

Приложение 1
к приказу директора
Муниципального учреждения
«Комплексный центр социального
обслуживания населения»
Копейского городского округа
Челябинской области
от 25.09.2023 г. № 92

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
в отделении временного проживания

К объекту производственного контроля относятся:

- Здание и помещения отделения временного проживания (жилые комнаты, душевые, прачечная, туалеты);
- Производственные, складские, бытовые и вспомогательные помещения на пищеблоке (обеденный зал, склад);
- Условия хранения и реализации пищевых продуктов;
- Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция;
- Вода питьевая.

Программа производственного контроля является обязательной для исполнения всеми работниками отделения временного проживания.

Положения программы направлены на исполнение требований следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999 г.
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» № 134 ФЗ от 08.08.2001 г.
- Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1 1058-01.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2. 1324 - 03.
- Гигиенические требования к устройству, эксплуатации воды, контроль качества. Сан ПиН 2.1.2. 1188-03
- Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к условиям труда женщин» Сан ПиН 2.2.0. 555-96
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (ТР ТС 009/2011)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 767н "Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств".

Контроль за соблюдением указанных нормативных документов на объекте осуществляется постоянно медработниками: врач, медицинская сестра.

Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Заведующий отделением

Заведующий хозяйством

Кладовщик

Медработники: Врач, медицинская сестра.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для обслуживаемых получателей социальных услуг условий проживания в отделении.

Ответственность за организацию и осуществление производственного контроля.

Сотрудники отделения временного проживания несут полную ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

За невыполнение или выполнение производственного контроля в недостаточном объеме КоАП РФ предусматривает наложение штрафных санкций со стороны контролирующих органов - в результате проверки Роспотребнадзора (СЭС) и других инспекций, вплоть до приостановления деятельности, отстранения от работы должностных лиц, лишения лицензии, а также уголовную ответственность в случае причинения вреда здоровью человека, окружающей среде, имуществу, которые возникли в результате нарушения санитарных правил вследствие невыполнения производственного контроля.

1. Адрес объекта: Челябинская область, город Копейск, пос. Старокамышинск, ул. Комсомольская, 21

2. Вид деятельности: предоставление социальных услуг в стационарной форме в условиях временного проживания с организацией горячего питания и предоставлением медицинских услуг.
Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ФС-74-01-001513 от 18 мая 2011 г.

3. Санитарно - эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормативам № 74.09.05.000.М.000022.02.11 от 02.02.2011 г. выдано территориальным отделом Управления ФС Роспотребнадзора по Челябинской области в г. Копейске и Красноармейском районе.

4. У организации заключены договоры: на вывоз ТБО, на поставку молочной продукции, на поставку хлебобулочных изделий, на поставку продуктов питания на холодное водоснабжение и водоотведение.
5. Лицом, ответственным за организацию производственного контроля является заведующий отделением, ответственным лицом за осуществление процедуры производственного контроля является медицинская сестра.

Нормативные документы, касающиеся санитарно-эпидемиологических мероприятий и производственного контроля подлежат обязательному применению (исполнению) в отделении.

ПЛАН

мероприятий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в отделении временного проживания МУ «Комплексный центр социального обслуживания населения» Копейского городского округа

№ п/п	Мероприятия	Кратность контроля	Ответственный
1	Организация и проведение производственного контроля	Ежедневно	Зав. отделением
2	Обеспечение нормативной документацией	При необходимости	Зам. директора Зав. отделением
3	Информирование об аварийных ситуациях, содержащих угрозу сан\эпид. благополучию	По ситуации	Зам. директора Зав. отделением
4	Обеспечение выполнения требований действующего санитарного законодательства	Постоянно	Зав. отделением Врач Медицинская сестра
5	Контроль над санитарным состоянием:		Зав. отделением Врач Медицинская сестра
	- благоустройство территории	Постоянно	Заведующий хозяйством
	- своевременный вывоз мусора	Постоянно	Заведующий хозяйством
	- проведение текущей и генеральной уборки	Постоянно	Зав. ОВП Заведующий хозяйством
	- правильное хранение и использование производственного инвентаря	Постоянно	Заведующий хозяйством
	- правильное хранение и использование уборочного инвентаря	Постоянно	Заведующий хозяйством
	- контроль над наличием моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Зав. ОВП Заведующий хозяйством
5.1	Контроль над системами хозяйства:		Заведующий хозяйством
	- питьевого назначения (водоснабжение, канализация, водостоки)	Постоянно	Заведующий хозяйством

5.2	Контроль над соблюдением требований к помещениям (своевременное проведение ремонтных работ, контроль над соблюдением воздушно-теплого режима (исправность систем отопления, вентиляции), контроль над температурой воздуха в помещениях, соблюдение режима проветривания).	Постоянно	Зам. директора Зав.ОВП Заведующий хозяйством
5.3	Контроль за искусственным освещением нормами уровня освещенности, своевременная замена осветительных ламп)	Постоянно	Заведующий хозяйством
5.4	Контроль над организацией питания:		Зав.отделением Медицинская сестра
	-соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима	Постоянно	Зав.отделением Медицинская сестра
	-исправность оборудования	Постоянно	Зав.отделением
	-достаточное количество посуды и разделочного инвентаря	Постоянно	Зав. отделением Заведующий хозяйством
	-медицинская документация по питанию	Постоянно	Зав.отделением
	-наличие технологических карт	Постоянно	Зав.отделением
	-проверка качества поступающих продуктов и готового питания	Постоянно	Кладовщик Медицинская сестра
	-применение йодированной соли	Постоянно	Медицинская сестра
	-контроль за условиями хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации, за технологическим процессом приготовления пищи, за соблюдением требований личной гигиены сотрудников пищеблока	Постоянно	Зав. отделением Медработники Кладовщик
	-лабораторный контроль готовой продукции, воды, смывов, обедов на калорийность и др.	2 раза в год	Центр эпидемиологии Зав. отделением

2.	- авария на сетях водоснабжения сопровождающих длительным отсутствием воды	1. Прекратить эксплуатацию учреждения 2. После устранения аварии промывка и дезинфекция водопроводных сетей с последующим забором воды на соответствие СанПиН	Зам. директора Зав. отделением Начальник хозяйственного отдела
3.	- авария на сетях канализации	1. Прекратить эксплуатацию учреждения 2. Проведение генеральной уборки помещений с применением дез. средств.	Зам. директора Зав. отделением Начальник хозяйственного отдела
4.	- выход из строя технологического, холодильного оборудования	Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании. Перенос продуктов в другое работающее холодильное оборудование Ремонт оборудования	Зам. директора Зав. отделением Начальник хозяйственного отдела
5.	- отключение электроэнергии	Приостановка работы объекта Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование Проведение сан обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии	Зам. директора Зав. отделением Начальник хозяйственного отдела

6.	-сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, возможно связанным с употреблением изготовленных в учреждении блюд	Выявление и устранение причин возникновения заболевания или отравления (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной	Зам. директора Зав. отделением Врач
7.	-вспышка бактериальных и грибковых инфекционных заболеваний	1. Обеспечить финансирование неиссякаемого запаса дезинфекционных средств в количестве достаточном для устранения и распространения бактериальных и грибковых инфекционных заболеваний	Главный бухгалтер
8.	неудовлетворительные результаты лабораторных исследований, проводимых при проверках Роспотребнадзора	Выявление и устранение причин неблагоприятного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение	Зам. директора Зав. отделением Врач

Перечень сотрудников подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке

N	Должность	Периодичность медицинских осмотров	Периодичность гигиенической подготовки
1	Заведующий отделением	1 раз в год	1 раз в год
2	Медицинская сестра	1 раз в год	1 раз в год
3.	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в год
4	Специалист по социальной	1 раз в год	1 раз в год

	работе		
5	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в год
6	Повар	1 раз в год	1 раз в год
7	Мойщик посуды	1 раз в год	1 раз в год
8	Санитарка	1 раз в год	1 раз в год
9	Машинист по стирке	1 раз в год	1 раз в год
10	Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в год

**План микробиологических исследований
(объем исследований, кратность в год)**

Помещения	Смывы на БГКП, стафилококки	Смывы на пат. флору, сальм.	Смывы на я/гель м.	Исследования воздуха	Контроль работы бак. ламп	Контроль концентрации приготовленных дез. растворов	
						хим.	экспресс
Медицинский кабинет					1x1р.		
Зал столовой					1x1р.		
Помещения пищеблока	БГКП 10x4р.	5x4р.	5x4р.	1x2р	1x1р	1x4р.	Каждое приготовление
Склад					1x1р		

Исследования пищи и воды

Наименование объекта исследования	Вид исследования	Кратность	Примечание
Комплексный обед	(калорийность)3x4р	3x4р.	
Гарнир	Бак. исследование	1x1р.	
Мясное, рыбное блюдо	Бак. исследование	1x1р.	
Вода питьевая(централизованное водоснабжение)	Бак.исследование	1x4р.	
Вода питьевая (бутилированная)	Сан-хим.(краткая схема)	1x1р.	

План контроля производственных факторов подлежащих лабораторному исследованию (исследуемые показатели и кратность исследований)

Помещения	Физические факторы			Исполнитель
	Микроклимат	Искусственная освещённость	Напряженность электромагнитных полей	
Кабинет медицинской сестры, специалистов, заведующего отделением	1x1р.	1x1р.		По договору с аккредитованной лабораторией
Помещения пищеблока	1x1р.	1x1р.		

Склад	lхlp.	lхlp.		
-------	-------	-------	--	--

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

- 1) Журнал учета проведения генеральных уборок.
- 2) Журнал регистрации и контроля бактерицидных облучателей
- 3) Лист контроля прохождения мед. осмотров сотрудниками.
- 4) Журнал учёта чрезвычайных и аварийных ситуаций на объекте.
- 5) Журнал учёта инфекционных заболеваний ф.№60.
- 6) Журнал регистрации температурного режима холодильника.
- 7) Журнал проведения инструктажа по технике безопасности и охране труда.
- 8) Журнал контроля концентрации рабочих дезинфицирующих средств.
- 9) Технологический журнал учета отходов класса «Б».
- 10) Личные медицинские книжки с результатами медосмотров.
- 11) Журнал учета приема, расхода и остатков продуктов.
- 12) Журнал бракеража сырой продукции.
- 13) Журнал температуры и влажности.
- 14) Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный).
- 15) Журнал температуры холодильного оборудования.

Заместитель директора



Л.А. Рыбакова