

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
МАУ «ДЕРБЕНТГОРСНАБ»
№ _____ от 11.01.2021г.
О.Ч. Фарухова



**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального автономного учреждения
«ДЕРБЕНТГОРСНАБ»**

Действует с 11 января 2021г.

Содержание:

1. Цель программы
2. Область применения
3. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда
4. Термины и определения
5. Краткая информация об учреждении
6. Общие положения
7. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
8. Порядок организации и проведения производственного контроля
9. Обязанности должностных лиц структурных подразделений образовательной организации, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
10. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля
11. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания
12. Приложения

1. Цель программы

Обеспечение безопасности (безвредности) для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

2. Область применения

Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Программа производственного контроля распространяется на структурные подразделения МАУ «ДЕРБЕНТГОРСНАБ» и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц и организаций государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека, выполняемых работ и оказываемых услуг.

Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица на всех уровнях управления деятельностью.

3. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10

7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

4. Термины и определения

Безопасные условия труда – условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено, либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место – место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник – физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта); студент, учащийся и ученик всех форм и видов обучения в период прохождения им ознакомительной или производственной практики; военнослужащий, занятый служебно-производственной деятельностью (кроме случаев, связанных с боевой и оперативной деятельностью) и привлекаемый для работы в организации; осужденный, отбывающий наказание по приговору суда, в период его работы в организации.

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания человека (среда обитания) – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или)

качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Социально-гигиенический мониторинг – государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.

Санитарно-эпидемиологическое заключение – документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации.

Санитарно - противоэпидемические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Ограничительные мероприятия (карантин) – административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения, транспортных средств, грузов, товаров и животных.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.

5. Краткая информация об учреждении

Паспортные данные (адрес, телефон):

1. 368600, Республика Дагестан, г. Дербент, пл. Свободы, д. 2, каб. 32, офис МАУ «ДЕРБЕНТГОРСНАБ»;
2. 368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Таги-Заде, 2, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 1" им. В. Громаковского;
3. 368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. В.И.Ленина, 66, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 3";
4. 368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул.Н. Крупской, 4, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 4" им. Ш.Ф. Алиева;
5. 368602, Республика Дагестан, г. Дербент, Площадь Свободы, 11, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 6" им. Низами Гянджеви;
6. 368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Ленина, 35а, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 8" им. М. Ю. Лермонтова;
7. 368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Маскина, д.55, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 9" городского округа "город Дербент";
8. 368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Буйнакского, 51, Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 11" им. Ш.С. Абрамова Республики Дагестан;
9. 368608, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Расулбекова, 18, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 12» им. Н.Ш. Казиахмедова городского округа "город Дербент" Республики Дагестан;
10. 368608, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. 345 ДСД, 6а, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа №13" городского округа "город Дербент";
11. 368607, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. М. Далгата, 1, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 14";
12. 368608, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Пушкина, д.21, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа

- № 15" им. М.М. Сурмача;
- 13.368608, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Ленина, 103, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 16" имени М. Казим-Бека городского округа "город Дербент" Республики Дагестан;
 - 14.368607, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Окружная, 18, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 17" им. С.Г. Казиахмедова;
 - 15.368608, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Г. Гасанова, 10, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 19" им Г.И.Щедрина;
 - 16.368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Дрожжина, 66, столовая Муниципального бюджетного образовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 20 им. Расула Гамзатова";
 - 17.368607, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. С. Габиева, 26а, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Средняя общеобразовательная школа № 21" им. С. Стальского;
 - 18.368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Оскара, 26, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Гимназия Культуры мира";
 - 19.368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Г.Гасанова, 5а, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Гимназия № 1";
 - 20.368600, Республика Дагестан, г.Дербент, ул.Х.Тагиева 1а, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Дербентская гимназия № 2";
 - 21.368607, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Орта-Капы, 11б, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Гимназия №3";
 - 22.368603, Республика Дагестан, г. Дербент, пер. Красноармейский, 39, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" для детей дошкольного и младшего школьного возраста "Прогимназия "Президент";
 - 23.368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Сальмана, 43, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" для детей дошкольного и младшего школьного возраста "Прогимназия № 15";
 - 24.368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. Кобякова, 88, корп. Б, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательное учреждение городского округа "город Дербент" для детей дошкольного и младшего школьного возраста "Прогимназия № 18";

25.368607, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. М. Далгата, 43, столовая Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа "город Дербент" "Дербентский кадетский корпус (школа-интернат)" им. В.А. Эмирова;

26.368600, Республика Дагестан, г. Дербент, ул. III-Интернационала, 1, столовая Муниципального бюджетного специального (коррекционного) общеобразовательного учреждения для обучающихся воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 7 VIII вида";

Количество административных работников – 8 чел.

Количество обслуживающих работников – 66 чел.

Количество сотрудников – 74 чел.

6. Общие положения

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами РФ.

Должностные лица (*приложение 1*) обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов РФ, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда (*приложение 2*).

Условия работы с машинами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

Использование машин, механизмов, установок, устройств и

аппаратов, а также производство, применение (использование), транспортировка, хранение веществ, материалов и отходов, являющихся источниками физических факторов воздействия на человека, допускаются при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии условий работы с источниками физических факторов воздействия на человека санитарным правилам.

7. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

8. Порядок организации и проведения производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится должностными лицами и администрацией учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом директора в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

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

Объектами контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг (приложение 3).

Производственный контроль включает:

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

Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

Организацию медицинских осмотров.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Разработанная программа производственного контроля утверждается директором учреждения.

Мероприятия по проведению производственного контроля

осуществляются должностными лицами учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

9. Обязанности должностных лиц структурных подразделений учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека.

Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

Выполнять требования Программы производственного контроля.

Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

Осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, хранении и реализации продукции.

Осуществлять гигиеническое обучение работников.

10. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора учреждения.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностные лица.

Приказом по учреждению назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно - противоэпидемических

(профилактических) мероприятий.

За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством РФ и коллективным договором учреждения.

11. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека, являются:

Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом (*приложение 4*).

Проведение лабораторных исследований влияния веществ, биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования приводятся согласно договора.

Проведение периодических медицинских осмотров персонала, занятого во вредных условиях труда, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, представлен в *приложении 5*.

Выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утвержденных постановлением Минтруда России от 08.12.1997г. № 61 и коллективному договору.

Контроль качества сточных вод согласно договорам с предприятиями водопроводно-канализационного хозяйства.

Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Телефоны территориального отдела Территориального управления Роспотребнадзора указаны в *приложении 6*.

Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм. Обучение персонала осуществляется территориальным отделом Территориального управления Роспотребнадзора.

Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.

Проведение специальной оценки условий труда в соответствии

с требованиями действующего законодательства.

Поддержание порядка и условий содержания территории, соответствующих санитарным правилам.

Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля указаны в *приложении 7*.

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции
по осуществлению производственного контроля**

Фарухова Ольга Чигалиевна – директор
Салманов Абдула Анатольевич – заведующий складом
Ахмедова Гюльнара Керимовна – заведующий столовой
Алиева Низана Элишатовна – заведующий столовой
Салихова Марина Ахмедовна – специалист

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный исполнитель	На контроле исполнения
1. Проведение профилактических мероприятий				
1	Проведение периодических инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима с работниками учреждения	Не реже 1 раза в 6 месяцев	Заместитель директора по хозяйственной части	Заместитель директора по хозяйственной части
2	Обучение и проверка знаний действующих нормативных документов, инструкций и правил по охране труда руководителей и специалистов	Не реже 1 раза в 3 года	Комиссия по обучению и проверке знаний по охране труда	Заместитель директора по хозяйственной части
3	Обучение работников рабочих профессий безопасным методам и приемам выполнения работ и оказания первой доврачебной медицинской помощи пострадавшим	Не реже 1 раза в год	Заместитель директора по хозяйственной части	Заместитель директора по хозяйственной части
4	Обучение и проверка знаний на соответствующую группу по электробезопасности	Не реже 1 раза в год	Комиссия по обучению и проверке знаний по электробезопасности	Заместитель директора по хозяйственной части
5	Обучение по соблюдению санитарно-гигиенических требований	Не реже 1 раза в 2 года	Специализированная организация	Ведущий специалист по кадрам
2. Проведение санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий				
1	Контроль выполнения предписаний Роспотребнадзора, планов мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния	Постоянно	Юрисконсульт	Директор
2	Контроль выполнения требований санитарных правил всеми работниками	Ежедневно	Юрисконсульт	Директор
3	Контроль за прохождением работниками периодических медицинских осмотров с отметкой в личных медицинских книжках	В установленный срок	Ведущий специалист по кадрам	Директор
4	Контроль за санитарным состоянием мест временного хранения твердых бытовых отходов (ТБО)	Ежедневно	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
5	Своевременный вывоз ТБО с территории учреждения и передача их сторонним организациям для последующей утилизации	В сроки, установленные договорами	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части

6	Контроль проведения ремонтно-строительных и отделочных работ. Контроль наличия сертификатов на используемые строительные материалы, оборудование, мебель, моющие, дезинфицирующие и другие средства	По мере проведения работ, при необходимости	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
7	Контроль за состоянием систем водоснабжения, канализации, сантехнического и вентиляционного оборудования, обеспечением горячей и холодной водой	Ежедневно, визуально	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
8	Контроль состояния кровли, отмостков, цоколя и фасадов зданий	Постоянно	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
9	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	4 раза в год	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
10	Контроль за наружным освещением	Постоянно	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
11	Контроль состояния искусственного освещения. Обеспечение нормативной освещенности помещений. Утилизации люминесцентных ламп	Постоянно	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
12	Контроль за воздушно-тепловым режимом: - проветривание кабинетов; - утепление окон; - ограждение отопительных приборов; - контроль за работой вытяжной вентиляции.	Ежедневно в холодное время 2 раза в год	Заместитель директора по хозяйственной части	Заместитель директора по хозяйственной части
13	Контроль санитарного состояния: - влажная уборка помещений с использованием мощных дезсредств; - приобретение и использование мощных и дезсредств для уборки мест общего пользования; - контроль за запасом дезинфицирующих средств; - генеральная уборка;	Ежедневно 1 раз в месяц Постоянно 1 раз в месяц	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
14	Контроль за оборудованием кабинетов, столовой: - расстановка мебели в кабинетах, маркировка; - наличие специальной мебели в компьютерных кабинетах; - обеспечение и контроль за содержанием оборудования	2 раза в год	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
15	Контроль за соблюдением питьевого режима	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
16	Контроль за уборкой территории	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части

					хозяйственной части
17	Контроль за вывозом мусора		В течение года	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
18	Дезобработка площадки мусоросборника		В течение года	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
19	Озеленение территории, уход за клумбами и газонами		В течение года	Административно-хозяйственная служба	Заместитель директора по хозяйственной части
3. Проведение мероприятий по улучшению условий труда					
1	Закупка и выдача работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты	В сроки, установленные типовыми нормами		Заместитель директора по хозяйственной части	Директор
2	Контроль за санитарно-техническим состоянием кабинетов, помещений, рабочих мест, замеры и оценка вредных производственных факторов: параметров микроклимата (температура, влажность, скорости движения воздуха), уровня освещенности, тяжести, напряженности трудового процесса, травмопасности, уровня шума, уровня неионизирующего излучения	По мере необходимости, но не реже 1 раза в 5 лет		Специализированная организация (при проведении специальной оценки условий труда)	Заместитель директора по хозяйственной части
3	Мероприятия по улучшению условий труда работников структурных подразделений по результатам проведенной специальной оценки условий труда	Ежегодно		Комиссия по специальной оценке условий труда	Заместитель директора по хозяйственной части
4. Организация питания в столовой					
1	Контроль за качественным и количественным рационом питания, соответствующий возрастным и физиологическим потребностям обучающихся и сотрудников	Постоянно		Заведующий столовой	Директор
2	Контроль выполнения норм питания	Постоянно		Заведующий столовой	Директор
3	Условия приема пищи	Ежедневно		Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
4	Обработка столовой посуды	Ежедневно		Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части

5	Санитарно-техническое состояние помещений	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
6	Техническая исправность оборудования	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
7	Соблюдение технологических процессов	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
8	Санитарно-противоэпидемический режим	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
9	Режим обработки, хранения и использования оборудования, посуды, инвентаря	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
10	Наличие и хранение оборочного инвентаря, его маркировка	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
11	Режим сбора, хранения и вывоза пищевых отходов	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
12	Уборка столовой после каждого приема пищи	Ежедневно	Обслуживающий персонал столовой	Заведующий столовой
13	Контроль за соблюдением правил мытья посуды, проведением уборки помещений	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
14	Контроль за проведением генеральных уборок	1 раз в месяц	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
15	Контроль за соблюдением дезинфекционного режима	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
16	Наличие и укомплектованность медицинской аптечки	2 раза в год	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
17	Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания	1 раз в год	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части

18	Проведение лабораторных контрольных проб и смывов на наличие патогенных микроорганизмов	В соответствии с графиком	Работники СЭС	Заведующий столовой
19	Своевременное информирование населения, органов и учреждений ЦГСЭН об аварийных ситуациях	Немедленно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
20	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, соблюдением СанПиН	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
21	Контроль за закладкой продуктов в котел	Ежедневно	Повара	Заведующий столовой
22	Контроль за температурным режимом технологического оборудования	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
23	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
24	Контроль за технологией приготовления блюд, проведение органолептической пробы	С каждой партии блюд	Заведующий столовой	Бракеражная комиссия
25	Бракераж поступившего сырья и пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий столовой	Заведующий здравпунктом
26	Контроль за наличием сертификатов, ветеринарных справок, накладных	Постоянно	Заведующий столовой	Юрисконсульт
27	Контроль за сроками реализации продуктов	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части
28	Контроль за соблюдением правил личной гигиены	Ежедневно	Заведующий столовой	Заместитель директора по хозяйственной части

План производственного контроля организации питания в МАУ «ДЕРБЕНТГОРСНАБ»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	директор	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	---	-----------	---	---------------------

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся.
------	-----------------------------	-----------	---	--

8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.		
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.		

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект (обследования)	исследования	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда		1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала		10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей		5-10 смывов	1 раз в год	Акт проверки

6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, дотоговочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание	Кол-во исслед-й	
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок(17)	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	34	14637
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи	17	3688,83
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда	34	
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	170	
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей	85	
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	170	42753,3
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год запах,		34	2951,2

		цветность,			
		мутность			
		1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год			
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)		17	1169,6
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения		17	701,76
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения	17	
			реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования		

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

Объектами производственного контроля являются

1. Кабинеты
2. Столовая
3. Производственные цеха
4. Склад
5. Санузлы

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

Все лица, при поступлении на работу и работающие в учреждении проходят флюорографическое обследование и подлежат периодическому медицинскому осмотру согласно приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 г. № 302н.

Кроме того работники подлежат гигиеническому обучению и аттестации 1 раз в 2 года согласно специализации.

**Перечень нормативных документов
для проведения медицинских осмотров**

1. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302-н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)".

2. Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 года «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

3. Письмо от 7 августа 2000г. МЗ РФ № 1100/2196-0-117 «О направлении перечня профессий».

4. Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н (ред. от 16.06.2016) "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям".

5. ФЗ от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".

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

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системах водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

1. Протоколы лабораторных исследований и испытаний, акты замеров, заключения.
2. Журнал учета аварийных ситуаций.
3. Программа производственного контроля.
4. Перечень профессий, должностей и поименные списки работающих, подлежащих периодическому медицинскому осмотру, заключительные акты по результатам медицинских осмотров.
5. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции.
6. Сертификаты соответствия на сырье, материалы, препараты и пр.
7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной и специальной одежды и, дератизация, дезинсекция и пр.).
8. Формы учета и отчетности согласно специализации структурного подразделения.