

Утверждено
Приказом ГБУ РК «ЦПРИ»
от 11.01.2021 года № 4

**Программа организации и проведения производственного
контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

структурного подразделения

**Государственного бюджетного учреждения
Республики Крым
«Центр профессиональной реабилитации инвалидов»**

«Пищевлок»,

расположенного по адресу: г.Евпатория, ул.Тухачевского ,22

1. Сведения о юридическом лице:

Полное наименование организации:

Государственное бюджетное учреждение Республики Крым «Центр профессиональной реабилитации инвалидов»

Сокращенное наименование организации:

ГУ РК «ЦПРИ»

Юридический и фактический адрес:

297408, Россия, Республика Крым, г. Евпатория, ул. Тухачевского, дом 22

ОГРН 1149102131595

ИНН 9110007534

КПП 911001001

Ф.И.О. руководителя, телефон:

Директор Щавинская Людмила Александровна, тел. 8 (36569) 2-58-97.

Основной вид деятельности:

ОКВЭД 88.10 Предоставление социальных услуг без обеспечения проживания престарелым и инвалидам по профессиональному обучению и дополнительному образованию.

2. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 01.12.2007 г.);

Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554;

Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» № 157-ФЗ от 17.09.98 г (ред. от 01.12.2007 г.);

Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01 №77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к

качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечня вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические осмотры (обследования) и порядок проведения обязательных предварительных, и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Должностное лицо ГБУ РК «ЦПРИ», осуществляющее производственный контроль:

Заведующий отделом медицинского сопровождения, Очеретяный Александр Александрович (Приказ по ГБУ РК «ЦПРИ» о назначении ответственным от 12.01.2021 года № 4) тел. 8 (36569) 2-58-97.

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

4.1. Лабораторные исследования и испытания:

Исследование п.116.3 Термическая обработка мясных изделий

Исследование смывов: БГКП п.14.2

Исследование п.111.24 выход(вес) готовой продукции, определение фактической массы(нетто), фактического объема.

Исследование 111.33 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.

Исследование п.111.31 Определение массовой доли жира по Герберу

Исследование п.111.20 Определение массовой доли сухих веществ по рефрактометру

Исследование п.111.19 пищевых продуктов: определение массовой доли сухих веществ в пищевых продуктах

Исследование п.1.12 E.Coli

Исследование п.1.13 санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: бактерии рода Proteus

Исследование п.1.7 санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: Патогенный стафилококк S.aureus

- Исследование п.1.3 санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов БГКП (готовые кулинарные изделия)
- Исследование п.1.2 санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов БГКП
- Исследование п.1.1 санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов и БАДов КМАФАНМ
- Исследование п.123.4 Исследование качества воды (питьевой, открытых водоемов, сточной, воды бассейнов, морской: определение мутности).
- Исследование п.123.3 Исследование качества воды (питьевой, открытых водоемов, сточной, воды бассейнов, морской: определение цветности).
- Исследование п.123.2 Исследование качества воды (питьевой, открытых водоемов, сточной, воды бассейнов, морской: определение вкуса и привкуса).
- Исследование п.123.1 Исследование качества воды (питьевой, открытых водоемов, сточной, воды бассейнов, морской: определение запаха).
- Исследование п.6.2 Общие колиформные бактерии, термотолерантные полиформные бактерии
- Исследование п.6.1

4.2. **Объект производственного контроля и периодичность отбора проб:**

- 4.2.1. *Соблюдение технологии изготовления и качество готовых блюд – ежедневно.*
- 4.2.2. *Наличие сопроводительной документации на сырье и полуфабрикаты, качество поступающей продукции - ежедневно*
- 4.2.3. *Готовая продукция на калорийность, химический состав – два раза в год (не менее трех проб) лабораторным путем;*
- 4.2.4. *Смывы с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари - два раза в год (не менее трех проб, 10-20 смывов), путем микробиологического исследования.*
- 4.2.5. *Вода питьевая – 2 раза в год.*

4.3. **Место отбора проб:**

Республика Крым, г. Евпатория, пищеблок, ул. Тухачевского, 22;

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

№ п/п	Наименование должностей	Количество по штату
1	Сотрудники пищеблока (шеф-повар, повар, кухонный рабочий)	6
2	Медицинская сестра диетическая	1

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год
Отоларинголог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Примечание:

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

6. Перечень выпускаемой продукции, представляющей потенциальную опасность для человека и подлежащей санитарно-эпидемиологической оценке.

Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты (салаты, молочная продукция), а также мясо сырое.

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды

1. Проверка качества поступающего сырья (ежедневно постоянно).
2. Проверка соблюдения условий хранения, сроков реализации сырья и продукции (ежедневно и постоянно).
3. Проверка качества и своевременности уборки помещений (ежедневно и постоянно).
4. Проверка соблюдения правил личной гигиены, своевременной смены спец.одежды (ежедневно).
5. Проверка работы холодильного оборудования, соблюдения температурного режима в холодильниках, наличие термометров (постоянно).
6. Проверка сроков прохождения медицинских осмотров и гигиенической подготовки (постоянно).
7. Составление меню-раскладки согласно установленных норм (постоянно).
8. Проверка норма закладки продуктов и качества приготовления блюд (ежедневно).
9. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
11. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
12. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
13. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
14. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.

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

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
3. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).
4. Гигиенический журнал (сотрудники).
5. Личные медицинские книжки каждого работника
6. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
9. Журнал учета температуры в холодильниках.
10. Журнал учета расхода дезинфицирующих средств

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения

- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;
- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;
- разлив ртути в помещениях, на территории;
- подача некачественной по органолептическим показателям воды;
- поступление недоброкачественных пищевых продуктов;
- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;

- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу пищеблока учреждения;
- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.
- сообщение об инфекционном, паразитарном заболевании, острой кишечной инфекции, о вирусном гепатите А и др., отравлении.

В случае возникновения аварийных ситуаций учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием соответствующих служб.

Ответственный за производственный контроль

Заведующий отделом
медицинского сопровождения

Очеретяный А.А.

Согласовано

Зам.директора по АХР

Луконькова В.Л.

Ведущий юрисконсульт

Москаленко Н.В.