



ПРОГРАММА

Организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при оказании услуг.

Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил.

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте/, за выполнением санитарного законодательства, санитарно – противоэпидемических(профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно – эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой в учреждении.
3. Обеспечение мер безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых в учреждении работ и оказываемых услуг.
4. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников учреждения.
5. Осуществление контроля за дезинфекционным режимом в учреждении и прилегающей территории, выполнением и эффективностью дезинсекционных дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, за своевременность прохождения медицинских осмотров работниками учреждения.

Перечень нормативных документов, требования которых обязательны при осуществлении отдельных видов деятельности:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон от 02 января 200г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- СП 1.1.1058-01 «организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».
- 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».
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПин 2.2/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 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».
- Кодекс об административных правонарушениях №195-ФЗ с изменениями.
- Приказ Минздравсоцразвития России от 28.01.2021г №29 «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 вредным и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
- Методические рекомендации к организациям общественного питания населения.

Организационные мероприятия.

№	Определяемые показатели	наименование	Нормативно-техническая документация	ответственный
1	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемиологических мероприятий и ведение производственного контроля. Предоставление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по РБ	ежемесячно	Приказ	Заведующий Осокина Р.Е.
2	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательства РФ в области обеспечения сан-эпид благополучия, гос Стандарты, санитарные правила и др.) Доводить до сведения работников информацию о требованиях санитарного законодательства	В течении года	Нормативные документы, журналы, протокола	Заведующий Осокина Р.Е. Мед сестра Катревич О.М.
3	Разработка и утверждение плана санитарно-эпидемиологических мероприятий на следующий год	В течении года		Зам по АХЧ Зуева К.А.
4	Организация необходимых лабораторных и инструментальных исследований и испытаний, заключение договоров с аккредитированной лабораторией. Составление графиков исследований на год	Январь	Программа производственного контроля	Зам по АХЧ Зуева К.А.
5	Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинскую книжку. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек. Хранение личных медицинских книжек на объекте. Контроль соблюдения сроков прохождения мед.осмотров. Составления списка персонала, подлежащего мед. осмотрам. Укомплектование мед. аптечки для оказания доврачебной помощи.	В течении года		Заведующий Осокина Р.Е. Мед сестра Катревич О.М.
6	Заключение договоров на вывоз твердых бытовых отходов	Январь	Договора	Зам по АХЧ Зуева К.А.
7	Информирование Управление Роспотребнадзора по РБ о прекращении работы объекта, о мерах по устранению выявленных нарушений санитарных норм и правил			Заведующий Осокина Р.Е.
8	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологического заключения, соответствия оказываемых услуг, разрешенному перечнем	В течении года		Заведующий Осокина Р.Е. Мед сестра Катревич О.М.
9	Осуществление контроля за обеспечением заключения	В течении года		

	эпидемиологических требования к условиям труда: -замеры освещенности - замеры микроклимата			
10	Осуществление контроля за обеспечением заключения эпидемиологических требования к условиям труда: -наличие специально выделенного помещения для персонала -отстранения от работы лиц, имеющих противопоказания Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом	В течении года		Заведующий Осокина Р.Е. Мед сестра Катревич О.М.
11	Организация проведения текущего, капитального ремонта помещения	В течении года		Заведующий Осокина Р.Е. Зам по АХЧ Зуева К.А.

Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

1. Санитарно-техническое состояние

	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативно-техническая документация	Ответственный
1	Санитарно-техническое состояние производственных (учебных) вспомогательных и бытовых помещений: - внутренняя отделка; - исправность сан.тех. оборудования, внутренней сети водопровода, канализации, отопления; - исправность вентиляционной системы; - оборудование защитным занулением; - исправность осветительных приборов; - обеспеченность естественным освещением,	Еженедельно, 1 раз в месяц		Заведующий Осокина Р.Е. Зам по АХЧ Зуева К.А.
2	Тех.исправность рабочего оборудования, включая мебель, правильность расстановки, достаточность, соответствии проектной документации.	Еженедельно, 1 раз в месяц		Заведующий Осокина Р.Е. Зам по АХЧ Зуева К.А.

2. Санитарное состояние помещений

	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативно-техническая документация	Ответственный
1	Качество дезинфекционных работ: - соблюдение частоты проведения генеральных уборок и санитарных дней - соблюдение частоты протирки оконных стекол; - обеспечение уборочным инвентарем, маркировка, условия хранения; - контроль качества уборки.	Еженедельно, 1 раз в месяц		Заведующий Осокина Р.Е. Мед сестра Катревич О.М. Зам по АХЧ Зуева К.А.
2	Качество дератизационных работ (отсутствие грызунов)	Ежемесячно		Мед сестра Катревич О.М. Зам по АХЧ Зуева К.А.

3	Проведение дератизации и дезинфекции	Ежемесячно		Мед сестра Катревич О.М. Зам по АХЧ Зуева К.А.
---	--------------------------------------	------------	--	---

Санитарное состояние территории

	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативно-техническая документация	Ответственный
1	Благоустройство и санитарное содержание территории	Ежеквартально		Зам по АХЧ Зуева К.А.

Медицинский осмотр работников

п.п.	Наименование структурного подразделения, профессии	Вредные и опасные производственные факторы **	Номер пункта по Приказу МЗ и СР РФ № 83 от 16.08.2004 г.	Периодичность медицинских осмотров	
				в ЛПУ	в ЦПП
1.	Заведующий	Шум	П. 3.5	Не реже, чем 1 раз в год	1 раз в 5 лет
2	Делопроизводитель	Шум Работа с ПВЭМ	П. 3.5. п. 42.3	Не реже, чем 1 раз в год	1 раз в 5 лет
3	Воспитатель	Шум Перенапряжение голосового аппарата	П. 3.5, п.4.3	Не реже, чем 1 раз в год	1 раз в 5 лет

4	Заместитель заведующего по АХЧ	Шум Работы, связанные с объектом различения от 0,3 до 1 мм. Пыль растительного и животного происхождения (бумажная) Электромагнитное поле Работы, связанные с локальными мышечными напряжениями преимущественно мышц кистей и пальцев рук	П. 3.5, п. 4.2.2, п. 2.7 п. 3.2.2	Не реже, чем 1 раз в года	1 раз в 5 лет
5	Музыкальный руководитель	Шум Перенапряжение голосового аппарата Работы, связанные: - с локальными мышечными напряжениями преимущественно мышц кистей и пальцев рук	П. 3.п. 4.1.25 П. 4.3 П. 3.2.2	Не реже, чем 1 раз в года	1 раз в 5 лет
6	Рабочий по обслуживанию зданий и ремонту сооружений	Шум Локальная вибрация Работа с региональными мышечными напряжениями Суммарная масса груза перемещаемая в течение каждого часа смены	П. 3.5 П. 3.4.1 П. 4.1.2 П. 4.1.1	Не реже, чем 1 раз в года	1 раз в 5 лет
7	Сторож	Шум	П. 3.5	Не реже, чем 1 раз в года	1 раз в 5 лет
8	Уборщик служебных помещений	Синтетические моющие средства Хлор Работа с региональными мышечными напряжениями Суммарная масса груза перемещаемая в течение каждого часа смены Вынужденные наклоны корпуса	П. 1.3.3 П.1.3.21 П. 4.1.2 П. 4.1.1 П. 4.1.2	Не реже, чем 1 раз в года	1 раз в 5 лет
9	Дворник	Работа с региональными мышечными напряжениями Общее охлаждение: - на открытой территории при средней температуре в зимнее время от -10 град. С и ниже	П. 4.1.2 П. 3.8.1		
10	Кастелянша	Пыль растительного и животного происхождения (лубяная, хлопчато-бумажная, хлопковая, льняная, шерстяная, пуховая) Работа с региональными мышечными напряжениями	П. 2.7	Не реже, чем 1 раз в года	1 раз в 5 лет

11	Шеф-повар	Углерода оксид Шум Работы, связанные с локальными мышечными напряжениями преимущественно мышц кистей и пальцев рук Работа с региональными мышечными напряжениями Суммарная масса груза, перемещаемая в течение каждого часа смены	П. 1.2.37 П. 3.5 П. 3.2.2 П. 4.1.1	Не реже, чем 1 раз в год	1 раз в 5 лет
12	Кладовщик	Пыль растительного и животного происхождения Шум Работа с региональными мышечными напряжениями Суммарная масса груза, перемещаемая в течение каждого часа смены	П. 2.7 П. 3.5 П.4.1.2 П. 4.1.1	Не реже, чем 1 раз в год	1 раз в 5 лет
13	повара	Шум Хлор Синтетические моющие средства Работа с региональными мышечными напряжениями Суммарная масса груза, перемещаемая в течение каждого часа смены	П. 3.5 П. 1.3.21 П. 1.3.3 П. 4.1.2 П. 4.1.1	Не реже, чем 1 раз в год	1 раз в 5 лет
14	Инструктор по физической культуре	Шум Перенапряжение голосового аппарата Работа с региональным мышечными напряжениями	П. 35 П. 4.3 П.4.1.2	Не реже чем 1 раз в год	1 раз в 5 лет
15	Младший воспитатель	Шум Синтетические моющие средства Пыль растительного и животного происхождения (лубяная, хлопчатобумажная, хлопковая, льняная, шерстяная, пуховая) Део-Хлор Работа с региональными мышечными напряжениями Суммарная масса груза перемещаемая в течение каждого часа смены Вынужденные наклоны корпуса	П. 3.5 П.1.3.3 П. 1.3.21 П. 4.1.2 П. 4.1.1 П. 4.1.2 П. 2.7	Не реже чем 1 раз в год	1 раз в 5 лет

16	Рабочий по ремонту и стирке белья	<p>Шум</p> <p>Синтетические моющие средства</p> <p>Электромагнитное поле</p> <p>Работы, связанные с локальными мышечными напряжениями преимущественно мышц кистей и пальцев рук</p> <p>Суммарная масса груза перемещаемая в течение каждого часа смены</p> <p>Работа с региональными мышечными напряжениями</p> <p>Вынужденные наклоны корпуса</p> <p>Локальная вибрация</p>	<p>П. 3.5</p> <p>П. 1.3.3</p> <p>П. 3.2.2</p> <p>П. 4.1.2</p> <p>П. 4.1.1</p> <p>П. 4.1.2</p> <p>П. 3.4.1</p>	Не реже чем один раз в год	1 раз в 5 лет
----	-----------------------------------	--	---	----------------------------	---------------

При возникновении следующих ситуации следует немедленно известить Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия по тел: 41-02-88

При аварийной ситуации

Раздел №1 Перечень должностных лиц (работников) на которые возложены функции по осуществлению производственного контроля

№	Должность	ФИО	№ приказа
1	Заведующий	Осокина Раиса Емельяновна	
2	Медицинская сестра	Катревич Ольга Михайловна	
3	Зам зав по АХЧ	Зуева Ксения Александровна	
4	Шеф-повар	Евсеева Людмила Гаврииловна	

Периодичность санитарно-эпидемиологических обследований, измерений, испытаний факторов среды обитания, работ, продукции, услуг по выполнению санитарно-эпидемиологических мероприятий:

№	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за исполнение	Формы контроля документации
1	Групповые ячейки, учебные кабинеты, комнаты для занятий, музыкальный зал, спортзалы с подсобными помещениями, рекреаций	1.Исследование состояния микроклимата воздушной среды: - температура и влажность воздуха -температура воздуха -соблюдение режима проветривания 2.Наличие солнцезащитных устройств или штор на окнах 3. Измерение уровня искусственной освещенности	2 раза в год, в теплое и холодное время года (5 контрольных точек) Ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в год (2 контрольные точки во 2 полугодии)	Зам по АХЧ Зам по АХЧ ФБУЗ согласно договору Зам по АХЧ, ФБУЗ согласно договору	Протоколы исследований и журналы
2	Мебель групповых ячеек	Наличие маркировки. Правильность рассаживания детей (с учетом роста, здоровья). Соблюдение правильности	В начале учебного года, после ремонта и	Зам по АХЧ, медицинская сестра	

		расстановки мебели с необходимыми измерениями расстояния	перестановки		
3	Организация учебно-воспитательного режима	1.Исследование учебной нагрузки (соблюдение максимально допустимого количества занятий в неделю)	2 раза в год	Заведующий, старший воспитатель	
		2.Исследование условий применения ТСО, соблюдение правил расстановки ТСО с проведением замеров, соблюдение длительности занятий с ТСО	1 раз в год	Заведующий	
4	Групповые ячейки	1.Наличие необходимого набора помещений	1 раз в год	Заведующий Зам по АХЧ	
		2.Соблюдение продолжительности приготовления д/з	1 раз в месяц	Заведующий, Старший воспитатель	
		3.Соблюдение продолжительности прогулок	1 раз в неделю		
5	Спортивные залы и подсобные помещения при них, спортивные площадки	1.Наличие защитных приспособлений, предупреждающих травмы	2 раза в год	Инструктор по физической культуре	
		2.Наличие спортивной одежды для детей	1 раз в месяц		
		3.Расстановка и техническая исправность спортивного оборудования инвентаря	1 раз в неделю		
6	Участок	1.Наличие ограждения	1 раз в год	Зам по АХЧ Зам по АХЧ Зам по АХЧ	
	Паразитологическое исследование почвы	2.Наличие озеленения 3.Наличие искусственного освещения 4.Наличие яиц гельмитов пробы (3 пробы)	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в месяц 1 раз в год (2 полугодие)		ФБУЗ, мед.сестра, Зам по АХЧ
7	Спортивные и игровые площадки	Санитарное состояние	1 раз в неделю	мед.сестра, Зам	

				по АХЧ	
8		<p>1.Соблюдение частоты проведения генеральной уборки</p> <p>2.Соблюдение частоты мытья стекол в оконных проемах</p> <p>3.Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения и приготовления</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>2 раза в год, по мере загрязнения</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Мед. сестра Зам по АХЧ</p> <p>Мед. сестра Зам по АХЧ</p> <p>Мед. сестра Зам по АХЧ</p>	
9	Организация проведения ремонтных работ	<p>1.Наличие сертификатов на применяемые строительные материалы с указанием области применения в детских учреждениях</p> <p>2.Соответствии цветовой гаммы красок для окраски стен, дверей, оборудования</p> <p>3.Недопущение проведения ремонтных работ в присутствии детей, обеспечение проветривания после окончания ремонтных работ</p>	<p>В течении года</p> <p>В течении года</p> <p>постоянно</p>	<p>Зам по АХЧ</p> <p>Зам по АХЧ</p> <p>Зам по АХЧ</p>	
10	Персонал	<p>1.Наличие мед.книжек у всех работающих в учреждении с результатами мед.осмотров и своевременность прохождения мед.осмотров</p> <p>2.Своевременность прохождения гигиенического обучения и аттестации</p>	<p>При поступлении на работу</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в 2 года</p>	<p>Заведующий, Мед.сестра</p> <p>Заведующий, Мед.сестра</p>	

11	<p>Исследования питьевой воды из разводящей сети помещений по химическим и микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, колифаги, запах, привкус, цветность, мутность, водородный показатель, общая жесткость, общая минерализация сухой остаток, нефтепродукты, перманганатная окисляемость, ПАВ анионоактивные)</p> <p>*организация питания детей: продукты, блюда, кулинарные изделия</p> <p>Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, результаты бракеража, ежедневных мед.осмотров и т.д.</p>	<p>Согласно СанПиН</p> <p>1.Контроль наличия и правильность оформления сопроводительных документации поставщика (изготовителя) на продукты питания и продовольственное сырье. Контроль правильности маркировки продукции</p> <p>2.Микробиологические показатели качества безопасности - по 2 порции готовых блюд</p> <p>3. показатели эффективности тепловой обработки (изделия из мясных и рыбных продуктов)</p> <p>4. органолептические показатели качества безопасности</p> <p>Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствии требованиям санитарных правил и норм. Осуществление контроля за температурно-влажностным режимом в складских и производственных помещениях</p> <p>Смывы с инвентаря, оборудования, посуды (исследование на наличие кишечной палочки, патогенной микрофлоры)</p> <p>Смывы на наличие возбудителей</p>	<p>2 раза в год м/б 1 раз в год - с/х</p> <p>Каждая поступающая партия</p> <p>2 раза в год (2 полугодие)</p> <p>2 раза в год (2 полугодие)</p> <p>Каждая партия (бракераж скоропортящихся продуктов и готовой пищи)</p> <p>1 раз в месяц Ежедневно</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Шеф-повар</p> <p>Мед. сестра Шеф-повар</p> <p>Мед. сестра</p>	
----	---	--	---	--	--

<p>*столовая посуда инвентарь - оборудование и инвентарь в овощехранилищах и складах для хранения овощей, цехе обработки овощей</p>	<p>иерсиниозов – 5 проб Смывы на наличие яиц гельминтов – 10 шт Паразитологические исследование – 1 проба плодоовощной продукции на 1/г</p>	<p>2 раза в год</p>	<p>Шеф-повар</p>	
<p>- оборудование инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала -сырые пищевые продукты (рыба, мясо, овощи)</p> <p>*транспортировка продуктов</p> <p>*реализация продуктов, готовых блюд</p>	<p>Сроки и условия транспортировки, наличие санитарного паспорта Сроки реализации, условия реализации, исправность мармитов и охлаждаемых прилавок. Соблюдение требований по температуре реализуемой готовой продукции</p>	<p>2 раза в год</p> <p>Каждая партия</p>	<p>Мед. сестра Шеф-повар</p>	
<p>*хранение продуктов и готовой продукции</p>	<p>Условия и сроки хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки в камерах и холодильных шкафах</p>	<p>Ежедневно</p> <p>2 раза в неделю</p>	<p>Мед. сестра</p>	
<p>*персонал буфета</p>	<p>Осмотр персонала на предмет наличия простудных заболеваний, опрос на предмет наличия кишечной инфекции. Контроль соблюдения личной гигиены. Контроль своевременного прохождения мед.осмотра, прививок, гигиенического обучения и аттестации.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>1 раз в неделю</p>	<p>Мед. сестра</p>	
	<p>Качественный и количественный состав рациона питания, его</p>	<p>2 раза в год 1</p>		

		соответствия возрастным и физиологическим потребностям. Лабораторно - инструментальные показатели качественного состава рациона, определение белков, жиров, углеводов, расчет калорийности. Определения содержания аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах (С-витаминизация)	проба 2 раза в год 1 проба	Мед. сестра	
		Соответствие режима питания и условия приема пищи гигиеническим требованиям Определение активности хлора 2 пробы	Ежедневно 1 раз в год (2 полугодие)		

Перечень форм учета и отчетности, установленные действующим законодательством для ведения производственного контроля

№	Наименование журнала	Кратность заполнения	Ответственные за ведение журнала
1	Санитарный журнал	2 раза в месяц	Мед. сестра
2	Журнал «Здоровье»	ежедневно	Мед. сестра
3	Бракераж скоропортящихся продуктов и готовой пищи	ежедневно	Шеф-повар