

Утверждаю:

Директор ГАУ
«СРЦН Талицкого района»

« 26 » 08 2017 г.

Программа производственного контроля

**Государственного автономного учреждения социального обслуживания
Свердловской области «Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних Талицкого района»**

**1. Паспортные данные юридического лица, индивидуального
Предпринимателя (или отдельного объекта)**

1.	Наименование юридического Лица (индивидуального предпринимателя)	Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области «Социально- реабилитационный центр для несовершеннолетних Талицкого района» ГАУ «СРЦН Талицкого района»
2.	Юридический адрес	623640, Свердловская область, г.Талица, улица Луначарского,72
3.	Почтовый адрес	623640, Свердловская область, г.Талица, улица Луначарского,72 623 Свердловская область, Талицкий район, п.Пионерский, ул.Ленина,5
4.	Электронная почта, сайт учреждения	talsrcn@mail.ru ; zabota121.msp.midural.ru
5.	Факс	8343712-22-05
6.	ОКОНХ	
7.	ИНН/КПП	6654007453/663301001
8.	ОКПО	44149677
9.	ОГРН	1026602233943
10.	Ф.И.О. руководителя, заместителя	Шушарина Светлана Владимировна Крюкова Наталья Михайловна Долганов Роман Викторович
11.	Телефоны руководителя, заместителя	8(34371)2-22-05
12.	Численность работающих	78
13.	Наименование лаборатории	Аккредитованный Испытательный центр-филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в Талицком, Байкаловском и Тугулымском районах»
14.	Статус лаборатории (№ аттестата аккредитации, лицензии)	Аттестат «Системы» № ГСЭН.RU.ЦОА\ТОА.069.29. от 12.02.2003. зарегистрирован в Госреестре № РОСС.RU.0001.512086 от 12.02.03 года.

Примечание: при наличии у юридического лица (индивидуального предпринимателя)
Нескольких объектов дополнительно указывается информация по каждому объекту с
данными о месте его расположения (почтовый адрес).

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

№	Наименование документа	Регистрационный номер
	Нормативные акты санитарного законодательства	
1.	Санитарные правила	
1.1.	Нормы радиационной безопасности	НРБ-99, СП 2.6.1.758-99
2.	Санитарные нормы	
2.1.	Шум на рабочих местах в помещениях жилых общественных зданий и на территории жилой застройки	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
3.	Гигиенические нормативы	
3.1.	ПДК загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населённых мест	ГН 2.1.6.695-96
4.	Санитарные нормы и правила	
4.1.	Гигиенические требования к условиям труда женщин	СанПиН 2.1.4.1074-01
4.2.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	СанПиН 2.3.2.1078-01
4.3.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.6.1079.-01
4.4.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	СанПиН 2.3.6.1079-01
4.5.	Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы	СанПиН 2.2.2.542-96
	Методические документы	
5.	Об образовании школьной мебели (методические рекомендации)	№12-11/3-49
6.	Методические указания	
	Сборники по питанию	
1.	«Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов и детских оздоровительных учреждений»- Пермская государственная медицинская академия. Уральский	

	региональный центр питания-2008г.	
--	-----------------------------------	--

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

№	Наименование документа	Регистрационный номер
	Нормативные акты санитарного законодательства	
1.	Санитарные правила	
1.1.	«Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».	Р 2.2.2006-05
1.2.	Нормы радиационной безопасности НРБ-99	СП 2.6.1.758-99
	«Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего излучения»	СП 2.6.1.1292-03
	«Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99)»	СанПиН 2.6.1.993-00
1.2.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)	СП 1.1.1058-01
1.3.	Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. 15.Клещевой энцефалит	СП 3.1.098-96
1.4.	Профилактика острых кишечных инфекций	СП 3.1.1.1117-02
1.5.	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.1295-03
1.6.	Профилактика дифтерии	СП 3.1.2.1108-02
1.7.	Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита	СП 3.1.2.1176-02
1.8.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
1.9.	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	СП 3.5.3.1129-02
1.10.	Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего излучения.	СП 2.6.1.1292-03
1.11.	Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99)	СП 2.6.1.799-99
	«Санитарные правила о гигиене труда водителей автомобиля»	СП 4616-88
2.	Санитарные нормы	
2.1.	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки	СН 2.2.4/2.1.8.562-96

2.2.	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий	СН 2.2.4/2.1.8.566-96
2.3.	«Предельно допустимые концентрации химических веществ в почве (ПДК)»	СН 3210-85
3.	Гигиенические нормативы	
3.1.	Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест. Дополнение №1 к ГН 2.1.6.1339-03	ГН 2.1.6.1764-03
3.2.	Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест. Дополнение №1 к ГН 2.1.6.1338-03	ГН 2.1.6.1765-03

	«Нормы закладки витаминов в пищевых продуктах»	ГН 1129-73
1.	Предельно-допустимая концентрация (ПДК) полихлорированных дибензодиоксинов и полихлорированных дибензофуранов в атмосферном воздухе населенных мест.	ГН 2.1.6.014-94
2.	Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест.	ГН 2.1.6.1338-03
3.	Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест.	ГН 2.1.6.1339-03
4.	Предельно допустимая концентрация (ПД полихлорированных дибензофуранов в атмосферном воздухе населенных мест.К) полихлорированных дибензодиоксинов и	ГН 2.1.6.014-94
5.	Ориентировочно допустимые концентрации (ОДК) тяжелых металлов и мышьяка в почвах. (Дополнение №1 к перечню ПДК и ОДК №6229-91)	ГН 2.1.7.020-94
4.	Санитарные нормы и правила	
4.1.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	СанПиН 2.1.4.1074-01
4.2.	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации	СанПиН 3.2.1333-03
4.3.	Гигиенические требования к условиям труда женщин	СанПиН 2.2.0.555-96
4.4.	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
4.5.	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.	СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03

4.6.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2.1376-03
4.7.	Санитарные правила содержания территории населенных мест	СанПиН 42-128-4690-88
4.8.	Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений	СанПиН 2.2.4.1294-03
4.9.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	СанПин 2.4.5.2409-08
4.10.	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	СанПиН 2.2.4.548-96

4.12.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01
4.13.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01	СанПиН 2.3.2.1280-03
4.14.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1324-03
4.15.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3.6.1079-01
4.16.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01	СП 2.3.6.1254-03
	«Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».	СП 2.2.2.1327-03
4.17.	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.	СанПиН 2.1.7.1287-03
4.18.	Санитарные нормы допустимых концентраций химических веществ в почве	СанПиН 42-1128-4433-87
4.19.	Организация детского питания	СанПиН 2.3.2.1940-05
5.	Законы, Приказы	
5.1.	Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ №52
	Федеральный закон от 8 августа 2010 г. № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля	ФЗ №134

	(надзора)».	
5.2.	Закон РФ «Об образовании»	№ 3266-1 от 10 июля 1992 года
5.3.	Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№ 157-ФЗ от 17.09.98
5.4.	Приказ Минздрава РФ и Минобразования РФ «Совершенствование системы медицинского обеспечения детей в общеобразовательных учреждениях»	№ 186/272 от 30.06.92 г.
5.5.	Приказ Минздрава России «Об утверждении временных перечней вредных, опасных веществ и производственных факторов, а также работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры»	От 05.10.95 г. № 280/88
5.6.	Приказ Минздрава России «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии»	От 14.03.96 г. №90
5.7.	Приказ Минздравсоцразвития РФ	От 16.08.04 г. №83
5.8.	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области	№01/1-189 от 29 августа 1996 года

6.	Методические указания	
6.1.	ГОСТ «Столы ученические»	11015-93
6.2.	ГОСТ «Стулья ученические»	11016-93
6.3.	СНиП «Естественное и искусственное освещение»	23-05-95
6.4.	Методические рекомендации по использованию школьной мебели	№12-11/3-49 от 08.04.95 г.
6.5.	МУ по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах	Утв. Приказом Министерства торговли СССР от 26.12.85г. №315
7.	Сборники по питанию	
7.1.	«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений». Пермская государственная медицинская академия. Уральский региональный центр питания.	
8.	Санитарные правила. Гигиена детей и подростков	
8.1.	Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации	СанПиН 2.4.1201-03

7

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых в установленном порядке возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственность за его выполнение

№ п/п	Наименование мероприятия	1-й уровень контроля (ответственный исполнитель, периодичность)	2-й уровень контроля (ответственный исполнитель, периодичность)	3-й уровень контроля (ответственный исполнитель, периодичность)
1.	Входной контроль при поступлении продовольственного сырья и пищевых продуктов	Кладовщик Медицинская сестра (ежедневно)	Врач-специалист учреждения (1 раз в 7 дней)	Директор (2 раза в месяц)
2.	Контроль за условиями хранения и сроками годности продуктов питания в складских помещениях и камерах хранения	Кладовщик Медицинская сестра (ежедневно)	Врач-специалист учреждения (1 раз в 7 дней)	Директор (2 раза в месяц)
3.	Контроль за условиями сроками годности продуктов питания в пищеблоке и столовой	Медицинская сестра (ежедневно)	Врач-специалист Заведующая отделением соц. реабилитации временный приют (1 раз в 7 дней)	Директор (2 раза в месяц)
4.	Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в пищеблоке	Медицинская сестра (ежедневно)	Врач-специалист Заведующая отделением соц. реабилитации временный приют (1 раз в 7 дней)	Директор (2 раза в месяц)
5.	Контроль за соблюдением персоналом правил личной гигиены	Медицинская сестра (ежедневно)	Врач-специалист Заведующая отделением соц. реабилитации временный приют (1 раз в 7 дней)	Директор (2 раза в месяц)
6.	Контроль за соблюдением клиентами (несовершеннолетними) правил личной гигиены	Медицинская сестра (ежедневно)	Врач-специалист Заведующая отделением соц. реабилитации временный приют (1 раз в 7 дней)	Директор (2 раза в месяц)
7.	Контроль за проведением санитарной обработки поверхностей, оборудования,	Медицинская сестра (ежедневно)	Врач-специалист Учреждения Заведующая отделением соц. реабилитации временный приют	Директор (2 раза в месяц)

	инвентаря, тары, посуды и т.д.		(1 раз в 7 дней)	
8.	Контроль за своевременностью проведения медицинских осмотров, гигиенического обучения персонала, обновлению нормативной документации, ведение отчётных и учётных форм и журналов	Врач-специалист учреждения, Специалист отдела кадров (ежемесячно) Инженер по охране труда.	Заместитель директора (1 раз в 3 месяца)	Директор (2 раза в год)
9.	Контроль за транспортировкой продуктов питания.	Кладовщик Медицинская сестра (ежедневно)	Врач-специалист учреждения (1 раз в 7 дней)	Директор (2 раза в месяц)
10.	Прочие			

4. Перечень учетных форм по соблюдению требований санитарного законодательства

№	Наименование формы	Место хранения	Ответственный за хранение	Срок хранения	Примечание
1.	Контрольный журнал	Мед. блок	Медсестра	5 лет	
2.	Протоколы и отчеты по производственному контролю	Мед. блок	Медсестра	5 лет	
3.	Журнал здоровья	Мед. кабинет	Медсестра	5 лет	(осмотра на гнойничковые заболевания)
4.	Журнал учета и регистрации параметров температуры в холодильном оборудовании	Пищеблок	Повар	5 лет	
5.	Журнал учета регистрации параметров температуры, влажности в складском помещениях	Пищеблок	Повар	5 лет	

6.	Бракеражный журнал сырой продукции	Пищеблок	кладовщик	5 лет	
7.	Бракеражный журнал готовой продукции	Мед кабинет	Медсестра	5 лет	
8.	Журнал С-витаминации	пищеблок	Повар	5 лет	
9.	Журнал разведения дезинфицирующих средств	Мед кабинет	Медсестра	5 лет	
10.	Журнал учета аварийных ситуаций	Администрация центра	Зам. директора	5 лет	
11.	14-дневное меню	Мед блок	Медсестра	5 лет	Согласовывается регулярно 1 раз в год

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

№ п/п	Наименование ситуации	Порядок информирования	Мероприятия по ликвидации	Ответственный исполнитель
1.	Прорыв (неисправность) канализационной или водопроводной системы	Администрация учреждения Аварийные службы Центр гигиены и эпидемиологии	Вызов аварийной бригады. Остановка функционирования объекта (при необходимости в случае угрозы ухудшения качества приготовления пищи для клиентов учреждения). Оказание первой медпомощи пострадавшим (если имеются), эвакуация	Назначается директором учреждения

			<p>по необходимости.</p> <p>Организация проведения дезинфекционных мероприятий после устранения аварии на сети канализации.</p> <p>Проведение лабораторного контроля качества санитарной обработки поверхностей (при аварии на канализационных сетях), водопроводной воды при устранении аварии на водопроводе.</p>	
2.	Отключение электричества	<p>Администрация учреждения</p> <p>Аварийные службы, при отключении электричества в течение длительного времени информируется центр гигиены и эпидемиологии</p>	<p>Остановка функционирования учреждения.</p> <p>Устранение аварии.</p> <p>При отключении электричества в течение длительного времени принять меры по передаче скоропортящихся продуктов питания другим учреждениям или обеспечить условия их хранения в других местах, соответствующих санитарным нормам.</p>	Назначается директором учреждения
3.	Нарушение целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп, термометров	<p>Администрация, учреждения МЧС,</p> <p>Центр гигиены и эпидемиологии</p>	<p>Вызов МЧС</p> <p>Демеркуризация помещений</p> <p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии и др.</p>	Назначается директором учреждения
4.	Пожар	Администрация	Вызов аварийной бригады	Назначается директором

		учреждения Аварийные службы	Оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости	учреждения
5.	Прочие			

При возникновении ниже перечисленных ситуаций следует немедленно известить соответствующие аварийные службы и территориальный Центр гигиены и эпидемиологии:

аварии на водопроводных и канализационных сетях;

аварии, сопровождающиеся выбросом в производственные помещения и в атмосферу вредных веществ (ртуть).

Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов	Точки для отбора проб, проведения исследования, испытаний			Контроль отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
Условия пребывания воспитанников, факторы производственной среды персонала						
1. Физические факторы						
1.	2.	3.Пионер	4.Талица	5. Всего	6.	7.
1.1.	Параметры микроклимата: Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность воздуха	10 спальных комнат	-	10 спальных комнат		Аккредитованная лаборатория- Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГи Э Свердловской области» Визуальный контроль
1.2.	Естественная освещённость					Аккредитованная лаборатория- Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГи Э Свердловской области» Визуальный контроль

	электромагнитного потока					технических мероприятий, направленных на нормализацию Электромагнитной обстановки, при аттестации рабочих мест	
1.7.	Аэроионы : Положительной полярности От $\rho_{0+}=400$ До $\rho_{0+}=50000$ Отрицательной полярности От $\rho_{0+}=600$ До $\rho_{0+}=50000$	-	-	-	-	-	Аккредитованность на данный вид деятельности ИЛЦ филиал ФГУЗ

Радиационные факторы						
1	2	3 Пионер	4 Талица	5 Всего	6	7
2.1.	Измерение МЭД Гамма излучения	13 точек	-	13 точек		
	Гамма фон	-	-	-		
1.	2	3 Пионер	4 Талица	5 Всего	6	7
3. Химический фактор						
3.1.	Продукты деструкции полимеров -фенол -формальдегид	6 тумбочек, 3 кровати	-	6 тумбочек, 3 кровати		

4. Контроль системы водоподготовки
Вода питьевая централизованной системы

№	Перечень веществ, факторов	Пионер	Талица	Всего	Кратность	Данные о лабораториях
4.1.	Органолептические показатели (запах, мутность, привкус, цветность)	Централизованный водопровод	-	1 централизованный водопровод	1 раз в год	Аккредит лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГи Э Свердловской области»
4.2.	Биологические факторы ОМЧ ТКБ ОКБ Колли-фаги	Централизованный водопровод	-	2 раза в год итого 2 пробы	2 раза в год итого 2 пробы	Аккредит лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГи Э Свердловской области»

5. Загрязнение почвы

1	2	3	4	5	6	7
5.1.	Химические вещества -Аммонийный азот Водородный показатель	-	-	-		Аккредит лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГи Э Свердловской области»
5.2.	Биологические факторы -Индекс БГКП -Индекс энтерококков -Патог. м/о -цисты, лямблии -яйца глистов	Игровая площадка	-	2 игровые площадки	2 раз в год- 2 пробы	Аккредит лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГи Э Свердловской области»

1	2	3 Пионер	4Талица	5 Всего	6 Кратность	7 Данные о лаборатории
5.3.	<p>Шум : От внешних источников проникающего в учебные кабинеты шума</p> <p>От внутренних источников (технологическое оборудование)</p>	-	-	-	-	Аккредит лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГи Э Свердловской области
5.4.	<p>Вибрация технологическая От технологического оборудования</p>	-	-	-	-	Аккредит лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГи Э Свердловской области
5.5.	<p>Продукты деструкции полимеров -фенол -формальдегид</p>	-	-	-	-	Аккредит лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГи Э Свердловской области

1	2	3 Пионер	4 Таблица	5 Всего	6 Кратность	7 Данные о лаборатории
5.6.	Измерения МЭД гамма излучения	-	-	-	-	Аккредит лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э Свердловской области
5.7.	Загрязнение геляминтами: -овощи, зелень - смывы с предметов	10 смывов	-	10 смывов	2 раза в год, протоколы лабораторных исследований	Аккредит лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э Свердловской области
5.8.	Приёмка, хранение и подготовка сырья и полуфабрикатов - органолептические	Каждая партия полуфабрикатов	-	Каждая партия полуфабрикатов	Каждая партия полуфаб.(журнал бракеража сырой продукции) при возникновении сомнений в качестве полуфабриката	Ответственный ПК Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э» В СО

	- физ. хим. показатели	В зависимости от объёма партии	-	В зависимости от объёма партии	При возникновений сомнений в качестве п/фабриката	
	-Санит.-химич.показатели	В зависимости от объёма партии	-	В зависимости от объёма партии	При возникновений сомнений в качестве п/фабриката 1 раз в смену с отметкой в ЖТК: -	
	-Микробиологические показатели	В зависимости от объёма партии	-	В зависимости от объёма партии	-журнал по контролю за холодильным оборудованием - бракеражный журнал	
	Условия транспортировки и хранения полуфаб., сырья:	В зависимости от объёма партии	-	В зависимости от объёма партии	- журнал по контролю за скоропортящейся продукцией	
	-температура					
	-влажность					
	-соблюдение сроков годности					

1	2	3 Пионер	4 Талица	5 Всего	6 Кратность	7 Данные о лаборатории
5.9.	<p>Готовая продукция:</p> <p>Соблюдение технологического процесса:</p> <p>-температура приготовления</p> <p>-время приготовления</p> <p>-температура реализации</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>-внешний вид</p> <p>-запах</p> <p>-консистенция, температура, вкус</p> <p>Микробиологические показатели:</p> <p>-КМАФАиМ</p> <p>-БГКП</p> <p>-стафилококк</p> <p>-протей</p> <p>-сальмонеллы</p>	<p>Каждая партия с отметкой в бракеражном журнале</p> <p>Каждая партия с отметкой в бракеражном журнале</p> <p>Готовая пища(пищевый блок)</p> <p>2 пробы</p> <p>пищевый блок</p> <p>пищевый блок</p> <p>раздача пищевой блок</p> <p>каждое наименование</p>	-	<p>Готовая пища (пищевый блок)</p> <p>2 пробы</p>	<p>Бракеражный журнал готовой продукции</p> <p>Ежедневно в бракеражном журнале</p> <p>2 пробы 4 раза в год, протоколы лабораторных исследований</p>	<p>Ответственный ПК Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э» В СО</p> <p>Ответственный ПК Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э» В СО</p> <p>Ответственный ПК Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э» В СО</p> <p>Ответственный ПК Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э» В СО</p>

	<p>Химические вещества</p> <p>- витамин С</p> <p>- калорийность рациона</p> <p>- нитраты овощной продукции</p>	<p>пищевблок -1</p> <p>проба(зелень, салат без заправки, овощи, фрукты)</p>	-	<p>1 раз в год</p> <p>Пищевблок -1 проба</p>	<p>1 раз в кв.</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Ответственный ПК</p> <p>Талицкий филиал</p> <p>ФГУЗ «ЦГ и Э» В СО</p>
	<p>Яйца гелеминтов</p>	<p>овощи</p>				<p>Ответственный ПК</p> <p>Талицкий филиал</p> <p>ФГУЗ «ЦГ и Э» В СО</p>
					<p>1 раз в год</p>	

6.0.	Биологические факторы БГКП	Производственный цех: Крупный инвентарь, мелкий инвентарь и оборудование, руки работников, санитарная одежда	-		1 раз в год 10 смывов	Ответственный ПК Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э» В СО
		Овощной цех			5 смывов 1 раз в год	Ответственный ПК Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э» В СО

**7. Контроль системы водоподготовки
Вода питьевая централизованной системы**

Химические вещества

1	2	3 Пионер	4 Талица	5 Всего	6 кратность	7 данные о лаборатории
	Водородный показатель -Железо -Жёсткость общая -Запах -Марганец -Мутность -Сухой остаток	Пищевлок	-	1 пищевлок	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГ и Э» Свердловской области

	-Привкус -Цветность						
--	------------------------	--	--	--	--	--	--

8. Биологические факторы

1	2	3 Пионер	4 Талица	5 Всего	6 Кратность	7 Данные о лаборатории
	ОМИ ГКБ ОКБ	Пинецблок		1 пинецблок	2 раза в год, протоколы лабораторных исследований	Аккредитованная лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГиЭ Свердловской области
1	2	3 Пионер	4 Талица	5 Всего	6 Кратность	7 Данные о лаборатории
9.	Загрязнение почв: -Химические вещества -Аммонийный азот -Водородный показатель	-	-		-	
10.	Биологические факторы: -Индекс БГКП -Индекс энтерококков -Патогенные м/о -Цисты лямблий -Яйца глистов				2 раза в год в летний период	Аккредитованная лаборатория-Талицкий филиал ФГУЗ «ЦГиЭ Свердловской области

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.
Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры (по приложению приказа Минздрава России №302н от 12.04.2011г.) на 2017 год.

		Количество работающих				Из них, имеющих личные мед. книжки	Перечень обследований, исследований	Кратность
		Пионер Отделение соц. реабилитации временный приют	Пионер Отделение с (ОВЗ)	Талица	Всего			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Зав. отделением	1	0	4	6	6	Флюорография Смотровой кабин. Яйца гельминтов	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
2.	Педагогический состав	7	5	2	14	14	Флюорография Смотровой кабин. Яйца гельминтов	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
3.	Специалисты	2	1	19	22	22	Флюорография Смотровой кабин. Яйца гельминтов	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
4.	МОП	17	6	10	33	33	Флюорография Смотровой кабин. Яйца гельминтов	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
5.	Повар	2	0	0	2	2	Флюорография Смотровой кабин. Яйца гельминтов Мазок на стафилакокк	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
6.	Кухонный работник	1	0	0	1	2	Флюорография Смотровой кабин. Яйца гельминтов Мазок на стафилакокк	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год при приеме на работу

7.	Медицинские работники	1	2	0	5	5	Флюорография Смотровой кабин. Яйца гельминтов	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
8.	Вновь поступающие на работу						В полном объеме Флюорография Смотровой кабин. Яйца гельминтов Бак.обследование	При поступлении на работу

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной подготовке и аттестации

№	Наименование должности	Кол-во работников	Кратность
1.	Директор учреждения	1	1 раз в год
2.	Зав. отделением	1	1 раз в 2 года
3.	Повар	2	1 раз в год
4.	Кухонные рабочие	1	
5.	Мед.работники	2	