

Государственное казенное учреждение социального обслуживания
Свердловской области «Социально-реабилитационный центр
для несовершеннолетних города Нижняя Тура»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
ГКУ «СРЦН города Нижняя Тура»
от 24.09.2020 № 104-од

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

г. Нижняя Тура
2020

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания, вредного влияния объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля их соблюдения.

Объектами производственного контроля являются помещения государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних города Нижняя Тура», далее учреждение, оборудование, технологическое оборудование, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, готовая продукция, отходы производства.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- наличие личных медицинских книжек, организацию медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и бытовым обслуживанием детей (получателей социальных услуг);
- осуществление лабораторных исследований и испытаний сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, реализации и утилизации;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, реализации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- своевременное информирование Министерства социальной политики Свердловской области, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области, об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию получателей социальных услуг в учреждении;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил;
- объем и периодичность лабораторных исследований с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики учреждения и наличия вредных производственных факторов, влияющих на здоровья человека и среду его обитания.

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

- 1.1. ФЗ от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения».
- 1.2. ФЗ №2300/1 от 07.02.1992г. «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.
- 1.3. ФЗ от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
- 1.4. ФЗ от 18.06.2001г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации».
- 1.5. ФЗ от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 1.6. ФЗ от 23.02.2013г. №15-ФЗ « Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- 1.7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
- 1.8. Система ХАССП - «Анализ рисков и критические контрольные точки», рекомендации по управлению качеством и безопасностью пищевых продуктов.
- 1.9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
- 1.10. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
- 1.11. 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»
- 1.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- 1.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- 1.14. «МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015).
- 1.15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- 1.16. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
- 1.17. СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- 1.18. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
- 1.19. СанПиН 2.2.4.3359-16 «санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».
- 1.20. Приказ Минздравсоцразвития РФ 12.04.2011 г. № 302н «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».
- 1.21. СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- 1.22. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
- 1.23. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
- 1.24. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».
- 1.25. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.1.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- 1.26. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.1.3.114-13 «Профилактика туберкулеза».
- 1.27. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.2.3.110-13 «Профилактика энтеробиоза».
- 1.28. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».
- 1.29. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита».
- 1.30. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.5.1.378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- 1.31. Санитарно-эпидемиологические требования СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
- 1.32. СанПиН 3.1.7.2615-10 «профилактика иерсиниоза».
- 1.33. СанПиН 3.1.7.2616-10 «профилактика сальмонеллеза».
- 1.34. Санитарно-эпидемиологические требования СП 1.1.1.058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

- 1.35. СанПиН 2.2.1/2.2.2.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- 1.36. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».
- 1.37. Приказ Минздрава России от 21.03.2014 №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- 1.38. Санитарно-эпидемиологические требования СПЗ.1.3542-18 «Профилактика менингококковой инфекции».
- 1.39. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- 1.40. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

2. Перечень должностных лиц (работников), ответственных за осуществление мероприятий производственного контроля

№	Должность	Ответственность
2.1	Директор учреждения	<ul style="list-style-type: none"> • контроль исполнения мероприятий программы производственного контроля, далее - Программы; • финансирование мероприятий, предусмотренных Программой.
2.2	Заместитель директора	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечение и соблюдение требований охраны труда при эксплуатации основного здания и хозяйственных построек, технологического и энергетического оборудования, осуществление организации текущего ремонта; • обеспечение текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием всех помещений учреждения; • обеспечение помещений оборудованием и инвентарем, отвечающим требованиям правил и норм техники безопасности; • организация технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам; • приобретение и организация выдачи спецодежды и других индивидуальных средств защиты; • в период коронавирусной инфекции: разработка альтернативного графика работы для персонала на момент превентивной изоляции с соблюдением все трудовых правил и норм.
2.3	Медицинская сестра	<p>Организация и контроль противоэпидемических мероприятий в отношении COVID-19, направленных на предотвращение заноса и распространения новой коронавирусной инфекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация «входного фильтра» в учреждение (термометрия тела, обработка рук кожным антисептиком, ношение СИЗ одноразового или многоразового использования); • отстранение от работы лиц, имеющих симптомы инфекционного заболевания (или температуру тела 37 и выше); • контроль соблюдения самоизоляции работником и обращением в медицинскую организацию для постановки диагноза и определения дальнейших действий; • разработка графика режимных моментов для соблюдения социального дистанцирования между группами (1,5 метра), в целях профилактики распространения COVID-19; • организация проведения профилактических прививок; • проведение инструктажей с сотрудниками учреждения и получателями услуг «по профилактике возникновения новой коронавирусной инфекции»; • проверка знаний работников пищеблока и столовой санитарно-гигиенических правил в эпидемический период коронавирусной инфекции в дополнение к основному документу СанПиН 2.4.3259-15;

	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневное замачивание посуды в дезсредстве вирулицидной концентрации, с последующим тщательным ополаскиванием; • контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока и столовой, использование СИЗ (перчатки, маски); • контроль проведения ежедневных влажных уборок с использованием дезинфицирующих средств вирулицидной концентрации каждые 2 часа с последующим проветриванием; • контроль проведения генеральных уборок в соответствии с утвержденными графиками, с использованием дезинфицирующего средства вирулицидной концентрации; • своевременное обеспечение кожным антисептиком каждой функциональной ячейки учреждения; • контроль организации питьевого режима в группах; • наблюдение за состоянием воспитанников(получателей услуг) с измерением температуры тела не 2х раз в сутки(утром и после посещения образовательного учреждения); • приготовление дезинфицирующих растворов вирулицидной концентрации; • проводить бактерицидное облучение помещений не менее 2х раз в сутки с занесением отработанного времени в журнал учета работы рециркулятора; • изоляция заболевших детей, из структурных подразделений учреждения с последующей дезобработкой места пребывания; • своевременное оповещение о заболевшем в медицинскую организацию, при выявлении больного COVID-19 в территориальный отдел Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; <p><i>В условиях благоприятной эпидемиологической обстановки:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечение контроля первичной профилактики, физического развития воспитанников; • организация проведения мероприятий по диспансеризации воспитанников; • контроль выполнения утвержденных норм продуктов питания; • рекомендации по индивидуальному питанию детей с отклонениями в здоровье; • индивидуальные и групповые беседы с получателями социальных услуг; • контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в помещениях учреждения; • проверка знаний работников пищеблока санитарно-гигиенических правил согласно СанПиН 2.4.3259-15; • осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей; • контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, заполнения журнала «Здоровье»; • витаминизация третьих блюд; • визуальная оценка соблюдения технологии приготовления блюд и безопасность пищи; • бракераж готового блюда;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • отбор и хранение 48 часовых пищевых проб; • анализ качества питания и выполнение физиологических норм суточной потребности детей и подростков в пищевых веществах с подсчётом количества белков, жиров, углеводов и калорийности рациона; • организация индивидуального питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний; • проверка качества поступающего сырья и сроков реализации; • контроль качества приготовления блюд и сроков реализации готовых блюд; • контроль своевременного заполнения журнала температурного режима холодильного оборудования; • контроль качественной обработки инвентаря и посуды; • контроль проведения ежедневных влажных уборок в помещениях учреждения с обязательным проветриванием; • контроль проведения генеральных уборок в соответствии с утвержденными графиками, с использованием дезинфицирующих средств; • контроль соблюдения температурного режима в помещениях учреждения; • контроль организации питьевого режима в группах; • наблюдение за состоянием здоровья воспитанников (получателей услуг); • приготовление дезинфицирующих растворов с использованием средств индивидуальной защиты (маска, перчатки); • проводить бактерицидное облучение помещений учреждения с обязательным проветриванием; учёт рабочего времени бактерицидного оборудования с заполнением соответствующей документации; • контроль качественной обработки посуды для забора 48 часовых пищевых проб; • контроль соблюдения правил личной гигиены воспитанников; • выполнение врачебных назначений; • изоляция заболевших детей из структурных подразделений учреждения; • проведение первичного осмотра и антропометрических измерений детей, поступивших в учреждение; • учет, хранение, использование лекарственных средств.
--	---

3.Перечень должностей специалистов, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению в соответствии с приказом №302н от 12.04.2011

№ п/п	Должность по штатному расписанию	Периодичность медицинских осмотров	Периодичность аттестации по гигиеническому обучению	Перечень вредных производственных факторов по приказу №302 н
1.	Директор	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
2.	Заместитель директора	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
3.	Заместитель директора по воспитательной и реабилитационной работе	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
4.	Специалист в области охраны труда	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
5.	Юрисконсульт	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
6.	Главный бухгалтер	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
7.	Бухгалтер	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
8.	Экономист	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
9.	Делопроизводитель	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
10.	Инженер-программист(программист)	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
12.	Кладовщик	1раз в год	Раз в год	Пр.2 п.20
13.	Специалист по кадрам	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
14.	Электромонтер	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
15.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
16.	Повар	1 раз в год	Раз в год	Пр.2 п.20 Пр.2 п.15 П. 3.12 П. 4.1
17.	Кухонный рабочий	1 раз в год	Раз в год	Пр.2 п.20 Пр.2 п.15 П.1.2.8.1. П.1.2.21.1
18.	Мойщик посуды	1 раз в год	Раз в год-	Пр.2 .п.20 Пр.2 п.15 П.1.2.8.1. П.1.2.21.1
19.	Водитель автомобиля	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20 П.4.1. П.27.

20.	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
21.	Парикмахер	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
22.	Кастелянша	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
23.	Швея	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
24.	Сторож	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
25.	Уборщик производственных помещений	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20 П.1.2.8.1. П.1.2.21.1.
26.	Уборщик территории	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
27.	Заведующий отделением	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
28.	Социальный педагог	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
29.	Специалист по социальной работе	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
30.	Учитель- дефектолог	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
31.	Педагог-психолог	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
32.	Инструктор по труду	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п.20
33.	Педагог дополнительного образования	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
34.	Воспитатель	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2 п. 20
35.	Младший воспитатель	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2.п.20 П.1.2.8.1. П.1.2.21.1.
36.	Медицинская сестра	1 раз в год	Раз в 2 года	Пр.2.п.20

4. Перечень услуг, осуществляемых учреждением, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

- Предоставление социальных услуг с обеспечением проживания.
- Обеспечение питанием.
- Осуществление доврачебной медицинской помощи по: сестринскому делу.

5. Мероприятия, предусматривающие безопасность оказания социальных услуг

5.1. Контроль соблюдения санитарных требований

Объект контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель	Отчетно-учетная документация
Складские помещения	дезинсекция	ежемесячно	СП 3.5.1378-03	по договору подряда	акт о проведении мероприятия
Складские помещения	дератизация	ежемесячно	СП 3.5.3.3223-14	по договору подряда	акт о проведении мероприятия

5.2. Контроль параметров микроклимата

Объект контроля	Показатель и контроля	Кратность контроля	Нормативная техническая документация	Исполнитель	Отчетно-учетная документация
группы, спальные комнаты, сан.узел, кабинет первичного осмотра детей	температура воздуха, относительная влажность воздуха. определение фенола (гидроксibenзол)-флуориметрический метод	2 раза в год теплый период II квартал холодный период IV кварта II кв.	СанПиН 2.4.3259-15 ГОСТ 30494-11 ГН 2.1.6.1338-03	по договору подряда с аккредитованной в установленном порядке организацией по договору подряда	протокол лабораторных исследований, экспертное заключение протокол лабораторных исследований; экспертное заключение
группы, спальни, сан.узлы	определение формальдегида фотометрическим методом	II кв.	ГН 2.1.6.1338-03	По договору подряда	Протокол лабораторных исследований. Экспертное заключение.

5.3. Контроль водоснабжения и канализации

Объект контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативная техническая документация	Исполнитель	Отчетно-учетная документация
санитарные комнаты	исправность санитарно-технического	1 раз в неделю (по необходимости)	СанПиН 2.4.3259-15 СанПиН	Заместитель директора по АХЧ	визуальный контроль

	оборудования, обеспеченность горячей и холодной водой	и)	3.1.2.4.3598-20		
разводящая сеть пищеблока	1. м/б исследование	2 раза в год II квартал IV квартал	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда с аккредитованной в установленном порядке организацией	протокол лабораторных исследований,
питьевая вода	2. санитарно-химические исследования питьевой воды (запах, цветность, мутность, определение водородного показателя РН	1 раз в квартал	СанПиН 2.1.4.1074-01		экспертное заключение
питьевая вода	бак. исследование на определение ОМЧ (общего микробного числа)	1 раз в квартал	СанПиН 2.1.4.1074-01	по договору подряда с аккредитованной в установленном порядке, организацией	протокол лабораторных исследований, экспертное заключение

5.4. Контроль естественного и искусственного освещения

Объект контроля	Показатель и контроля	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель	Отчетно-учетная документация
группы, спальни, кабинет первичного осмотра детей	соблюдение уровней искусственной освещенности по результатам замеров	1 раз в год (IV кв.) в темное время суток	СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 8-03	по договору подряда с аккредитованной в установленном порядке организацией	протоколы измерений экспертное заключение

5.5. Контроль организации медицинского обслуживания

Показатели	Кратность	Нормативно-	Исполнитель	Отчетно-
------------	-----------	-------------	-------------	----------

контроля	контроля	техническая документация	Ф.И.О.	учетная документация
измерение температуры детей	не менее 2х раз в день	СанПиН 3.1.2.4.3598-20	медсестра	тетрадь температурного контроля
состояние здоровья детей	ежедневно	СанПиН 2.4.3259-15	медсестра	журнал утреннего фильтра
проведение диспансеризации детей	1 раз в год	СанПиН 2.4.3259-15	осмотр специалистами ГБУЗ Нижней Туры, детской поликлиники	учетная форма №030-Д/с/у-13
осмотр на педикулез	1 раз в 10 дней	СанПиН 2.4.3259-15	медсестра	журнал утреннего фильтра
наличие аптечек для оказания первой доврачебной медицинской помощи (своевременное их пополнение)	1 раз в месяц	СанПиН 2.4.3259-15	медсестра	журнал учета медикаментов
своевременное проведение мед. осмотров сотрудников, наличие медицинских книжек	1 раз в год	СанПиН 2.4.3259-15 Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н от 12.04.2011г.	по договору подряда	заключительный акт о прохождении м/осмотра работниками учреждения; личная медицинская книжка сотрудника
гигиеническая аттестация сотрудников работников, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год 1 раз в 2 года 3 раза в неделю	СанПиН 2.4.3259-15 Приказ министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 200 года №229 «О профессиональной и гигиенической подготовке сотрудников» СанПиН СП3.1.3597-20	по договору подряда	отметки в личных медицинских книжках тетрадь для

проведение инструктажей с работниками учреждения о соблюдении эпидемиологических требований в период коронавирусной инфекции		СанПиН 3.1.2.4.3598-20		проведения инструктажей
--	--	------------------------	--	-------------------------

5.6. Контроль качества и безопасности питания детей

Объект контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативная техническая документация	Исполнитель	Отчетно-учетная документация
пищеблок	соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке в соответствии с нормативной документацией, контроль пищевой цепи и готовой продукции	ежедневно	СанПиН 2.4.3259-15	медсестра	бракеражный журнал
холодильное оборудование	отметка температуры в холодильных шкафах	ежедневно	СанПиН 2.4.3259-15	повар	журнал температурного режима холодильного оборудования
производство пищевой продукции	соблюдение технологических требований при производстве	ежедневно	СанПиН 2.4.3259-15	медсестра	бракеражный журнал

	блюд				
--	------	--	--	--	--

5.7. Контроль за объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоке

Объект контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель	Отчетно-учетная документация
пищевая продукция (молоко, молочные продукты и т.д.)	определение жира методом Гербера	1 раз в год III кв.	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда с аккредитованной в установленном порядке организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение
пищевая продукция	лабораторное определение белка титриметрическим методом	1 раз в год (III кв.) 2 блюда	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда с аккредитованной в установленном порядке организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение
третье блюдо	контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год (IV кв.) 1 третье блюдо	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда, с аккредитованной в установленном порядке, организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение
второе блюдо	калорийность, выход, соответствие химического состава блюда рецептуре	1 раз в год	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда, с аккредитованной в установленном порядке, организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение
объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год 10 смывов (III кв.)	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда с аккредитованной в установленном порядке организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение
пищевые продукты	бактериологическое исследование	1 раз в квартал	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда с аккредитованной	протокол лабораторных исследований

	КМФАиМ (общее содержание микроорганизмо в в продукте)			ной в установленно м порядке организацией	экспертное заключение
пищевые продукты	БГКП (бактерии группы киш.палочки)	1 раз в квартал	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда с аккредитован ной в установленно м порядке организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение
пищевые продукты	бак. исследование на определение стафилококка аурис	1 раз в квартал	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда с аккредитован ной в установленно м порядке организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение
пищевые продукты, оборудовани е, инвентарь в овощехрани лищах, цех обработки овощей	исследование на наличие возбудителей иерсиниоза	1 раз в год	СанПиН 3.1.7.2615-10	по договору подряда с аккредитован ной в установленно м порядке организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение
пищевые продукты	бактериологичес кое исследование на наличие патогенных микроорганизмо в, сальмонелл	1 раз в квартал	СанПиН 2.4.3259-15	по договору подряда с аккредитован ной в установленно м порядке организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение

5.8. Контроль за санитарно-паразитологическим исследованием объектов внешней среды, в группах

Объект контроля	Показатели контроля	Кратност ь контроля	Нормативно- техническая документаци я	Исполнитель	Отчетно- учетная документация
игровая (с игрушек, мебели, ковров и дорожек); спальня (постельное	санитарно- паразитологичес кие исследования объектов внешней среды	1 раз в год II квартал 20 смыслов	СанПиН 2.4.3259-15 СанПиН 3.2.3215-14	по договору подряда с аккредитован ной в установленно м порядке организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение

белье, с пола, батарей, подоконников, штор); туалетная комната (ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчиков)					
почва с игровых площадок по санитарно-паразитологическим показателям	яйца гельминтов, лямблии, кишечные бактерии и простейшие	1 раз в год (Шкв.)	СанПиН 2.1.7.1287-03	по договору подряда с аккредитованной в установленном порядке организацией	протокол лабораторных исследований экспертное заключение

5.9. Организация дезинфекционной деятельности

Объект контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель	Отчетно-учетная документация
групповые, спальни, пищеблок, столовая, санитарные комнаты	отработанное время бактерицидной лампы не менее 2х часов	не менее 2х раз в день	руководство по эксплуатации рециркулятора бактерицидного 130.00.000РЭ СанПиН 3.1.3597-20 СанПиН 3.1.2.4.3598-20	медсестра	журнал регистрации времени отработанного рециркулятора
групповые, спальни, пищеблок, столовая, санитарные комнаты	соблюдение графика проведения влажных уборок с применением дезинфицирующего средства	каждые 2 часа	СанПиН 3.1.2.4.3598-20	медсестра	график влажных уборок и проветриваний

	вирулицидной концентрации				
групповые, спальни, пищеблок, столовая, санитарные комнаты	соблюдение графика проведения генеральных уборок	1 раз в неделю	СанПиН 2.4.3259-15 СанПиН 3.1.2.4.3598-20	медсестра	журнал проведения генеральных уборок
дезинфицирующее средство	соблюдение требуемой концентрации массовой доли действующего вещества в рабочем растворе	1 раз в год (III кв.) 1 проба	СанПиН 2.4.3259-15; СанПиН 3.5.1378-03 Инструкции применяемых дезинфицирующих средств	по договору подряда с аккредитованной в установленном порядке организацией	протокол лабораторных исследований, экспертное заключение

6. Формы учёта и отчетности, необходимые для действующей программы производственного контроля

Наименование документа	Периодичность
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно
Журнал бракеража сырой продукции	Ежедневно
Журнал входного фильтра для сотрудников	Ежедневно
Журнал утреннего фильтра для детей	Ежедневно
Тетрадь температурного контроля детей	Не менее 2х раз в день
Журнал учета расходования дезинфицирующего средства	Постоянно.
Журнал «Здоровье»	Ежедневно
Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно
Журнал проведения генеральных уборок	1 раз в неделю
Журнал регистрации отработанного времени бактерицидного рециркулятора	Ежедневно (не менее 2х раз)

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию получателей социальных услуг и работников учреждения, при возникновении которых осуществляется информирование:

**Министерства социальной политики, Территориальный отдел Управления
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Свердловской области в г. Качканар, г. Кушва,
г. Красноуральск, г. Нижняя Тура:**

- 8.1. Выход из строя системы холодного и горячего водоснабжения.
- 8.2 Выход из строя канализационной системы.
- 8.3 Инфекционные заболевания, отравления.
- 8.4. Бой люминесцентных ртутьсодержащих ламп.
- 8.5. Отклонение температурного режима от предельно допустимых норм.

Номера телефонов аварийных служб:

Единая диспетчерская служба города	8(34342) 2-74-45; 101
Пожарная служба	8(34342) 2-62-92; 01
Скорая	8(34342)2-75-10; 03
Полиция	8(34342) 2-76-16, 8-922-296-30-27, 02
Аварийная служба	8(34342) 29-88-72
Тепло, горячее водоснабжение	8(34342) 2-72-13
Холодное водоснабжение	8(34342) 2-75-16

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в г. Качканар, г. Кушва, г. Красноуральск, г. Нижняя Тура: 8(34344)2-53-00