

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ОКУ «Краснинский СРЦ»



С.В.Ким

09 января 2018 года.

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий областного казённого учреждения «Краснинский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Очаг»

ОКВЭД – 87.90      ОГРН - 1134811001490

## ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в областном казённом учреждении «Краснинский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Очаг»

### **Цель:**

*обеспечение безопасности и безвредности условий в ОКУ «Краснинский СРЦ» для детей и сотрудников.*

### **Объекты производственного контроля:**

*помещения ОКУ «Краснинский СРЦ», оборудование, рабочие места, продукты и организация питания, организация медицинского обслуживания, социально-реабилитационный процесс.*

### **I. Перечень санитарных правил, методов методик контроля факторов среды обитания в учреждении.**

- ☐ Федеральный закон от 30.09.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ☐ Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствия табака»;
- ☐ Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- ☐ Федеральный закон № 77-ФЗ от 18.06.2001г. «О предупреждении и распространении туберкулеза в РФ»;
- ☐ Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ☐ Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- ☐ Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- ☐ Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);
- ☐ Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- ☐ Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016);
- ☐ Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
- ☐ 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 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», Изменения № 1 в СП 2.1.2.3358-16 от 02.05.2017г.;
- ☐ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ☐ СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- 📄 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010г.);
  - 📄 Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01";
  - 📄 СанПин 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;
  - 📄 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
  - 📄 СанПин 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
  - 📄 СанПин 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
  - 📄 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
  - 📄 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»;
  - 📄 СанПин 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
  - 📄 СанПин 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
  - 📄 СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
  - 📄 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
  - 📄 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
  - 📄 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- 📖 Постановление Правительства РФ № 681 от 03.09.2010г. «Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде»;
- 📖 Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

**II. Перечень мероприятий и должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

№№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
1.	Осуществлять контроль за выполнением действующих нормативно-правовых документов, в т.ч. санитарных правил.	Постоянно	Директор Ким С.В.

2.	Корректировать программу производственного контроля и внедрять в работу вновь изданные нормативные документы.	По мере поступления информации из Роспотребнадзора	Директор Ким С.В.
3.	Проводить контроль за своевременным и полным прохождением работниками учреждения обязательных медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.	2 раза в год  1 раз в 1-2 года	Мед.сестра Суворова В.А.
4.	Контролировать наличие действующих сан-эпид.заключений на медицинскую деятельность.	постоянно	Директор Ким С.В.
5.	Контролировать наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего в столовую сырья и пищевой продукции.	По мере поступления	Мед.сестра Филимонова Н.А.
6.	О случаях аварийных ситуаций сообщать в Роспотребнадзор с регистрацией в специальном журнале.	немедленно	Директор или ответственный дежурный
7.	Обеспечить контроль за соблюдением температурного режима путём проведения выборочных замеров в групповых помещениях.	Ежедневно	Мед.сестра Суворова В.А., зав. отделениями Полянская О.А. Филимонова М.В.
8.	Обеспечить своевременную организацию проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий согласно санитарных правил.	Постоянно и по эпид.показаниям	Зав.хозяйством Кузовкина Н.М.
9.	Осуществлять контроль за температурным режимом холодильного оборудования.	Ежедневно	Мед.сестра Филимонова Н.А.
10.	Контролировать ведение учётной и отчётной документации.	Регулярно	Мед.сестра Суворова В.А., мед.сестра Филимонова Н.А.
11.	Разрабатывать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения.	В случае выявления	Директор Ким С.В.
12.	Представлять информацию о результатах производственного контроля в Роспотребнадзор.	По запросам	Директор Ким С.В., мед.сестра Суворова В.А., мед.сестра Филимонова Н.А.

III. Перечень химических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля МУ СЗН «Центр», представляющих потенциальную опасность для детей и работников учреждения, а также окружающей их среды (контрольных точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний (с указанием точек и периодичности).

№№ п/п	Вид исследований, испытаний	Кол-во раб.мест или кол-во проб	Места замеров	Периодичность обследований и исполнение
<b>Физические факторы</b>				
1.	Параметры микроклимата	8 замеров	Детская комната, изолятор, мед.кабинеты, помещения пищеблока.	2 раз в год в холодное время года
2.	Параметры освещенности	10 замеров	Детская игровая, процедурная, спальня 53-54, изолятор, мед.кабинет, помещения пищеблока	1 раз в год в осенне-зимний период
<b>Микробиологические исследования</b>				
3.	Исследование питьевой воды	2 пробы	Питьевая вода, пищеблок	2 раз в год
4.	Готовая кулинарная продукция на качество термической обработки	6 проб	пищеблок	2 раза в год
5.	Исследование смывов на БГКП с оборудования, инвентаря, кухонной посуды, рук и спец.одежды персонала;	40 смывов	Пищеблок: разделочные столы, доски, руки персонала, ручки дверей, посуда, приборы	2 раза в год
<b>Санитарно-химический контроль</b>				
6.	Вода питьева: обобщенные показатели, неорганические вещества, органолептические показатели (краткий химический анализ)	1 проба	Пищеблок	1 раз в год
7.	Обеденный рацион, определение	2 пробы	Пищеблок	2 раза в год

	калорийности			
8.	Качество термообработки готовой продукции	1 проба	Пищевлок	1 раз в год

**IV. Перечень должностей работников, подлежащих обязательному медицинскому осмотру, профессиональной гигиенической подготовке (количество):**

**4.1. Данные ФЛО, сведения о прививках:**

Все сотрудники – 44 чел.

**4.2. Полный медицинский осмотр**

Все сотрудники – 44 чел.

**V. Перечень видов деятельности и услуг, подлежащих:**

**5.1. Санитарно-эпидемиологической оценке:**

Медицинская деятельность (доврачебная, врачебная).

**VI. Перечень форм учёта и отчётности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

1. Журнал бракеража готовой пищи.
2. Журнал бракеража сырой продукции.
3. Журнал «Здоровье» и осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов.
4. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок.
5. Журнал осмотра на педикулез.
6. Журнал учета санитарно просветительной работы.
7. Личные медицинские книжки.
8. Журнал учета результатов мед.осмотра и гигиенического обучения.
9. Журнал учёта инфекционной заболеваемости (ф.60-у).
10. Журнал учета получения и использования дезинфицирующих средств.
11. Амбулаторный журнал.
12. Журнал учета текущих и генеральных уборок.
13. Журнал учета аварийных ситуаций.

**VII. Перечень аварийных и создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию ситуаций.**

1. Крупный прорыв труб отопления, горячего, холодного водоснабжения, систем канализации.
2. Отключение электроэнергии более чем на 4 часа.
3. Короткое замыкание электропроводки, приводящее к пожару.
4. Выход из строя холодильного, технологического и стерилизационного оборудования.
5. Срыв графика вывоза мусора.
6. Проведение ремонтных работ с реконструкцией.
7. Внедрение новых технологий, изменение лицензионной деятельности.

8. Наличие скопления грызунов, бездомных животных (собак, кошек), как потенциальных источников инфекций.
9. Регистрация групповых заболеваний воспитанников и персонала, редких и особо-опасных инфекций.
10. Регистрация случаев групповой инфекционной заболеваемости или отравления среди детей и персонала.

При возникновении информируются органы местного самоуправления, Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Липецкой области в Лебедянском, Краснинском районах