприятий торговли,
общественного питания, пищевой промышленности».**

Актуальность Программы:

Актуальность Программы обусловлена необходимостью повышения уровня знаний у субъектов предпринимательской деятельности по вопросам соблюдения обязательных требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей на приобретение качественной и безопасной продукции.

Темы Программы актуализированы с учетом требований законодательства Российской Федерации. В зависимости от изменений, вносимых в нормативно-правовые акты, Программа может быть дополнена и изменена.

Цели Программы:

- повышение уровня знаний работников предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности по соблюдению обязательных требований нормативно-правовых актов, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья, увеличения продолжительности и повышения качества жизни населения;
- информирование о культуре поведения работников предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности при исполнении своих функциональных обязанностей.

Задачи Программы:

- повысить грамотность работников предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности в вопросах соблюдения обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия, технического регулирования и защиты прав потребителей;
- снизить риски и угрозы на пищевых предприятиях с целью предотвращения причинения вреда жизни и здоровья населения, а также повышения культуры обслуживания.

Планируемые результаты обучения:

- обеспечить обучающихся знаниями нормативных правовых документов в части соблюдения обязательных требований технического регулирования, в области защиты прав потребителей, санитарных норм и правил на пищевых предприятиях (пищевая промышленность, общественное питание, торговля пищевыми продуктами);
- обеспечить обучающихся знаниями основных критериев безопасности жизни и здоровья потребителей, факторов риска возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний на пищевых объектах;

- сформировать у сотрудников пищевых предприятий мотивацию к соблюдению обязательных требований санитарных норм и правил на пищевых объектах и добросовестному поведению.

Навыки обучающихся:

- правильно организовать работу на пищевом предприятии в соответствии с современными требованиями;
- соблюдать требования санитарных норм и правил, в области технического регулирования, защиты прав потребителей.

Учебно-тематический план гигиенического обучения работников предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности

Количество обучающихся в группе - не более 35 чел.

Срок реализации программы - 1 день.

Форма обучения: очное.

Категория обучающихся: имеющие опыт работы до 5 лет.

№ пп	Наименование разделов и тем	Количество учебных часов	В том числе		
			лекции	самостоятельное изучение	контроль знаний
1.	Законодательство Российской Федерации в области защиты прав потребителей. Основы Законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	1	1	-	-
2.	Факторы, влияющие на качество и безопасность продукции. Профилактика инфекционных заболеваний и острых пищевых отравлений.	1	1	-	-
3.	Профилактика паразитарных и природно-очаговых заболеваний.	1	1	-	-
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и размещению предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности*.	1/1/1	1/1/1	-	-
	ИТОГО	4 часа			
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу.	1	1	-	-
6.	Личная гигиена и здоровый образ жизни.	0,5	0,5	-	-
7.	Промежуточная аттестация	0,5	-	-	0,5
	ИТОГО	6 часов			

***Проводятся занятия по подгруппам: для работников торговли; для работников общественного питания; для работников пищевой промышленности.**

**Расписание
гигиенического обучения работников предприятий торговли, общественного
питания, пищевой промышленности**

№ пп	Наименование разделов и тем	Продолжительность занятия	Количество учебных часов	В том числе		
				лекции	самостоятельное изучение	контроль знаний
1.	Законодательство Российской Федерации в области защиты прав потребителей. Основы Законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	13.30-14.10	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
2.	Факторы, влияющие на качество и безопасность продукции. Профилактика инфекционных заболеваний и острых пищевых отравлений.	14.20.-15.00	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
Перерыв 10 минут						
3.	Профилактика паразитарных и природно-очаговых заболеваний.	15.10-15.50	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и размещению предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности.	16.00-16.40	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу.	16.50-17.30	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
6.	Личная гигиена и здоровый образ жизни.	17.40-18.20	0,5	0,5	-	-
7.	Промежуточная аттестация		0,5	-	-	0,5
ИТОГО		6 часов	6 часов			

Продолжительность занятия – 40 минут

Очное обучение проводится только в среду в 13.30 ч, в остальные дни - очно-заочное обучение.

**Учебно-тематический план
гигиеническое обучение работников предприятий торговли, общественного питания,
пищевой промышленности**

Количество обучающихся в группе - не более 35 чел.

Срок реализации программы - 1 день.

Форма обучения: очно-заочное.

Категория обучающихся: имеющие опыт работы не менее 5 лет.

№ пп	Наименование разделов и тем	Количество учебных часов	В том числе		
			лекции	самостоятельное изучение	контроль знаний
1.	Законодательство Российской Федерации в области защиты прав потребителей. Основы Законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	1	1	-	-
2.	Факторы, влияющие на качество и безопасность продукции. Профилактика инфекционных заболеваний и острых пищевых отравлений.	1	1	-	-
3.	Профилактика паразитарных заболеваний.	1	1	-	-
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и размещению предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности *.	1/1/1	1/1/1	-	-
ИТОГО		4 часа			
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу.	1	-	1	-
6.	Личная гигиена и здоровый образ жизни.	0,5	-	0,5	-
7.	Промежуточная аттестация	0,5	-	-	0,5
ИТОГО		6 часов			

*Проводятся занятия по подгруппам: для работников торговли; для работников общественного питания; для работников пищевой промышленности.

**Расписание
гигиенического обучения работников предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности**

№ пп	Наименование разделов и тем	Продолжительность занятия	Количество учебных часов	В том числе		
				лекции	самостоятельное изучение	контроль знаний
1.	Законодательство Российской Федерации в области защиты прав потребителей. Основы Законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	9.00-9.40	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
2.	Факторы, влияющие на качество и безопасность продукции. Профилактика инфекционных	9.50.-10.30	1	1	-	-

	заболеваний и острых пищевых отравлений.					
Перерыв 10 минут						
	Перерыв 10 минут					
3.	Профилактика паразитарных и природно-очаговых заболеваний.	10.40-11.20	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и размещению предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности.	11.30-12.10	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
5.	Промежуточная аттестация	12.20-12.40	0,5	-	-	0,5

Продолжительность занятия – 40 минут.

**Расписание
гигиенического обучения работников предприятий торговли, общественного
питания, пищевой промышленности**

№ пп	Наименование разделов и тем	Продолжительность занятия	Количество учебных часов	В том числе		
				лекции	самостоятельное изучение	контроль знаний
1.	Законодательство Российской Федерации в области защиты прав потребителей. Основы Законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	13.30-14.10	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
2.	Факторы, влияющие на качество и безопасность продукции. Профилактика инфекционных заболеваний и острых пищевых отравлений.	14.20.-15.00	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
	Перерыв 10 минут					
3.	Профилактика паразитарных и природно-очаговых заболеваний.	15.10-15.50	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и размещению предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности.	16.00-16.40	1	1	-	-
Перерыв 10 минут						
5.	Промежуточная аттестация	16.50-17.10	0,5	-	-	0,5

Продолжительность занятия – 40 минут

**Содержание Программы
гигиенического обучения работников предприятий торговли, общественного
питания, пищевой промышленности**

1. Законодательство Российской Федерации в области защиты прав потребителей. Основы Законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Общие положения Закона «О защите прав потребителей». Право на охрану здоровья и медицинскую помощь. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний». Основные понятия, используемые в целях Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Организация риск-ориентированного подхода организации контрольно-надзорной деятельности, направленной на предупреждение, выявление, пресечение нарушений обязательных требований санитарных норм и правил на предприятиях пищевой промышленности, продовольственной торговли и общественного питания. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Общие положения Федерального Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», технических регламентов Таможенного союза. Требования в области охраны окружающей среды при осуществлении хозяйственной и иной деятельности. Ответственность за нарушения обязательных требований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях пищевой промышленности, продовольственной торговли и общественного питания. Типичные нарушения, выявляемые при проведении проверок в организациях пищевой промышленности, продовольственной торговли и общественного питания. Порядок организации и проведения производственного контроля. Принципы ХАССП, внедрение и поддержание процедур при осуществлении процессов изготовления пищевой продукции.

**2. Факторы, влияющие на качество и безопасность продукции.
Профилактика инфекционных заболеваний и острых пищевых отравлений.**

Понятие об инфекционных заболеваниях. Классификация инфекционных болезней. Пути и факторы передачи. Понятие об иммунной системе. Иммуноуправляемые инфекции: дифтерия, коклюш, корь, эпидемический паротит, ветряная оспа, менингококковая инфекция. Воздушно-капельные инфекции. Кишечные инфекции. Социально-обусловленные инфекции. Пищевые токсикоинфекции. Меры профилактики. Состояние инфекционной заболеваемости на территории г. Томска и Томской области.

3. Профилактика паразитарных и природно-очаговых заболеваний.

Описторхоз. Анизакидоз. Аскаридоз. Энтеробиоз. Тениоз. Тениаринхоз. Трихинеллез. Лямблиоз. Клещевой энцефалит, клещевой боррелиоз (болезнь Лайма), моноцитарный эрлихиоз человека (МЭЧ), гранулоцитарный анаплазмоз человека (ГАЧ).

4. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и размещению предприятий торговли, общественного питания, пищевой промышленности.

Санитарно - гигиенические требования к территории, помещениям и оборудованию предприятия торговли, общественного питания, пищевой промышленности (в соответствии с профилем работы предприятия). Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций. Требования к водоснабжению и канализации. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению и условиям труда. Требования к содержанию помещений и оборудования. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Требования к моющим и дезинфицирующим средствам. Правила приготовления, использования и хранения дезрастворов. Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений.

Дополнительно для работников торговли. Гигиенические требования к мелкорозничной сети. Требования к размещению торговых зон производственных и непроизводственных товаров. Набор обязательных и вспомогательных помещений.

Дополнительно для предприятий общественного питания. Соблюдение размещения объекта на предприятиях общественного питания в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Оборудование предприятия общественного питания системами внутреннего водопровода и канализации. Соблюдение запрета на наличие совмещенных туалетов для персонала и посетителей.

Дополнительно для предприятий пищевой промышленности. Санитарно-защитные зоны для предприятий пищевой промышленности. Санитарная классификация объектов.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу.

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Товаросопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, в том числе наличие ветеринарных сертификатов. Оформление и учет ветеринарно-сопроводительных документов в системе ФГИС «Меркурий». Соответствие пищевых продуктов техническим регламентам. Опасность фальсифицированных продуктов. Контроль подлинности соответствия декларации. Оценка качества продукции, признаки недоброкачества некоторых видов продукции. Требования к обработке сырья и производству продукции. Технологические режимы производства продукции,

определенные действующими нормативными документами. Требования к выпуску готовой продукции. Требования к реализации блюд, пищевых продуктов. Оценка продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности. Гигиенические требования к мелкорозничной сети. Требования к обороту продуктов детского питания. Санитарные требования к упаковке, маркировке пищевых продуктов. Санитарный брак. Профилактика посторонних включений.

6. Личная гигиена и здоровый образ жизни

Санитарные требования к личной гигиене персонала организации. Организация и проведение предварительных и периодических медицинских осмотров. Профессиональная гигиеническая подготовка. Пропаганда здорового образа жизни. Отсутствие физической активности – фактор риска различных заболеваний. Мероприятия по борьбе с вредными привычками. Вред наркотических средств, табакокурения, курительных смесей, употребления алкогольных, слабоалкогольных и энергетических напитков.

Организационно-педагогические условия

Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация Программы осуществляется в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и учебным расписанием.

Программа включает дополнительные разделы: для работников торговли; для работников общественного питания; для работников пищевой промышленности.

Продолжительность обучения: очное обучение – 6 академических часов, очно-заочное обучение – 4 академических часа (лекции) и 1,5 часа самостоятельной работы обучающихся. Продолжительность занятия (лекции) – 40 минут. После каждого учебного часа предусмотрен перерыв 10 минут. Время обеденного перерыва 30 минут.

Форма учебных занятий – лекция.

Формы, порядок и периодичность проведения промежуточной аттестации

Освоение образовательной Программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся. Формой проведения промежуточной аттестации является устная проверка – устный ответ обучающегося на один или несколько вопросов. При промежуточной аттестации обучающегося применяется следующие формы оценивания – «аттестован», «не аттестован». Оценка результатов промежуточной аттестации фиксируется в журнале (форма журнала утверждена Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 №229, приложение №2). Обучающиеся, не прошедшие промежуточную аттестацию, направляются на повторное бесплатное гигиеническое обучение. Документы об образовании не выдаются.

Итоговая аттестация

Обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию допускаются к итоговой аттестации, которую проводят специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» (далее – Центр).

Лицам, прошедшим итоговую аттестацию в Центре, ставится штамп в Личную медицинскую книжку с указанием даты очередной аттестации и защищается голографическим знаком.

Кадровое обеспечение

Программу реализуют лица, имеющие высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике ЕКС, утвержденный приказом от 26 августа 2010 года №761н (раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»). Преподаватели проходят повышение квалификации по тематике Программы не реже 1 раза в 3 года, постоянно изучают новые методические материалы по актуальным проблемам деятельности организации, новые нормативно-правовые акты.

Учебно-методическое обеспечение

В своей деятельности преподаватели используют нормативные документы, методические пособия, профессиональные журналы (например: медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ - подписка с 2011 г., журнал СЭС (санитарно-эпидемиологический собеседник - подписка с 2010 г.). На занятиях ссылки делаются только на официальные Интернет-сайты: (например: сайт Роспотребнадзора - <http://rosпотребнадзор.ru>, сайт Управления Роспотребнадзора по Томской области - <http://www.70.rosпотребнадзор.ru>, всемирная организация здравоохранения – <https://www.who.int/ru>.

Материально-техническое обеспечение

Для теоретического обучения используются специально подготовленные помещения автономной некоммерческой организации дополнительного образования для взрослых «Центр гигиенического обучения - Томск» (далее АНО «Центр гигиенического обучения – Томск»):

- Лекционный зал – 37,4 кв. м на 45 посадочных мест, оборудован презентационной мультимедиа-системой с выходом в Интернет.
- Кабинет консультационно-методической работы преподавателей и самоподготовки слушателей – 37,1 кв. м (оборудован 3 рабочими местами для специалистов, 15 посадочными местами для проведения обучения /самоподготовки/ и консультаций обучающихся).

Вопросы к промежуточной аттестации для работников общественного питания

1. Права подконтрольных субъектов при осуществлении мероприятий по контролю (надзору).
2. Законодательство в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Закон Российской Федерации от 07.02.2992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
3. Порядок организации и проведения производственного контроля, название санитарных правил.
4. Принципы ХАССП, внедрение и поддержание процедур при осуществлении процессов изготовления пищевой продукции.
5. Что регулируют «Правила оказания услуг общественного питания»?
6. Каким образом информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителей?
7. Что может потребовать потребитель при обнаружении недостатков оказанной услуги?
8. Что такое дератизация, дезинсекция, дезинфекция?
9. Какие моющие и дезинфицирующие средства можно использовать на объекте общественного питания?
10. Требования к оборудованию производственных помещений для качественного соблюдения правил личной гигиены.
11. Требования к разделочному инвентарю, используемого для приготовления блюд (маркировка, количество).
12. Требования к обработке и хранению кухонной, столовой посуды, столовых приборов. Можно ли использовать губки, щетки для мытья посуды?
13. Товаротранспортная сопроводительная документация, сопровождающая пищевую продукцию.
14. Условия для отбора и хранения суточных проб.
15. Требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции. Требования к маркировочному ярлыку каждого тарного места.
16. Термическая обработка продуктов, требования по ее соблюдению.
17. Какие журналы должны быть на предприятии общественного питания?
18. Требования к температуре раздачи горячих блюд (супы, соусы, напитки), вторые блюда и гарниры, холодные супы, напитки.
19. Требования к времени реализации готовых блюд.

20. Запреты на изготовление и использование пищевой продукции на объекте общественного питания.

Вопросы к промежуточной аттестации работников предприятий торговли

1. Виды ответственности, устанавливаемые за нарушение санитарного законодательства.
2. Допускаются ли к работе работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров?
3. В каком виде и как могут реализоваться промышленные товары в магазинах, реализующих продукты питания?
4. Фальсифицированные пищевые продукты (в том числе биологически активные добавки), материалы и изделия.
5. Допускается ли продажа нерасфасованных и неупакованных пищевых продуктов в розничной торговле?
6. Каким образом информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителя?
7. Какие пищевые продукты не могут находиться в обороте?
8. Требования к транспорту, используемому для перевозки пищевых продуктов.
9. Какие требования безопасности предъявляются к хранению, реализации и утилизации пищевой продукции?
10. Какие меры по профилактике сальмонеллеза и других инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при приеме продукции должны соблюдаться на объекте?
11. Можно ли продавать сигареты в магазине, если рядом находится школа?
12. Требования к обработке оборудования и инвентаря.
13. Основные причины значительного накопления (за счет интенсивного размножения) бактерий в пищевых продуктах.
14. Назовите температурные условия продажи яиц.
15. Как должны храниться этикетки (ярлыки) от тары поставщика?
16. Что такое дезинфекция, дератизация, дезинсекция?
17. Меры профилактики острых кишечных инфекций.
18. Пищевые отравления, определение, виды и причины возникновения.
19. Какие продукты относятся к скоропортящимся? Условия хранения скоропортящихся продуктов?
20. Прослеживаемость пищевой продукции.

Вопросы к промежуточной аттестации работников предприятий пищевой промышленности

1. Какие законами регламентируется взаимодействие между Роспотребнадзором и субъектами предпринимательства при проведении проверок?
2. Виды проверок.
3. Понятие о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
4. Виды и формы профилактических мероприятий на производстве.
5. Основной принцип при планировке размещения помещений на предприятии пищевой промышленности.
6. Программа производственного контроля, контроль ее исполнения.
7. Принципы ХАССП, внедрение и поддержание процедур при осуществлении процессов изготовления пищевой продукции.
8. Основные требования к производственному инвентарю.
9. Как должны храниться маркировочные ярлыки от тары поставщика?
10. Скоропортящаяся пищевая продукция. Определение, сроки и условия хранения.
11. Контроль за условиями хранения и сроками годности пищевой продукции.
12. Требования к транспортировке пищевой продукции.
13. Фактор, оказывающий наибольшее влияние на формирование здоровья населения.
14. Как часто осуществляется смена санитарной одежды?
15. Периодичность проведения текущих и генеральных уборок.
16. Кратность проведения дезинфекции, дератизации и дезинсекции.
17. Требования к приему пищевой продукции и продовольственного сырья.
18. Какие заболевания называются инфекционными?
19. Какие заболевания передаются пищевым путем?
20. На какой период отстраняются от работы граждане, являющиеся источниками инфекционного заболевания?

Литература

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 26.07. 2019 года);
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018);
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.03.2019);
4. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998 N 157-ФЗ (ред. от 07.03. 2018 года);

5. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 N 294-ФЗ (ред. от 18.03.2019);
6. Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013 N 15-ФЗ (ред. от 29.07.2018);
7. Федеральный закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» от 22.11.1995 N 171-ФЗ (ред. от 01.05.2019);
8. Кодекс Российской Федерации «Об административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 02.08.2019);
9. Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 N 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (ред. от 24.12.2014);
10. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (ред. от 04.10.2012);
11. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» (ред. от 28.01.2019);
12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 (ред. от 10.06.2014);
13. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016;
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013;
15. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 (ред. от 20.12.2017 года);
16. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011 (ред. от 15. 12. 2015 года);

17. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011 (ред. от 23.04.2015 года);
18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
19. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями от 27.08. 2015 года) (Разделы XIII-XVI. Требования к пищеблоку и организации питания);
20. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (с изменениями от 10.06. 2016 года) (раздел I. Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность, п. 14. Требования к организации питания пациентов);
21. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
22. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (с изменениями от 29.12. 2015 года);
23. СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)»;
24. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями от 27.06. 2008 года);
25. 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»;
26. СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев» (раздел IX. Требования к пищеблоку и организации питания);
27. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (с изменениями от 22.03. 2017 года) (Разделы VIII-X. Требования к пищеблоку и организации питания);
28. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» (ред. от 25.04. 2014 года);
29. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 10.06.2016 года);

30. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с изменениями от 03.05. 2007 года);
31. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
32. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
33. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
34. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
35. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
36. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (с изменениями от 05. 12. 2017 года);
37. Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций», зарег. Минюстом 20.07.2000 г. № 2321;
38. Письмо Министерства здравоохранения РФ от 07.08.2000 №1100/2196-0-117 «О направлении перечня профессий»;
39. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения №402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» зар. Минюстом РФ 01.06.2005 г. № 6674;