

Утверждена
приказом директора ГАУ
«СРЦН Тугулымского района»
№ 18-о от 1 февраля 2019 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением
санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
в ГАУ «Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних Тугулымского района»

на 2019 год

Тугулым, 2019 г.

I. Общие положения.

Настоящая программа разработана согласно требованиям ст.32 Федерального закона № 52 (далее ФЗ № 52) от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами СП 1.1.1058-01 от 10.07.2001 года «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Целью проведения производственного контроля является обеспечение безопасности социально-реабилитационного процесса, условий проживания и питания воспитанников и персонала.

Производственный контроль призван обеспечить безопасность поставляемых в учреждение продуктов питания, товаров для личных и бытовых нужд, приготовленной пищи, соблюдение санитарных норм и правил содержания здания, строений, помещений и территории учреждения.

Задачи производственного контроля:

- ✓ Визуальный контроль выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- ✓ Внутренний контроль соблюдения санитарных правил согласно нормативным документам.
- ✓ Проведение лабораторных, инструментальных и дозиметрических исследований объектов контроля на рабочих местах.
- ✓ Контроль наличия сертификатов соответствия или деклараций о соответствии и иных документов, подтверждающих качество, безопасность готовой продукции, дезинфицирующих средств, условий их хранения, транспортировки и утилизации.
- ✓ Формирование нормативной и инструктивно-методической базы, ее изучение с персоналом.
- ✓ Контроль эффективности проводимых дезинсекционных, дератизационных, дезинфекционных мероприятий в соответствии с нормативными документами.
- ✓ Лабораторный контроль эффективности применяемых дезинфекционных средств, соблюдения нормативных требований при их использовании, хранении, транспортировке.
- ✓ Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
- ✓ Организация проведения предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу и далее периодических, гигиенического обучения.
- ✓ Создание условий труда персонала, соответствующих санитарным нормам и правилам, предотвращающих развитие профессиональных заболеваний.
- ✓ Контроль за содержанием территории, прилегающей к объекту (благоустройство и санитарное состояние территории. Оборудование площадки для сбора мусора, вывоз мусора и других видов отходов).
- ✓ Контроль качества питьевого водоснабжения, готовой продукции, выпускаемой учреждением, санэпидрежима в учреждении.

Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном санитарными правилами и Госстандартом.

II. В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю в ГАУ «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Тугулымского района» используются следующие официально изданные санитарные правила:

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Федеральный закон № 77-ФЗ от 18.06.2001 года «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации».

Федеральный закон № 99-ФЗ от 04.05.2011 года «О лицензировании отдельных видов деятельности» (с изменениями).

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

Технический регламент Таможенного союза (ТРТС) 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ТРТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

ТРТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

ТРТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

СанПиН 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

СП 3.1.086-96 «Сальмонеллез».

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».

СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

Приказа МЗ СССР № 254 от 03.09.91г. «О развитии дезинфекционного дела в стране».

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

СанПиН 2.1.7.2790-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами"

Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. с «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

Приказ МЗ РФ № 125 от 21.03.2014 года «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения № 01/4801-9-32 от 13.04.2009 года «О типовых программах производственного контроля».

III. Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль в организации:

Ответственность за проведение производственного контроля в ГАУ «СРЦН Тугулымского района» возлагается на руководителя.

Ответственность за контроль и координацию мероприятий программы производственного контроля возлагается на заместителя директора.

Перечень должностных лиц (работников) на которых приказом ГАУ «СРЦН Тугулымского района» возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- ✓ Заведующий отделением социальной реабилитации (временный приют)
- ✓ Специалист в области охраны труда;
- ✓ Медицинская сестра;
- ✓ Шеф-повар;
- ✓ Повар
- ✓ Заведующий хозяйством;
- ✓ Заведующий складом

Указанные должностные лица несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществления производственного контроля.

Осуществляют визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил.

Принимают меры, направленные на устранение выявленных нарушений.

Контролируют своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров, а также наличие документов по организации производственного контроля.

Своевременно информируют МСП Свердловской области, Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому состоянию ГАУ «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Тугулымского района».

ГАУ «СРЦН Тугулымского района» предоставляет информацию о результатах производственного контроля в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области по запросам.

IV. Объекты производственного контроля в ГБУ СОН СО «СРЦН Тугулымского района».

Объект	Перечень подконтрольного оборудования	Кратность внутреннего контроля	Ответственный
Пищеблок	1. Контроль качества поступающего сырья (целостность упаковки, тары, наличие маркировочного ярлыка, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции – товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство, копия декларации о соответствии или сертификата соответствия).	ежедневно	заведующий складом
	2. Контроль хранения продуктов (для продуктов длительного хранения – наличие стеллажей, сухость, чистота складских помещений; для скоропортящихся продуктов: наличие исправного холодильного оборудования для различных продуктов, учет температурного режима холодильного оборудования – оснащенность холодильного оборудования термометрами, ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования);	ежедневно	заведующий складом
	3. Соблюдение технологии приготовления горячих и холодных блюд (разработка и обязательное использование в работе технологических карт; разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой);	ежедневно	шеф-повар,
	4. Оценка качества готовой продукции и сроки её реализации (снятие пробы готовых блюд с заполнением журнала бракеража готовой продукции; учет времени приготовления и реализации готовой продукции);	ежедневно	шеф-повар,
	5. Режим мытья и обработки кухонной посуды, разделочного инвентаря и технологического оборудования (после каждого использования, соблюдая принцип раздельности вод, температурного режима, правильности использования моющих и дезинфицирующих средств);	ежедневно	повар
	6. Соблюдение правил личной гигиены (исправность раковин для мытья рук, наличие мыла и полотенец, наличие чистой спецодежды у сотрудников; Ведение журнала здоровья (осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания, наличие или отсутствие у сотрудников и в его семье ОКИ);	постоянно	медицинская сестра
	7. Отбор и хранение суточной пробы (наличие достаточного количества чистых банок, наличие суточной пробы по приемам пищи; хранение суточной пробы 48 часов).	ежедневно	шеф-повар
	8. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима (достаточность уборочного инвентаря, наличие маркировки, достаточность моющих и дезинфицирующих средств).	ежедневно	заведующий хозяйством, медицинская сестра
	9. Исправность холодильного и технологического оборудования, вентиляции, систем водоснабжения, канализования (наличие договора на	ежедневно	заведующий хозяйством

	обслуживание, своевременный ремонт).		
Комнаты пребывания детей (спальные, игровые, туалетные)	1.Наличие и исправность оборудования (столы, стулья, кровати, мягкая мебель) в соответствии с возрастными особенностями детей. 2.Наличие исправного санитарно-технического оборудования (унитазы, душевые кабины, ванны, раковины для мытья рук). 3.Контроль за соблюдением маркировки уборочного инвентаря, графиком проветривания. 4.Наличие съемных чехлов на мягкой мебели, достаточного количество постельного белья, на матрасников, своевременная смена постельного белья. 5.Соблюдение температурного режима в помещениях. 6.Достаточный уровень естественного и искусственного освещения.	ежедневно	заведующий отделением, заведующий хозяйством, медицинская сестра
Прачечная	1.Исправность оборудования, вентиляции. 2.Достаточность моющих средств. 3. Контроль за соблюдением маркировки уборочного инвентаря. 4.Наличие и соблюдение графика смены белья.	ежедневно	заведующий хозяйством, медицинская сестра.
Приемно-карантинное отделение	1.Санитарно-техническое состояние помещений (отсутствие дефектов во внутренней отделке помещений). 2.Достаточность медицинских препаратов, наличие достаточного количества рабочих растворов дезинфицирующих средств с действующим сроком годности, наличие укомплектованной противопидикульезной укладки. 3.Исправность санитарно – технического оборудования.	ежедневно	медицинская сестра
Медицинский блок (кабинет приема, изолятор)	1.Набор помещений, исправность санитарно – технического оборудования 2.Соблюдение режима дезинфекции, сбора и утилизации медицинских отходов, 3.Наличие достаточного количества предметов медицинского назначения. 4.Наличие достаточного количества спецодежды и защитных средств для персонала. 5.Соблюдение графика проведения генеральной уборки. Обеспеченность уборочным инвентарем, маркировка, хранение. 6.Соблюдение правил обработки рук медицинским персоналом. 7.Наличие достаточного количества антисептических, моющих и дезинфицирующих средств, их хранение, правильность приготовления рабочих растворов. 8.Соблюдение работы бактерицидных ламп (заполнение журнала учета). 9.Наличие укомплектованных аптечек по неотложным состояниям. 10.Четкое ведение медицинской документации установленного образца. 11.Контроль за своевременной вакцинацией медицинского персонала против гепатита В. 12.Сбор и утилизация отходов класса Б (наличие договора, достаточное количество желтых пакетов и емкостей для отходов).	ежедневно	медицинская сестра, специалист в области охраны труда, заведующий хозяйством.
Исправность систем вентиляции, водоснабжения, водоотведения. Качество	Наличие договоров на обслуживание и своевременный ремонт.	постоянно	заведующий хозяйством.

питьевой воды.			
Сбор и утилизация отходов	Наличие договора, площадки для мусорных контейнеров, наличие контейнеров с крышками.	ежедневно	заведующий хозяйством.
Санитарно-эпидемиологический режим в учреждении	Наличие уборочного инвентаря, маркировка, упорядоченное хранение. Наличие моющих и дезинфицирующих средств; Своевременное проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий.	постоянно ежемесячно	заведующий хозяйством, медицинская сестра, заведующий хозяйством, медицинская сестра
Территория учреждения.	Целостность ограждения. Чистота территории. Площадка под мусорные контейнеры. Техника безопасности малых архитектурных форм. Наличие теневых навесов на игровых площадках. Своевременная смена песка в песочницах.	постоянно	заведующий хозяйством
Условия работы сотрудников	Достаточный уровень естественного и искусственного освещения, оптимальные параметры микроклимата (температура и относительная влажность воздуха), предельно допустимые уровни шума от системы вентиляции и холодильного оборудования, предельно – допустимые уровни электромагнитных полей, концентрация вредных веществ в воздухе.	постоянно	специалист в области охраны труда
Личные медицинские книжки	Наличие отметки о профилактических прививках, своевременное прохождение медицинского осмотра, флюорографического обследования, гигиенического обучения	при поступлении на работу, затем один раз в год	медицинская сестра, специалист в области охраны труда
Организация проведения лабораторных исследований.	Готовые блюда, кулинарные изделия, калорийность, смывы, вода питьевая водопроводная. Уровень искусственной освещенности, параметров микроклимата, уровень электромагнитных излучений. Обсемененность воздуха в процедурном кабинете, смывы на УПМ, содержание активно - действующего вещества в рабочем растворе дезсредств. Исследование песка из песочниц на микробиологические, санитарно-химические, радиологические, паразитологические показатели.	в соответствии с п. VI.	заведующий хозяйством, медицинская сестра.

V. Перечень работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.

Профессиональной гигиенической подготовке подлежат: директор, заместитель директора, заведующие отделениями, специалисты по социальной работе, воспитатели, младшие воспитатели, психологи, логопед, медицинская сестра, работники пищеблока, завхоз, технический персонал по своим программам. Периодичность гигиенической подготовки составляет у работников, связанных с организацией питания 1 раз в год. Остальные проходят гигиеническое обучение 1 раз в 2 года.

VI. Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры работников.

Согласно п. 20 Приложения № 2 «Наименование работ, при выполнении которых проводятся медицинские осмотры» Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 года № 302 н указаны работы в организациях для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также в социальных приютах, без указания профессий.

Таким образом, на основании выше изложенного, все работники организаций для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также в социальных приютах (не зависимо от занимаемой должности), согласно штатному расписанию проходят медицинские осмотры 1 раз в год.

При прохождении предварительных и периодических медицинских осмотров участвуют следующие врачи-специалисты:

- дерматовенеролог;
- оториноларинголог;
- стоматолог;
- инфекционист (по рекомендации врачей – специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах);
- врач-терапевт;
- врач-психиатр;
- врач-нарколог;
- акушер-гинеколог (для женщин).

В обязательном порядке проводятся функциональные (электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография легких в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) и лабораторные исследования.

Кроме того, работники детских учреждений подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против гепатита В, работники пищеблока должны быть привиты против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

VI. Перечень и периодичность лабораторных исследований.

Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание активно - действующего вещества в рабочем растворе дезинфицирующего средства	2 раза в год
Контроль за организацией питания (пищеблок, столовая)	Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав.	2 раза в год (полностью 1 прием пищи: завтрак, или обед, или полдник, или ужин)
	Микробиологическое исследование готовых блюд	2 раза в год (не менее 3 проб продукции)
	Смывы с технологического оборудования, рук и спецодежды персонала, кухонной утвари на БГКП, сальмонеллы, иерсинии, яйца гельминтов	2 раза в год не менее 10 смывов на БГКП, яйца гельминтов; не менее 5 смывов на сальмонеллы и иерсинии)
Микроклимат (жилые комнаты, пищеблок)	Температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	1 раз в год
Освещенность (жилые комнаты, пищеблок)	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год
Качество питьевой воды на пищеблоке, питьевой режим	Вода питьевая водопроводная на микробиологические и санитарно химические показатели до и после системы доочистки воды	2 раза в год
Санитарно-эпидемиологический режим в спальнях помещениях и игровых комнатах	Исследование смывов на яйца гельминтов с постельного белья, мягкого и твердого инвентаря	2 раза в год не менее 10 смывов
Качество почвы, песка на спортивных, игровых детских площадках	Санитарно-химические исследования (тяжелые металлы, мышьяк, нефтепродукты, бенз(а)пирен), радиологические	При открытии сезона, замене песка.
	Микробиологические показатели (индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы) Паразитологические и энтомологические показатели (яйца гельминтов, личинки и куколки мух)	При открытии сезона, замене песка

VII. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой технологического процесса.

- Отключение электроэнергии;
- Отключение водоснабжения;
- Авария на сети водопровода;
- Авария на сети канализации;
- Авария на сети теплоснабжения;
- Занос в учреждение подозрительных предметов (жидкостей, порошков, предметов);
- Разлив ртути;
- Распространение неизвестного химического вещества;
- Возникновение пожара.

VIII. Обязанности должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.

Должностные лица организации при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и исключить их возникновение, в том числе:

- Приостановить свою деятельность, эксплуатацию здания, технологического оборудования и отдельных видов работ.
- Прекратить использование в производстве сырья, полуфабрикатов, не отвечающих санитарным требованиям.
- Информировать Территориальный Отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области о мерах, принятых по устранению нарушений.
- Принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

IX. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- Журнал осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний, острых кишечных инфекций у работника и в его семье;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража поступающего в учреждение сырья и продуктов;
- Журнал санитарного состояния пищеблока;
- Ведение накопительной ведомости по выполнению норм питания продуктового набора;
- Личные медицинские книжки (своевременное прохождение медицинского осмотра, флюорографического обследования, гигиенического обучения, прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок);
- Ведение медицинской документации установленной формы;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Договоры и акты выполненных работ по договорам (вывоз ТБО, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция).