Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Пограничная средняя общеобразовательная школа №2 имени Байко Варвары Филипповны Пограничного муниципального округа»

(МБОУ «ПСОШ №2 ПМО»)

Утверждено

приказом от 30.08.2024г. № 39/8

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля за выполнением**

**санитарно-противоэпидемических мероприятий**

**в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**

**«Пограничная средняя общеобразовательная школа №2 имени Байко Варвары Филипповны Пограничного муниципального округа»**

Юридический адрес: 692582, Приморский край, Пограничный район, п. Пограничный, ул. Пограничная, 6а

Место расположения: 692582, Приморский край, Пограничный район, п. Пограничный, ул. Пограничная, 6а

Программа разработана в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических мероприятий» (на основе принципов ХАССП)

п. Пограничный

2024 год

**СОДЕРЖАНИЕ.**

1. Введение
2. Обязанности юридических лиц (индивидуальных предпринимателей) при осуществлении производственного контроля. Паспортные данные предприятия.
3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
5. Перечень химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний. Точки, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания). Периодичность отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)
   1. Физические факторы.
   2. Виды исследования продукции, объектов окружающей и производственной среды.
   3. Виды исследования продукции, объектов окружающей и производственной среды на период работы в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул.
6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.
   1. Прохождение обязательных медицинских обследований, профессиональной гигиенической подготовки поступающих лиц на работу в оздоровительные учреждения.
7. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
9. 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, ТУ Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю.
10. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
    1. План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
    2. План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
11. **Введение.**

Настоящая «Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» разработана на основании требований ст. 32 Федерального Закона от 30.03.1999 г., № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193 – 07 «Изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058 – 01».

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, других существенных изменениях деятельности юридического лица (п.2.4. СП 1.1.1058 – 01), влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (или) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) – составная часть общей системы производственного контроля и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых юридическими лицами в процессе осуществления ими отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

Юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п.2.1. СП 1.1.1058 – 01).

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 (п. 2.2.СП 1.1.1058 – 01).

Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний;

-на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах, с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

-сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации;

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

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

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем, либо уполномоченными в установленном порядке лицами.

Программа (план)ь производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления деятельности.

Обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля осуществляется путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением (п.2.1. СП 1.1.1058 – 01).

1. **Обязанности юридических лиц (индивидуальных предпринимателей) при осуществлении производственного контроля.**

2.1 Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений. Предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор и, в т.ч.:

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировании, хранении и реализации населению;

- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ т оказании услуг, а также при производстве, транспортировании, хранении и реализации продукции.

2.2. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица.

2.3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущения их возникновения, в т.ч.:

-приостановить, либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования транспорта, выполнение отдельных видов работ, оказание услуг;

-прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, принять меры по применению (использованию) такой продукции, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожение;

- проинформировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

**Паспортные данные предприятия.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование юридического лица | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Пограничная средняя общеобразовательная школа №2 имени Байко Варвары Филипповны Пограничного муниципального округа» (сокращенное наименование: МБОУ «ПСОШ №2 ПМО») |
| 2. | Юридический адрес | 692582, Приморский край, Пограничный район, п. Пограничный, ул. Пограничная, 6а |
| 3. | Почтовый адрес | 692582, Приморский край, Пограничный район, п. Пограничный, ул. Пограничная, 6а |
| 4. | Фактический адрес | 692582, Приморский край, Пограничный район, п. Пограничный, ул. Пограничная, 6а |
| 5. | Телефон, факс | 8 (42345) 22-5-01 |
| 6. | Заведующий | Жалнина Ирина Анатольевна |
| 7. | Численность работающих | 28 человек |
| 8. | Наименование лаборатории, которая осуществляет лабораторные и инструментальные исследования | АИЛЦ Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», г. Уссурийск, ул. Комсомольская, 40 |

**Основные виды деятельности:** начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Федеральный Закон от 30.03.1999 г. | О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (ст.32, ст.22). |
| 2 | Федеральный Закон от 26.12.2008 г. | О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального надзора. |
| 3 | Федеральный Закон от 02.01.2000 г. | О качестве и безопасности пищевых продуктов |
| 4 | Федеральный Закон от 18.06.2001 г. | О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации. |
| 5 | Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 г. № 892 | О реализации Федерального Закона по вопросам профилактики туберкулеза. |
| 6 | ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» |
| 7 | СанПиН 2.4.2.2821 - 10 | Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. |
| 8 | СанПиН 2.4.4.2599 - 10 | Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. |
| 9 | СанПиН 2.4.5.2409 - 08 | Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. |
| 10 | СанПиН 2.2.2/.2.4.1340 - 03 | Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. |
| 11 | СанПиН 2.3.2.1324 - 03 | Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. |
| 12 | СанПиН 3.5.1378 - 03 | Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. |
| 13 | СанПиН 3.5.2.3472 - 17 | Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. |
| 14 | СанПиН 3.5.3.3223 - 14 | Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий. |
| 15 | СанПиН 2.2.4.3359 - 16 | Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах. |
| 16 | СанПиН 2.24/548 - 96 | Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. |
| 17 | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 - 03 | Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. |
| 18 | СП 1.1.1058 - 01 | Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. |
| 19 | СП 1.1.2193 - 07 | Изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий». СП 1.1.1058 – 01. |
| 20 | СП 3.1/3.2.3146 - 13 | Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. |
| 21 | СП 3.1.2.3114 - 13 | Профилактика туберкулеза. |
| 22 | СП 3.1.7.2626 - 10 | Профилактика сальмонеллеза. |
| 23 | СП 3.1.3310 - 15 | Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами. |
| 24 | СП 3.1.7.2817 - 10 | Профилактика листериоза у людей. |
| 25 | СП 3.1.7.2615 - 10 | Профилактика иерсиниоза. |
| 26 | СП 3.1.2.2626 - 10 | Профилактика легионеллеза. |
| 27 | СП 2.2.4/2.1.8.562 - 96 | Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. |
| 28 | Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.200 г. | О профессиональной гигиенической подготовке должностных лиц и их работников. |
| 29 | Приказ Минсоцздравразвития России № 302н от 12.04.2011 г. | 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. |
| 30 | Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г., № 402 | О личной медицинской книжке и санитарном паспорте. |
| 31 | Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04. 2009 г., № 01/48001 — 9 — 32 | О типовых программах производственного контроля. |

1. **Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Фамилия И.О. | Занимаемая должность | Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией | №, дата приказа о назначении |
| 1 | Жалнина Ирина Анатольевна | директор | Организация и проведение производственного контроля в соответствии с согласованной программой производственного контроля. |  |

1. **Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний. Точки, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания). Периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).**

5.1. Физические факторы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование участка | Оборудование | Фактор производственной среды | Количество точек\* | Периодичность | Основание (указать нормативный документ) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Пищеблок (горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды) |  | Микроклимат | 3 | Не реже 2 раз в год (теплый и холодный период года) | СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».  СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |
| Искусственная освещенность | 3 | Рекомендуется периодичность 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».  СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».  СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 – 03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». |
| Горячий цех (горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды) | Шум | 2\*\* | Не реже 1 раза в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта шумогенерирующего оборудования | СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».  СанПиН 2.2.4/2.1.8.562 – 96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых общественных зданий и на территории жилой застройки» |

\*Количество точек определяется из расчета на каждое помещение, участок.

Количество устанавливается по постоянным рабочим местам (цех холодных закусок, мясной, рыбный, овощной цеха, моечные столовой и кухонной посуды, помещения для резки хлеба и т.д.)

\*\*Инструментальные исследования уровня шума устанавливаются при работе холодильного оборудования, вентиляции.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 СанПиН 2.4.5.2409 – 08)

**5.2. Виды исследования продукции, объектов окружающей и производственной среды**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект исследования (обследования) | Виды исследований | Количество, не менее\*\* | Периодичность,  не менее | Основание (нормативный документ) |
| Моечная столовой и кухонной посуды, горячий цех | Вода из разводящей сети | 3 | По химическим показателям – 1 раз в год  Микробиологическим показателям – 2 раза в год | СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».  СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». |
| Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал | СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».  ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» |
| Суточный рацион питания | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 | 1 раз в год | СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |
| Третьи блюда | Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 | 2 раза в год | СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |
| Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 10 смывов | 1 раз в год | СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |
| Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | 5 – 10 смывов | 1 раз в год | СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |
| Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | Исследование смывов на наличие яиц гельминтов | 10 смывов | 1 раз в год | СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |

\*Исследования проводятся по микробиологическим показателям (ОКБ, ТТКБ, ОМЧ). При обнаружении в пробе питьевой воды термотолерантных колиформных бактерий и (или) общих колиформных бактерий проводится их определение в повторно взятых в экстренном порядке пробах воды. В таких случаях для выявления причин загрязнения одновременно проводится определение хлоридов, азота аммонийного, нитратов и нитритов. При обнаружении в повторно взятых пробах воды общих колиформных бактерий в количестве более 2 в 100 мл и (или) термотолерантных колиформных бактерий проводится исследование проб воды для определения патогенных бактерий кишечной группы и (или) энтеровирусов.

\*\*Количество исследований указывается исходя из мощности предприятия и объема продукции. Расчет количества смывов проводится с учетом разделочного инвентаря, оборудования, столовой посуды, приборов, рук персонала и спец.одежды. Паразитологические исследования смывов проводятся только с инвентаря, оборудования, овощной продукции.

**При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.**

**5.3. Виды исследования продукции, объектов окружающей и производственной среды на период работы в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект исследования (обследования) | Виды исследований | Количество, не менее\* | Периодичность,  не реже | Основание (нормативный документ) |
| Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2-3 блюда | 1 раз в сезон | СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.» |
| Обед | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 3-4 блюда | 1 раз в сезон | СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.» |
| Третьи блюда | Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 | 1 раз в сезон | СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.» |
| Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 10 смывов | 1 раз в сезон | СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.» |

\*расчет количества смывов проводится с учетом разделочного инвентаря, оборудования, столовой посуды, приборов, рук персонала и спец.одежды. Паразитологические исследования смывов приводятся только с инвентаря, оборудования, овощной продукции. Количество исследований указывается исходя из мощности предприятия и объема продукции.

**При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикаов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.**

1. **Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование должностей | Перечень специалистов, лабораторных исследований | Основание | Кратность |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Для работников детских учреждений\* | Рентгенография грудной клетки | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Прививки против дифтерии, столбняка | Приказ 125н от 21.03.2014 г. | От 18 лет ревакцинация против дифтерии, столбняка – каждые 10 лет от момента последней ревакцинации |
| Прививки против гепатита В | Приказ 125н от 21.03.2014 г. | От 18 до 55 лет, не привитые ранее 3-х кратно по схеме |
| Прививки против краснухи | Приказ 125н от 21.03.2014 г. | Женщины от 18 до 25 лет (включительно), двукратно |
| Прививки против кори | Приказ 125н от 21.03.2014 г. | Взрослые до 35 лет (двукратно), от 36 до 55 лет относящиеся к группам риска (работники образовательных учреждений) двукратно |
| Вакцинация против гриппа | Приказ 125н от 21.03.2014 г. | Работники образовательных учреждений, ежегодно |
| Дерматовенеролог | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Оториноларинголог | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Стоматолог | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Инфекционист | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | Исследования проводятся по рекомендации врачей – специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах. |
| Гинеколог (бактериологическое и цитологическое исследование) | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Терапевт | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Нарколог | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Психиатр | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Исследование крови на сифилис | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Серологическое обследование на брюшной тиф | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям |
| Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям |
| Обследование на гельминтозы | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год, либо по эпидемиологическим показаниям |
| Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилоккока | Приказ 302н от 12.04.2011 г. | При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям |
| Для работников детских учреждений | Профессиональная гигиеническая подготовка | Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. | Должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной, кремово-кондитерской продукции, детским питанием – 1 раз в год, для остальных сотрудников – 2 раза в год |

\*При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (сахар, микроскопия осадка); электрокардиография, биохимичексий скрининг, содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Женщины после 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез 1 раз в 2 года.

**6.1 Прохождение обязательных медицинских обследований, профессиональной гигиенической подготовки поступающих лиц на работу в оздоровительные учреждения\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование должностей | Перечень специалистов, лабораторных исследований\*\*\* | Основание | Кратность |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Работники детских оздоровительных учреждений\*\* | Флюорография легких | СанПиН 2.4.4.2599 — 10 Приказ МЗ РФ от 15 мая 2013 г. № 296н «О внесении изменения в приложение № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Дерматовенеролог | СанПиН 2.4.4.2599 — 10 Приказ МЗ РФ от 15 мая 2013 г. № 296н «О внесении изменения в приложение № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. | При поступлении на работу, не реже 1 раза в год, либо по эпидпоказаниям |
| Оториноларинголог | СанПиН 2.4.4.2599 — 10 Приказ МЗ РФ от 15 мая 2013 г. № 296н «О внесении изменения в приложение № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год |
| Инфекционист | СанПиН 2.4.4.2599 — 10 Приказ МЗ РФ от 15 мая 2013 г. № 296н «О внесении изменения в приложение № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. | Участие специалистов, объем исследования проводятся по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах. |
| Кровь на сифилис | СанПиН 2.4.4.2599 — 10 Приказ МЗ РФ от 15 мая 2013 г. № 296н «О внесении изменения в приложение № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. | При поступлении на работу  1 раз в год |
| Мазки на гонорею | СанПиН 2.4.4.2599 — 10 Приказ МЗ РФ от 15 мая 2013 г. № 296н «О внесении изменения в приложение № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. | При поступлении на работу |
| Исследование на гельминтозы | СанПиН 2.4.4.2599 — 10 Приказ МЗ РФ от 15 мая 2013 г. № 296н «О внесении изменения в приложение № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. | При поступлении на работу не реже 1 раза в год |
| Серологическое обследование на брюшной тиф | СанПиН 2.4.4.2599 — 10 Приказ МЗ РФ от 15 мая 2013 г. № 296н «О внесении изменения в приложение № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. | При поступлении на работу и по эпидпоказаниям |
| Поступающие на работу на пищеблоки; сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды; лица, эксплуатирующие водопроводные сооружения | Определение возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии | Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.12.2017 г. № 149  Изменения в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3108 — 13 «Профилактика острых кишечных инфекций» | Однократно перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона) |
| Работники детских оздоровительных учреждений | Профессиональная гигиеническая подготовка | Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. | Должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной, кремово-кондитерской продукции, детским питанием – 1 раз в год, для остальных сотрудников – 2 раза в год |

\*При зачислении сотрудников в оздоровительное учреждение по специальности, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований, занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

\*\*При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся:клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (сахар, микроскопия осадка); электрокардиография, биохимический скрининг, содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Женщины после 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез 1 раз в 2 года.

\*\*\*Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

1. **Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Перечень работ, услуг, продукции | Наименование санитарно-эпидемиологического заключения, лицензии, регистрационный номер, дата, наименование органа, выдавшего сан.-эпид.заключение, лицензию | Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения, лицензии |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Деятельность, подлежащая санитарно-эпидемиологической оценке |  |  |
| 1.1 | Приготовление готовых блюд |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование форм учета и отчетности\* | Периодичность | Ответственное лицо (Ф.И.О., должность | Регламентирующий документ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Журнал учета мероприятий по контролю | По факту | Жалнина И.А..., директор | Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального надзора, ст.16 пп.8-10 |
| 2 | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | Указываются факты списания, возврата продуктов и др. | Жалнина И.А..., директор | СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |
| 3 | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции | Жалнина И.А..., директор | СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |
| 4 | Журнал здоровья | Ежедневно | Жалнина И.А..., директор | СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |
| 5 | Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Жалнина И.А..., директор | СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |
| 6 | Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | Ежедневно | Жалнина И.А..., директор | СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |
| 7 | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Ежедневно | Жалнина И.А..., директор | СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |
| 8 | Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования | Ежедневно | Жалнина И.А..., директор | СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |

\*При наличии холодного, горячего цехов.

* протоколы лабораторного контроля по всем видам исследований
* договора с аккредитованными лабораториями
* медицинские книжки с результатами медосмотра и профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией
* сертификаты, декларации о соответствии, методические рекомендации на дезинфицирующие средства
* договор на вывоз мусора и утилизацию ТБО и пищевых отходов

1. **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, ТУ Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень возможных аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Ответственное должностное лицо | Способ информирования |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший | По телефону |
| 2 | Перебои в подаче электроэнергии и водоснабжения; поломка коммуникационных систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции; аварийное состояние стен, пола, потолка | Сообщить в соответствующую службу | Жалнина И.А.. | По телефону |
| 3 | Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Замена проводов | Жалнина И.А.. | По телефону |
| 4 | Остановка производства, нарушение технологического процесса | Информирование ТУ Роспотребнадзора в Приморском крае, населения и органов местного самоуправления | Жалнина И.А.. | По телефону |
| 5 | Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Жалнина И.А.. | По телефону |

1. **Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

**10.1. План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятия | Ответственный исполнитель | Срок исполнения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| * 1. **Основные организационно-административные мероприятия:** | | | |
| 1.1. | Разработка проектной документации по строительству, реконструкции, техническом переоборудовании, расширении объекта. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 1.2. | Гигиеническая оценка вводимого в эксплуатацию построенного (реконструированного) объекта с проведением лабораторных исследований и измерений | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 1.3. | Гигиеническая оценка продукции, видов деятельности, работ и услуг, подлежащих лицензированию и сертификации: | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 1.3.1. | - проведение корректировки (при необходимости) перечня продукции, видов деятельности, работ и услуг прошедшей, предстоящей сертификации; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 1.3.2. | - получение результатов экспертных исследований, обследований, гигиенических и иных видов оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 1.3.3. | - подготовки и направления материалов на санитарно-эпидемиологические экспертизы. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 1.4. | Организация производственного контроля | Жалнина И.А.. |  |
| 1.4.1 | - комплектование штата для осуществления производственного контроля; | Жалнина И.А.. | Сентябрь |
| 1.4.2. | - определение ответственных для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведения производственного контроля; | Жалнина И.А.. | Сентябрь |
| 1.4.3. | - распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных правил; | Жалнина И.А.. | Сентябрь |
| 1.4.4. | - обеспечение проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| Жалнина И.А..1.4.5. | - формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, технические условия и технологические инструкции, другие инструктивно-методические документы); | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 1.4.6. | - организация лабораторного и инструментального контроля; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 1.4.7. | - заключение договоров с иными организациями, испытательными лабораториями и центрами аккредитованной испытательной лаборатории, аккредитованными в областях, необходимых для осуществления исследований, испытаний и измерений для целей производственного контроля; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 1.4.8. | -проведение анализа деятельности по выполнению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил за год. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| * 1. **Санитарно-гигиенические мероприятия** | | | |
| 2.1 | Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления требованиям санитарных правил: | Жалнина И.А.. | Постоянно |
| 2.1.1. | -заключение договора со специализированной организацией на транспортировку, утилизацию твердых бытовых и пищевых отходов; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 2.1.2. | -постоянный контроль за поддержанием санитарного состояния территории в соответствии с требованиями санитарных правил. | Жалнина И.А.. | Постоянно |
| * 1. **Медико-санитарные мероприятия:** | | | |
| 3.1. | Обеспечение соответствия качества питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения. | Жалнина И.А.. | Постоянно |
| 3.2. | Медицинские осмотры и профессиональная гигиеническая подготовка декретированных контингентов: | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 3.2.1. | -составление списка профессий, подлежащих предварительным медицинским осмотрам | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 3.2.2. | -составление пофамильных списков работников, подлежащих прохождению медицинских обследований (с указанием профессий, подразделения, вредного фактора); | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 3.2.3. | -заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением на проведение медицинских обследований; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 3.2.4. | -подготовка приказа о проведении медицинских осмотров в лечебно-профилактическом учреждении, имеющем лицензию на данный вид деятельности; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 3.2.5. | -составление графика прохождения медицинских осмотров; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 3.2.6. | -контроль за полнотой проведения медицинских обследований; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 3.2.7. | -контроль за наличием личных медицинских книжек. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| * 1. **Дезинфекционные мероприятия:** | | | |
| 4.1. | Проведение расчета потребности объекта в дезинфекционных средствах. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 4.2. | Заключение договора на поставку дезинфекционных средств, приобретение этих средств. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 4.3. | Получение свидетельства о государственной регистрации, сертификата соответствия и методических указаний по применению дезинфекционного средства 9для каждого препарата, предполагаемого к использованию). | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 4.4. | Организация проведения контроля рабочих растворов дезинфекционных средств с помощью экспресс-методов. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 4.5. | Контроль за ведением учета получения и расхода дезинфекционных средств и проведением дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 4.6. | Контроль за наличием месячного неснижаемого запаса дезинфекционных средств. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 4.7. | Контроль за организацией, регулярностью (1 раз в месяц) и качеством проведения дезинфекции транспорта для перевозки пищевых продуктов. | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| * 1. **Иные мероприятия в зависимости от специфики осуществляемой деятельности, выполняемой работы и оказываемой услуги:** | | | |
| 5.1 | Профилактика заболеваний и отравлений в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте: | Жалнина И.А.. |  |
| 5.1.1 | -контроль наличия необходимого запаса и постоянного использования (применения, ношения) соответствующей спецодежды и индивидуальных средств защиты; | Жалнина И.А.. |  |
| 5.1.2. | -мероприятия по оптимизации условий труда, внедрению современных технологий, автоматизации и механизации основных производственных процессов; | Жалнина И.А.. |  |
| 5.1.3. | -осуществление контроля за соблюдение медицинских противопоказаний при приеме на работу и допуске к работе; | Жалнина И.А.. |  |
| 5.1.4. | -организация работы по проведению иммунизации работников (заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением, подготовка списков, организация помещения для проведения прививок). | Жалнина И.А.. |  |
| 5.2. | Регулярные проверки соответствия санитарным правилам и другой нормативной и технической документации: | Жалнина И.А.. |  |
| 5.2.1. | -технологического процесса; | Жалнина И.А.. |  |
| 5.2.2. | -качества (безопасности) продовольственного сырья, пищевых продуктов, поступающих на предприятие и производимой продукции; | Жалнина И.А.. |  |
| 5.2.3. | -условий транспортировки и хранения продуктов (контролируемыми показателями являются: акт дезинфекции транспорта, медицинские книжки персонала, наличие специального оборудования для транспортировки и хранения, наличие измерительных приборов; | Жалнина И.А.. | Постоянно |
| 5.2.4. | -состояния производственной среды (контролируемыми объектами являются: условия труда, состояние отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, освещения и уровней освещенности, санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, соблюдение режима проведения профилактической дезинфекции, дератизации); | Жалнина И.А.. | Постоянно |
| 5.2.5. | -регулярностью прохождения работниками медицинских осмотров; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 5.2.6. | - прохождением обучения и гигиенической аттестации декретируемым контингентом работающих; | Жалнина И.А.. | При необходимости |
| 5.2.7. | -соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве; | Жалнина И.А.. | Постоянно |
| 5.2.8. | -сроками, полнотой, качеством и эффективностью проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ на объекте; | Жалнина И.А.. | Постоянно |
| 5.2.9. | -организацией инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-противоэпидемического режима | Жалнина И.А... | При необходимости |

* 1. **План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Мероприятия | Контрольные точки | Срок выполнения | Ответственный (Ф.И.О.) должность) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Обеспечение наличия на объекте санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. | Рабочие места | Постоянно | Жалнина И.А.. |
| 2 | Организация лабораторных исследований и испытаний | Рабочие места | В соответствии с графиком | Жалнина И.А.. |
| 3 | Организация предварительных и периодических медицинских осмотров | Все сотрудники | При поступлении на работу, 1 раз в год | Жалнина И.А.. |
| 4 | организация прохождения флюорографического обследования | Все сотрудники | 1 раз в год | Жалнина И.А.. |
| 5 | Организация проведения профилактических прививок | Все сотрудники | В установленные сроки | Жалнина И.А.. |
| 6 | Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников | В соответствии с графиком | В соответствии с графиком | Жалнина И.А.. |
| 7 | Контроль за наличием сертификатов, личных медицинских книжек, актов дезинфекции на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации | - | Постоянно | Жалнина И.А.. |
| 8 | Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | Постоянно | Постоянно | Жалнина И.А.. |
| 9 | Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических 9профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений: | Постоянно | Постоянно | Жалнина И.А.. |
|  | -температуры воздуха внутри холодильного оборудования; | Охлаждаемые витрины, охлаждаемые прилавки, морозильные шкафы | Ежедневно | Жалнина И.А.. |
|  | -за использованием средств индивидуальной защиты; | На рабочих местах | Ежедневно | Жалнина И.А.. |
|  | -за состоянием здоровья сотрудников, соблюдением правил личной гигиены; | Все сотрудники | Ежедневно | Жалнина И.А.. |
|  | -за эффективностью проведения дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий; | Все помещения и прилегающая территория | Ежедневно | Жалнина И.А.. |
|  | -за хранением и использованием уборочного инвентаря; | Место хранения уборочного инвентаря | Ежедневно | Жалнина И.А.. |
|  | -за состоянием благоустройства прилегающей территории, фасада здания, контейнерной площадки; | Прилегающая территория | Ежедневно | Жалнина И.А.. |
|  | -за санитарно-гигиеническим и санитарно-техническим состоянием помещений, рабочих мест, оборудования, инженерных сетей. | Все помещения и прилегающая территория | Ежедневно | Жалнина И.А.. |