



Утверждаю

Директор

МАУ ДОЛ «Солнечная поляна»

А.Н. Овсянников

2022 год

ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
в МАУ ДОЛ «Солнечная поляна»**

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства **и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Целью программы

Является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

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

Осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

Проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

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

Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством,

хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

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

В программу включены:

Перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МАУ ДОЛ, перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности МАУ ДОЛ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в МАУ ДОЛ:

- директор
- заместитель директора
- заведующая складом
- заведующая производством
- врач.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт директор.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в МАУ ДОЛ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания

человека, которые должны быть в наличии в МАУ ДОЛ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Перечень официально изданных санитарных правил, наличие которых обязательно в учреждении:

- 1) Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- 2) Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3) Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- 4) Федеральный закон от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 5) Федеральный закон от 23.02.2012г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- 6) Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (глава I-VII);
- 7) Технического регламента таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки»;
- 8) Приложение 1 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»;
- 9) Приложения № 1,2,3 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»;
- 10) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- 11) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 12) СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 13) СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- 14) Приложение с №1 по №9 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 15) СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 16) Приложения 1.2 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- 17) СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- 18) СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- 19) Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213

Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

20) Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н (ред. от 03.02.2021 №47н) «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.04.2014 N 32115).

Для реализации Программы производственного контроля в МАУ ДОЛ имеется следующий **набор документов**:

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на акарицидную обработку территории.

Договор на вывоз ТБО .

Договор на вывоз стоков.

Личные санитарные книжки сотрудников.

Локальные акты МАУ ДОЛ (приказы, положения).

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники: все сотрудники постоянные и временные, принимаемые только на летний сезон. Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится перед открытием летнего сезона: в ходе планового медицинского осмотра.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов МАУ ДОЛ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется.

Ответственный за организацию и осуществление производственного контроля:

А.Н. Овсянников - директор МАУ ДОЛ «Солнечная поляна»

Перечень должностных лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля:

1. Директор
2. Заведующая складом
3. Врач
4. Зав производством
5. Заместитель директора
6. Инструктор по физкультуре.
7. Медицинская сестра

Осуществление производственного контроля:

№	Вид работы (услуги)	Кратность	Вид документа	Ответственные
1.	Контроль за питанием			
	Контроль соблюдения санитарно-технологического режима хранения, приготовления и реализации блюд	Ежедневно	Бракеражный журнал	Врач Мед.сестра Зав производством Члены бракеражной комиссии Врач Кладовщик
	Контроль соблюдения сроков реализации скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	
	Контроль соблюдения температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Тетрадь контроля	Врач Мед.сестра Зав производством
	Контроль отсутствия	Ежедневно	Журнал	

	гнойничковой инфекции и катара верхних дыхательных путей у сотрудников пищеблока		медицинского осмотра	Врач Мед.сестра
	Контроль за витаминизацией блюд на пищеблоке	Ежедневно	Журнал проведения витаминизации	медицинская сестра
2.	Контроль санитарного состояния:			
	- Контроль санитарного состояния помещения	Ежедневно	Журнал контроля	Врач Мед.сестра Заведующая складом
	- Контроль выполнения хлорного режима в учреждении	Ежедневно	Журнал контроля	
	- Контроль использования инвентаря в соответствии с маркировкой	Ежедневно	Журнал контроля	
	- Контроль за уборкой в помещении	Ежедневно	Журнал контроля	
	Контроль за обеспечением естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Журнал производственного контроля	Медсестра
	Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Журнал производственного контроля	Медсестра
	Контроль за состоянием искусственной освещенности в	1 раз в смену	Журнал производственного контроля	Заведующая хозяйством

	корпусах			
3.	Контроль за организацией охраны жизни и здоровья детей:			
	Контроль соблюдения личной гигиены	Ежедневно	Визуальный контроль	Врач Мед.сестра
	Контроль организации режима дня	Ежедневно	Визуальный контроль	Заместитель директора
	Контроль режима двигательной активности, организации прогулок, утренней зарядки, спортивных мероприятий	Ежедневно	Визуальный контроль	Инструктор по физ воспитанию
	Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в смену	Журнал контроля за проведением закаливающих мероприятий	врач
	Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в смену	Журнал контроля за состоянием работы по формированию ЗОЖ	врач
	Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий		Журнал производственного контроля	врач

Внутренний контроль качества и безопасности медицинской деятельности

Задачами внутреннего контроля являются предупреждение, выявление и пресечение нарушений медицинским работником, осуществляющего медицинскую

деятельность требований и к обеспечению качества и безопасности медицинской деятельности, установленных законодательством Российской Федерации.

Внутренний контроль осуществляется путем:

- проведения проверок соблюдения медицинским работником, осуществляющего медицинскую деятельность прав обучающихся и воспитанников в сфере охраны здоровья;
- проведения проверок соблюдения медицинским работником, осуществляющего медицинскую деятельность порядка проведения медицинских осмотров, оформления соответствующей медицинской документации;
- проведения проверок соблюдения медицинским работником, осуществляющего медицинскую деятельность соответствия лекарственных средств, находящихся в обращении, установленным обязательным требованиям к их качеству, правилам хранения, срокам годности; ведение необходимой документации;
- проведения проверок соблюдения медицинским работником, осуществляющего медицинскую деятельность порядка оказания медицинской помощи, проведения иммунопрофилактики;
- проведения проверок соблюдения медицинским работником, осуществляющего медицинскую деятельность безопасных условий труда, а также требований по безопасному применению и эксплуатации медицинских изделий и их утилизации.

Внутренний контроль осуществляется посредством плановых и внеплановых проверок не менее 2-х раз в год. При проведении проверок осуществляются следующие мероприятия:

- рассмотрение документов и материалов, характеризующих деятельность проверяемого медицинского работника по соблюдению прав обучающихся, воспитанников в сфере охраны здоровья; оказание экстренной медицинской помощи в соответствии с требованиями порядков оказания медицинской помощи, проведение медицинских осмотров;
- рассмотрение и анализ жалоб родителей, связанных с оказанием медицинской помощи обучающимся, воспитанникам, в том числе содержащих сведения о не представленной заранее информации о планируемых медицинских мероприятиях

(иммунопрофилактика, осмотр узкими специалистами, стоматологом и др.), наличие лекарственных препаратов и медицинских изделий;

- оценка соблюдения требований законодательства Российской Федерации к размещению и содержанию информации об осуществляемой деятельности в сфере охраны здоровья обучающихся, воспитанников;
- проверка своевременной информированности родителей или иных законных представителей несовершеннолетнего о планируемой иммунопрофилактике, профилактических осмотрах и других медицинских мероприятиях обучающихся. воспитанников и проведение их после получения разрешения;
- оценка соблюдения порядка проведения медицинских осмотров врачами-специалистами и медицинских исследований;
- правил внесения записей в медицинскую документацию при проведении медицинских осмотров, а также оформления их результатов;
- оценка правил хранения, использования, сроков годности, оформления документации, утилизации лекарственных средств, медицинских изделий;
- оценка правил хранения медицинских иммунобиологических препаратов, сроков их хранения;
- оценка соблюдения правил дезинфекции, предстерилизационной очистки инструментария.

По результатам внутреннего контроля составляется соответствующий акт.

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;

Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;

Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;

Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.

Журнал здоровья работников пищеблока.

Журналы бракеража готовой и сырой продукции.

Ветеринарные справки о качестве товара.

Журнал учёта инфекционных заболеваний.

Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.

Журнал осмотра детей на педикулёз.

Журнал учёта детей, находившихся в изоляторе.

Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.

Личные медицинские книжки сотрудников.

Журнал учёта скоропортящихся продуктов.

Накопительная ведомость по анализу питания.

Журнал учёта бактерицидной лампы.

Амбулаторный журнал.

Мероприятия по проведению производственного контроля на 2020 год:

Лабораторные исследования.

Перечень должностей и число работников, подлежащих медицинскому осмотру, гигиеническому обучению:

- ✓ Все категории работников – мед. осмотр перед заездом: флюорография (1 раз в год), прививка от дифтерии (через 10 лет от предыдущей), от кори (в возрасте от 18 до 35 лет), кал на диз.групп, кал на я/гл., соскоб на энтеробиоз, мазок на gn (женщины), кровь на RW.
- ✓ Работники пищеблоков – медицинский осмотр (перед каникулами), прививка от гепатита А, брюшной тиф.
- ✓ Гигиеническое обучение всех работников 1 раз в год.

Перечень возможных аварийных ситуаций:

Аварийная ситуация	Мероприятия
1. Отсутствие электроэнергии	1. Включение аварийного источника электроснабжения 2. Сообщение в электроснабжающую организацию.
2. Аварийная ситуация на	1. Временная остановка работы

водопроводных, канализационных сетях.	2. Сообщение в Территориальный отдел Роспотребнадзора 3. Устранение аварийной ситуации 4. Проведение дезинфекции, генеральной уборки после устранения аварии.
3. Выход из строя технологического, холодильного оборудования.	1. Ограничение ассортимента блюд 2. Согласование ассортимента с Территориальным отделом Роспотребнадзора 3. Вызов специалистов обслуживающей организации

Кратность отчета по выполнению программ производственного контроля, предоставляется в ТО Роспотребнадзора: ,