

УТВЕРЖДАЮ:

ГАОУ "Первоуральский ПНИ"

Директор  
Шенур Н.В.

«26» апреля 2019 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
с СП 1.1.1058-01, СП 1.1.2193-07

В ГАОУ "Первоуральский ПНИ"  
Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Крылова, 98

(наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя или их объекта)


г. Первоуральск  
2019 г.

Программа производственного контроля  
ГАОУ «Первоуральский ПНИ»

Перечень объектов производственного биологического лабораторного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания

Объект контроля	Вид контроля	Кратность проведения исследований в течение года	Годовой объем проб
Процедурный кабинет	-воздух на ОМЧ, золотистый стафилококк-1 проба -смывы на БГКП, золотистый стафилококк-3 пробы	4 4	4 12
Перевязочный кабинет	-воздух на ОМЧ, золотистый стафилококк-1 проба -смывы на БГКП, золотистый стафилококк-2 пробы -бак.тесты паровой стерилизации-1 проба 6 тестов	2 2 2	2 4 12
Стерилизационная	-воздух на ОМЧ, золотистый стафилококк-1 проба -стерильность ИМН- 3 пробы -бак. тесты паровой стерилизации- 1 проба 6 тестов -смывы на БГКП,золотистый стафилококк-1 проба	4 4 2 4	4 12 12 4
Дез. камера	-бак. тесты- 1 проба 10 тестов -смывы на гельминты(оборудование для приготовления салатов)- 5 проб -смывы на БГКП- 5 проб -исследование овощей на яйца гельминтов-1 проба -исследование овощей на писты простейших- 1 проба -исследование овощей на иерсениии-1 проба -смывы с оборудования на иерсениии-5 проб -пищевые продукты( КМАФАнМ, БГКП, Е. Coli, St. aureus , Proteus , Salmonelli) -определение йода в поваренной соли-1 проба -калорийность -белки -жиры -углеводы	4 4 4 4 4 2 1 4 2 4 4 4 4	20 20 4 4 4 2 5 48-60 2 4 4 4 4
Физиотерапевтический кабинет	-смывы на БГКП, золотистый стафилококк- 3 пробы	2	6
Парикмахерская	-смывы на БГКП и золотистый стафилококк-5 проб	2	10
Комнаты для проживания, санитарные комнаты	-смывы на гельминты-10 проб	4	40
Дез. средства	-определение массовой доли действующего вещества- 1 проба	4	4
Вола питьевая	-органолептическое(запах, привкус, цветность,мутность) -бак. анализ( кооифаги, ОМЧ, ОКБ, ТКБ)	4 4	4 4

Вода горячая	-физические показатели( температура,запах,цветность,мутность) -бактериологичесанализ(ОКБ,ОМЧ,ТКБ,сульфитредуцирующие кlostридий) - 1 проба -легioneелы- 1 проба	1 1 1	1 1 1
Склад хранения чистого белья	-смывы на БГКП и золотистый стафилококк-5 проб	2	10

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
ГБУ «Первоуральский ЦНИ»  
  
Н.В. Манеркина  
«17» января 2020г

Отчет о выполнении программы производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за 2019 г.

Биологический фактор:

№	Наименование работ	По ППК количество работ, шт.	Фактически проведено работ, шт.	Протокол №, дата	Примечания
1	Воздух процедурного кабинета (класс Б): -ОМЧ -золотистый стафилококк до начала работы	4	1 1 1 1	№ П-82 от 24.01.2019г № П-2493 от 16.04.2019г № П-5603 от 16.07.2019г № П-8711 от 21.10.2019г	
2	Воздух стерилизационной (класс Б) -ОМЧ -золотистый стафилококк до начала работы	4	1 1 1 1	№ П-82 от 24.01.2019г № П-2493 от 16.04.2019г № П-5603 от 16.07.2019г № П8711 от 21.10.2019г	
3	Воздух перевязочного кабинета (класс Б) -ОМЧ -золотистый стафилококк	2	1 1	№ П-82 от 24.01.2019г № П-5603 от 16.07.2019г	
4	Качество текущей дезинфекции-	10	5	№ П-85 от 25.01.2019г	

	смыывы с объектов внешней среды на БГКП и золотистый стафилококк (парикмахерская)		5	№ П-5599 от 16.07.2019г	
5	Качество текущей дезинфекции-смыывы с объектов внешней среды на БГКП и золотистый стафилококк (процедурный)	12	3 3 3	№ П-85 от 25.01.2019г № П-2492 от 17.04.2019г № П-5599 от 16.07.2019г № П-8710 от 21.10.2019г	
6	Качество текущей дезинфекции-смыывы с объектов внешней среды на БГКП и золотистый стафилококк (кабинет физиотерапии)	8	2 2 2 2	№ П-85 от 25.01.2019г № П-85 от 25.01.2019г № П-5599 от 16.07.2019г № П-8710 от 21.10.2019г	
7	Качество текущей дезинфекции-смыывы с объектов внешней среды на БГКП и золотистый стафилококк (стерилизационная)	4	1 1 1 1	№ П-85 от 25.01.2019г № П-85 от 25.01.2019г № П-5599 от 16.07.2019г № П-8710 от 21.10.2019г	
8	Качество текущей дезинфекции-смыывы с объектов внешней среды на БГКП и золотистый стафилококк (перевязочный кабинет)	4	2 2	№ П-85 от 25.01.2019г № П-5599 от 16.07.2019г	
9	Материалы и инструменты на стерильность	12	3 3 3	№ П-86 от 01.02.2019г № П-2427 от 22.04.2019г № П-5606 от 18.07.2019г № П-8709 от 28.10.2019г	
10	Контроль работы оборудования для стерилизации (паровых стерилизаторов) -нормы загрузки стерилизаторов -контроль работы стерилизатора				



	физическими и химическими методами (температура, термомониторы внутренние и наружные) -Стерильность биотестов (паровых стерилизаторов)  -перезачочный	12  12	6  6  6	№ П-765 от 04.03.2019г (1 кв.); № П-5604 от 18.07.2019г (3 кв)  № П -2494 от 19.04.2019г ( 2кв); № П -8708 от 29.10.2019 (4кв)	
11	Контроль работы дезинфекционной камеры -контроль работы физическими методами (максимальные термометры) -Стерильность биотестов (дезинфекционных камер)	40	10 10 10 10	№ П-766 от 26.02.2019г (№ П-2757 от 24.04.2019г) № П-3444 от 24.05.2019г. № П-5605 от 17.07.2019г № П-8707 от 23.10.2019г	Неуд, повтор в апреле
12	Определение А/ПВ в рабочих растворах ДС	4	1 1 1 1	№ 447 от 23.01.2019г № 7972 от 15.04.2019г № 16132 от 12.07.2019г № 24721 от 18.10.2019г	
13	Микробиологический контроль качества стирки белья путем смывов (склад хранения чистого белья)	10	5  5	№ П-83 от 24.01.2019г № П-8704 от 21.10.2019г	
14	Смывы с объектов внешней среды на гелминты (комнаты проживающих, санитарные комнаты)	40	10 10 10 10	№ П-88 от 24.01.2019г № П-2490 от 12.04.2019г № П-5600 от 15.07.2019г № П-8705 от 21.10.2019г	
15	Исследование горячей воды	1	1	№ 451 от 23.01.2019г	

16	Физические показатели -температура -цветность -мутность -запах Бактериологические показатели -общие колиформные бактерии (ОКБ) -термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) -общее микробное число (ОМЧ) -сульфитредуцирующие клостридии				
	Исследование горячей воды на наличие легионелл	1	1	№ 450 от 01.02.2019г	
	17 Исследование воды питьевой Органолептические свойства -запах -привкус -цветность -мутность Бактериологические исследования -колифаги -ОМЧ -общие колиформные бактерии -термотолерантные колиформные бактерии	4	1 1 1 1	№ 453 от 24.01.2019г № 7971 от 16.04.2019г № 16131 от 16.07.2019г № 24722 от 21.10.2019г	

**Выпускаемая продукция (пищев.блок)**  
Химические факторы:

№	Наименование работ	По ППК количество работ, шт.	Фактически проведено работ, шт.	Протокол №, дата	Примечания
1	Готовые изделия Калорийность рациона Белки Жиры Углеводы	4 4 4 4	4 4 4 4	№ 454 от 28.01.2019г № 7975 от 15.04.2019г № 16108 от 16.07.2019г № 24711 от 23.10.2019г	
2	Иодат калия	2	1 1	№ 458 от 25.01.2019г № 16115 от 12.07.2019г	
3	Определение витаминов в пищевых продуктах (аскорбиновая кислота)	2	1 1	№ 455 от 28.01.2019г № 16110 от 16.07.2019г	

#### Биологические факторы

№	Наименование работ	По ППК количество работ, шт.	Фактически проведено работ, шт.	Протокол №, дата	Примечания
1	<b>Готовые изделия</b> КМАФАнМ БГКП E.coli St.aureus Proteus Salmonelli	12 12 0-4 8-12 4-8 12	3, 3, 3,3 3, 3, 3,3 1 2, 3, 2,2 1, 1, 1,1 3, 2, 3,3	№ 448, 449, 452 от 28.01.2019г № 7970, 7973, 7974 от 16.04.2019г № 16105-16107 от 17.07.2019г № 24705, 24708, 24709 от 22.10.2019г	
2	Смывы с объектов на гельминты	20	5 5 5	№ П-89 от 24.01.2019г № П-2491 от 12.04.2019г № П-5601 от 15.07.2019г № П-8706 от 21.10.2019г	
3	Исследование овощей на цисты	8	2	№ 456, 457 от 23.01.2019г	



	простейших и яйца гельминтов		2 2 2	№ 7967, 7969 от 15.04.2019г № 16117, 16120 от 16.07.2019г № 2471, 24714 от 21.10.2019г	
4	Исследование на иерсинии: -овошей -смывы с оборудования	2 5	1 2	№ 4764 от 28.03.2019г № 21309, 21310 от 25.09.2019г	
5	Смывы с объектов на БГКП	20	5 5 5 5	№ П-84 от 24.01.2019г № П-2489 от 12.04.2019г № П-5602 от 16.07.2019г № П-8704 от 21.10.2019г	

Старшая медицинская сестра



Т.И.Корнилова