

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
БУ «Нефтеюганский районный
комплексный центр социального
обслуживания населения»


Е.М.Елизарьева
« 21 » ноября 2024 г.



ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в пищеблоке БУ «Нефтеюганский районный комплексный центр социального
обслуживания населения» на 2025-2027г.

ноябрь 2024 г.

1. Область применения

Программа (план) производственного контроля (далее - Программа) регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований при осуществлении следующего вида деятельности: производство и организация потребления продукции общественного питания.

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

В Программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

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

Цель производственного контроля - охрана здоровья потребителей. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа направлена на обеспечение безопасности здоровья населения.

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

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

№ п/п	Наименование документа
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2.	Закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
3.	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4.	Федеральный закон от 09.01.1996 № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»
5.	Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»
6.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
7.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
8.	Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
9.	Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»
10.	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"»
11.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
12.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
13.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
14.	Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
15.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
16.	МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
17.	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
18.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
19.	СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

20.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
21.	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
22.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
23.	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
24.	СП 60.13330.2020 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»
25.	СП 73.13330.2016 «Внутренние санитарно-технические системы зданий»
26.	СП 30.13330.2020 Внутренний водопровод и канализация зданий
27.	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»
28.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
29.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18.06.2010. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»
30.	ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»
31.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя:

Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Нефтеюганский районный комплексный центр социального обслуживания населения»;

Наименование (тип) объекта:

Пищеблок в центре социального обслуживания населения;

Виды деятельности:

Деятельность предприятий общественного питания;

Юридический и фактический адрес: 628331, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра, Нефтеюганский район, поселок городского типа Пойковский, 3-й мкр, д.47;

Ф.И.О. руководителя: директор Елизарьева Елена Михайловна;

Свидетельство о государственной регистрации: ОГРН 1038602952057, ИНН/КПП 8619011490/ 861901001

Характеристика объекта

1. Тип строения: Капитальное

2. Состав помещений:

2.1. Производственные помещения: кухня, моечная столовой посуды, склад пищевого сырья;

2.2. Бытовые и прочие помещения: обеденный зал, раздевалка для персонала, санитарный узел

Характеристика инженерных систем

Холодное водоснабжение: централизованная;
Горячее водоснабжение: централизованное;
Система канализации: централизованная;
Система отопления: централизованная;
Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная;
Электроснабжение: централизованное;
Освещение: искусственное, естественное.

Территория

Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов: имеется;
Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей: имеются подъездные пути, а также имеется площадка с твердым покрытием для размещения автотранспорта и погрузочно-разгрузочных работ;
Наличие ливневой канализации: имеется;
Договор на вывоз и размещение отходов: имеется;
Режим работы пищеблока: ежедневно с 7-00 часов до 19-00 часов;
Количество работников пищеблока: 6 чел., включая совместительство;
Ответственный за вопросы организации и проведение производственного контроля: директор Е.М.Елизарьева
Ответственный за формирование инструктивно-методической базы: старшая медицинская сестра Н.А.Целева

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

- 2.1 Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
- 2.2 Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.
- 2.3 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
- 2.4 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранении.
- 2.5 Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
- 2.6 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
- 2.7 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта.

3. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Контроль состояния транспорта, транспортирующего сырье и материалы.	Микробиологическое, химическое перекрестное загрязнение пищевой продукции, материалов.	Наличие специализированного транспорта.	Каждая поставка продукции	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 51074-2003.	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";
			Наличие акта на дезинфекцию автотранспорта.		Заведующий складом		
			Наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра.		Заведующий складом		
			Санитарное состояние транспорта.		Заведующий складом		
			Соблюдение правила товарного соседства.		Заведующий складом		
		Развитие микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Соблюдение температурных условий транспортировки: охлажденные продукты – от +2°C до +6°C, замороженные продукты – не выше -18°C		Заведующий складом		
2.	Приемка пищевого сырья, материалов.	Наличие недопустимых уровней микробиологических и химических опасных факторов в поступающем сырье. Несоответствие качественных показателей установленным требованиям.	Наличие сопроводительной документации, правильность ее заполнения.	Каждая поставка продукции	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011 СП 1.1.1058-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01;	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";
			Прием продукции по количеству.		Заведующий складом		
			Прием продукции по качеству, оценка влияния несоответствий на качество.		Заведующий складом		
			Соответствие маркировки НД.		Заведующий складом		
			Целостность упаковки.		Заведующий складом		
			Ведение записей о приеме продукции.		Заведующий складом		
			Хранение сопроводительной документации на поступающую продукцию.		Заведующий складом		

4. Контроль на этапе хранения

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Пищевое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, моющие и дезинфицирующие средства	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	<ul style="list-style-type: none"> . Климатический режим хранения (температура, влажность): - ККТ № 1 Температура холодильников +2 ... + 6°C; - ККТ № 1 Температура морозильной камеры -18°C; - ККТ № 1 Температура хранения овощей +3 ... + 12°C; - Температура на сухом складе +18 ... +25°C; - Влажность воздуха в складском помещении не более 75%; - Влажность воздуха для хранения овощей 60-90%; 	2 раза в смену	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	СМБПП.СОП.05 "Порядок хранения сырья и материалов". Блок-схема технологических процессов.
			Сроки годности.	1 раз в смену			
		Перекрестное загрязнение аллергенами	Товарное соседство	1 раз в смену	Заведующий складом		
		Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных. Остатки моющих средств.	Санитарно-гигиенический режим хранения.	1 раз в смену	Заведующий складом		
	Перекрестное загрязнение персонала от	Соблюдение личной гигиены персоналом.	1 раз в смену	Заведующий складом	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"		

		Перекрестное загрязнение от инфраструктуры	Состояние опасных (стекло, пластик, дерево) предметов инфраструктуры на наличие боя, трещин, сколов.	1 раз в смену	Заведующий складом		СМБПП.СОП.09 "Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию"
2.	Холодильное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность холодильного оборудования	В соответствии с План-Графиком ППР и ТО оборудования	Заведующий складом	ТР ТС 021/2011. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Договор со сторонней организацией.	СМБПП.СОП.02 "Технический осмотр и ремонт оборудования".
3.	Вентиляционное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность вентиляционного оборудования		Заведующий складом		СМБПП.СОП.02- Приложение 1 "План-График ППР и ТО оборудования".
4.	Средства измерения	Нарушение климатического режима хранения. Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Исправность средств измерения (СИ)		Заведующий складом		СМБПП.СОП.02- Приложение 2 "Перечень СИ, подлежащих периодической поверке (калибровке)".

5. Контроль на этапе подготовки и производства и реализации пищевой продукции

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Технологический процесс		Контроль за соответствием технологического процесса ТТК	Постоянно	Медицинская сестра диетическая	Внешние НД: ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.1.3684-21;	Технико- Технологические карты (ТТК). Рабочие инструкции. Блок-схема технологических процессов. Листы ХАССП.
2.	Ассортимент		Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Медицинская сестра диетическая		
3.	Нормы питания		Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей. Контроль за предотвращением йододефицита: - использование йодированной соли - включение в рацион йодсодержащих продуктов и организация питьевого режима	Постоянно	Медицинская сестра диетическая		
4.	Готовые блюда	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая		
			Оценка готовых блюд по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Медицинская сестра диетическая		
			ККТ № 2. Контроль температуры в толще после термической обработки:	Каждая партия	Медицинская сестра диетическая		
			Натуральные рубленые изделия из мяса: +85°C;	Каждая партия			
			Изделия из фарша: +90°C;	Каждая партия			
			Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба: +68°C;	Каждая партия			

			Изделия из свинины: +71°C;	Каждая партия			
			Домашняя птица, яйца, мясо (измельченное), индейка: +74°C;	Каждая партия			
			Сложно компонентные блюда: +75°C;	Каждая партия			

6. Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Моющие и дезинфицирующие средства	Перекрестное загрязнение от запрещенных к применению моющих и дезинфицирующих средств	Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами. Хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств;	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Внешние НД: ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МУ 2657-82; СП 2.3.2.1078-01; Федеральный Закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления»; Договор со сторонней организацией на вывоз отходов	СМБПП.СОП.04 "Санитарно-гигиенические мероприятия"; Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования;
2.	Уборочный инвентарь	Перекрестное загрязнение от уборочного инвентаря	Обеспеченность уборочным инвентарем. Правила хранения уборочного инвентаря. Маркировка уборочного инвентаря. Правила использования уборочного инвентаря.	Ежедневно	Старшая медицинская сестра Старшая медицинская сестра Старшая медицинская сестра Старшая медицинская сестра		
3.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Остатки моющих средств. Остатки микробиологических и химических загрязнений на поверхностях инфраструктуры, поверхностей оборудования, инвентаря	Качество проведения уборки. Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары. Соблюдение санитарных требований на рабочем месте. Контроль за санитарной обработкой внутрицеховой тары.	Ежедневно	Старшая медицинская сестра Старшая медицинская сестра Старшая медицинская сестра Старшая медицинская сестра		
4.	Содержание территории	Перекрестное загрязнение от посторонних предметов, проникновение и увеличение численности вредителей.	Контроль состояния подъездных путей. Уборка территории.	2 раза в месяц	Старшая медицинская сестра Старшая медицинская сестра		

5.	Содержание производственных помещений	Попадание посторонних предметов в продукцию. Проникновение вредителей.	Контроль состояния потолков, полов, стен, коммуникаций	1 раз в квартал	Старшая медицинская сестра		
			Состояние оконных, дверных проемов.		Старшая медицинская сестра		
6.	Управление отходами	Перекрестное загрязнение от отходов. Рост численности вредителей.	Порядок накопления отходов в помещениях	Ежедневно	Старшая медицинская сестра		
			Своевременным удалением отходов из помещений		Старшая медицинская сестра		
			Вывоз отходов с территории подрядной организацией	2 раза в неделю	Старшая медицинская сестра		

7. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Качество дератизационных работ	Микробиологические, химические и физические перекрестные загрязнения от вредителей. Рост численности вредителей.	Контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий.	Ежемесячно и по необходимости	Старшая медицинская сестра	СанПиН 3.3686-21	СМБПП.СОП.16 "Контроль над вредителями". Договор со сторонней организацией.
			Наличие документация на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ).		Старшая медицинская сестра		
			Изменение численности грызунов, членистоногих на объекте.		Старшая медицинская сестра		
2.	Качество дезинсекционных работ		Контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий.	1 раза в месяц	Старшая медицинская сестра	Внешние НД: СанПиН 3.3686-21	
			Изменение численности членистоногих на объектах – санитарно-гигиеническое значение.		Старшая медицинская сестра		
			Контрольное обследование на наличие членистоногих.		Старшая медицинская сестра		
3.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	Рост микроорганизмов порчи, в том числе условно патогенных, рост численности вредителей (продукты гниения, плесень, бактерии, пылевые клещи, тараканы, пыльца, различные вирусы).	Контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем.	2 раза в год	Старшая медицинская сестра	Внешние НД: Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011 «Производственные здания».	Договор со сторонней организацией
			Наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы).		Старшая медицинская сестра		

8. Личная гигиена, медицинские осмотры и обучение персонала

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Здоровье персонала	Микробиологическое (вирусное) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Наличие личных медицинских книжек	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	СП 2.4.3648-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н;	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"; личные медицинские книжки сотрудников
			Своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований	Ежедневно	Старшая медицинская сестра		
			Организация гигиенического обучения работников	1 раз в 2 года	Старшая медицинская сестра		
2.	Допуск персонала на работу	Микробиологическое (вирусное), химическое (остатки моющих средств, загрязнения на руках, спецодежде) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Осмотр сотрудников перед работой, термометрия работников	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	
3.	Личная гигиена персонала		Наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала	Ежедневно	Старшая медицинская сестра		
			Наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды	Ежедневно	Старшая медицинская сестра		
			Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Ежедневно	Старшая медицинская сестра		
			Наличие мест и средства для мытья и дезинфекции рук	Ежедневно	Старшая медицинская сестра		
			Наличие аптечки первой помощи	Ежедневно	Старшая медицинская сестра		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом	Ежедневно	Старшая медицинская сестра		

			Контроль соблюдения правил личной гигиены посетителями	При посещении	Старшая медицинская сестра		СМБПП.СОП.08- Приложение 3 «Правила посещения производственных участков посетителями»
--	--	--	--	---------------	----------------------------	--	---

9. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Должность	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность гигиенической подготовки	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
					внешние НД	внутренние НД
Административно-хозяйственная часть						
1.	Директор	1 раз в год		Специалист по охране труда	Приказы Минздрава РФ: - от 28.01.2021 № 29Н. -от 21.03.2017 № 124н	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"
2.	Заместитель директора	1 раз в год				
3.	Главный бухгалтер	1 раз в год				
4.	Заместитель главного бухгалтера	1 раз в год				
5.	Юрисконсульт	1 раз в год				
6.	Экономист	1 раз в год				
7.	Бухгалтер	1 раз в год				
8.	Специалист по закупкам	1 раз в год				
9.	Специалист по кадрам	1 раз в год				
10.	Документовед	1 раз в год				
11.	Специалист по охране труда	1 раз в год				
12.	Заведующий хозяйством	1 раз в год				
13.	Оператор стиральных машин	1 раз в год	1 раз в 2 года			
14.	Заведующий складом	1 раз в год	1 раз в год			
15.	Водитель автомобиля	1 раз в год				
Отделение информационно-аналитической работы						
16.	Заведующий отделением	1 раз в год				
17.	Методист	1 раз в год				
18.	Инженер по автоматизированным системам управления производством	1 раз в год				
Отделение социального сопровождения граждан						
19.	Заведующий отделением	1 раз в год				
20.	Специалист по работе с семьей	1 раз в год				
21.	Психолог	1 раз в год				
22.	Юрисконсульт	1 раз в год				
Отделение социальной реабилитации и абилитации граждан пожилого возраста и инвалидов						
23.	Заведующий отделением	1 раз в год				
24.	Специалист по комплексной реабилитации	1 раз в год				
25.	Инструктор по труду	1 раз в год				
26.	Инструктор по адаптивной физической культуре	1 раз в год				
Отделение психологической помощи гражданам						

27.	Заведующий отделением	1 раз в год			
28.	Психолог	1 раз в год			
29.	Специалист по работе с семьей	1 раз в год			
230.	Юрисконсульт	1 раз в год			
Социально-медицинское отделение					
31.	Заведующий отделением	1 раз в год	1 раз в 2 года		
32.	Врач-специалист	1 раз в год	1 раз в 2 года		
33.	Старшая медицинская сестра	1 раз в год	1 раз в 2 года		
34.	Медицинская сестра диетическая	1 раз в год	1 раз в год		
35.	Медицинская сестра по массажу	1 раз в год	1 раз в 2 года		
Отделение – интернат малой вместимости для граждан пожилого возраста и инвалидов					
36.	Заведующий отделением	1 раз в год	1 раз в 2 года		
37.	Медицинская сестра палатная	1 раз в год	1 раз в 2 года		
38.	Помощник по уходу	1 раз в год	1 раз в 2 года		
39.	Повар	1 раз в год	1 раз в год		
40.	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год		
41.	Специалист по социальной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года		
42.	Инструктор по труду	1 раз в год	1 раз в 2 года		
43.	Инструктор по адаптивной физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года		
44.	Культурорганизатор	1 раз в год	1 раз в 2 года		

10. Вакцинация всех работников в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»:

№ п/п	Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
2	Вакцинация против вирусного гепатита А	Работники общественного питания (по эпидемическим показателям)
3	Вакцинация против вирусного гепатита В	Не привитые ранее взрослые от 18 до 55 лет
4	Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
5	Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
6	Вакцинация против гриппа	Все работники. Ежегодно
7	Вакцинация против дизентерии	Работники общественного питания ежегодно (по эпидемическим показателям)
8	Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2	Все работники (по эпидемическим показаниям)

11. Производственно-лабораторный контроль

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Микробиологические (БГКП)	Смывы с объектов производственного	10 смывов 2 раза в год	Старшая медицинская сестра	СП 2.3.2.1078-01; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21	Договор с аккредитованной лабораторией, Протоколы лабораторных испытаний.
		Микробиологические (Сальмонеллез)	окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала	5 смывов 2 раза в год	Старшая медицинская сестра		
		Микробиологические (гельминты)	Смывы (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты, рыба, мясо, зелень)	5 смывов 2 раза в год	Старшая медицинская сестра		
		Микробиологические (возбудители иерсиниозов)	Смывы с оборудования, инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов 2 раза в год	Старшая медицинская сестра		
2.	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	Микробиологические.	Микробиологические показатели	2 раза в год	Старшая медицинская сестра	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21	
			Химические показатели	1 раз в год			
3.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Развитие простудных заболеваний, обострение хронических заболеваний опорно-двигательного аппарата.	Микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Старшая медицинская сестра	СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МР 2.3.6.0233-21	
4.		Длительное пребывание в условиях зрительного дискомфорта приводит к отвлечению внимания, уменьшению сосредоточенности, зрительному и общему утомлению. Неудовлетворительная освещенность в рабочей зоне может являться причиной снижения производительности и качества труда, получения травм.	Освещенность;	1 раз в год	Старшая медицинская сестра	СанПиН 1.2.3685-21; СП 2.2.3670-20; МР 2.3.6.0233-21	

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю
5.		Шум негативно влияет на нервную систему человека, сокращает среднюю продолжительность жизни, становится причиной возникновения многих опасных болезней.	Шум;	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Старшая медицинская сестра	СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21
6.	Готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Микробиологические.	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	3 пробы 2 раза в год	Старшая медицинская сестра	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
		Химические.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 пробы 1 раз в год	Старшая медицинская сестра	СанПиН 2.3.2.1078-01, МР 2.3.6.0233-21
7.	Овощи сырые	Химические	Определение нитратов в продуктах растениеводства потенциальным методом	1 проба 1 раз в год	Старшая медицинская сестра	ТР ТС 021/2011
8.	Растворы дезинфицирующих средств	Химические	Концентрация растворов	2 пробы 1 раз в год	Старшая медицинская сестра	

12. 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 и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации

13.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

1. Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции
2. Несоответствие воды водопроводной по микробиологическим показателям
3. Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ
4. Аварии на водопроводно-канализационных системах производства
5. Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора

13.2 Аварийные ситуации, управляемые локально в Учреждении:

1. Отключение электроэнергии, воды, засорение канализации;
2. Остановка работы холодильного оборудования
3. Заболевание работника, вызванное инфекцией кишечной этиологии
4. Выход ККТ за установленные критические пределы

Исполнители:

Старшая медицинская сестра



Н.А.Целева

Специалист по охране труда



Е.В.Кочергина

Согласовано:

Заместитель директора



О.В.Гуцо

Ознакомлены:

Заведующий отделением -
интернат
малой вместимости для
граждан пожилого



В.Х.Вольвач

Заведующий хозяйством



Н.А.Демидкене

Заведующий складом



А.Н.Крысова

Повар



О.В.Богданова

Повар



С.В.Колесина

Кухонный рабочий



О.А.Вдовина

Кухонный рабочий



Л.Д.Рахимова