

«Утверждаю»
 Директор ГБУ РТ «Центр
 социальной помощи семье
 и детям Пий-Хемского кожууна»
 Пий-Хемского кожууна
 /Хертек Ч.А./
 «31» 05 2024г.

ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием «Туранцы»

- **Наименование юридического лица:** ГБУ РТ «Центра социальной помощи семье и детям Пий-Хемского кожууна»
 - **ИНН:** 1702002096
 - **И.о.ФИО руководителя:** Хертек Чойгана Андреевна, телефон 89016765228
 - **Юридический адрес:** 668510, Пий-Хемский район, г.Туран, ул. Комсомольская 86
 - **Фактический адрес:** Пий-Хемский район, г.Туран, ул. Комсомольская 86
 - **Количество работающих:** 26 человек из них 11 работников работающих в лагере
 - **Свидетельство о государственной регистрации № 1021700540344** от 26.09.1994, выдано МРИ ФНС России № 2 по РТ
1. **Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**
 - в соответствии ассортиментного перечня выпускаемой продукции (в приложении);
 2. **Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**
 Монгуш Милада Эдуардовна-медработник
 3. **Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

№	Наименование	Регистрационный номер
1	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 23-ФЗ от 02.10.2000
2	ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»	№ 157-ФЗ от 30.06.2006
3	Закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 07.01.1996
4	Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	СанПин 2.3.2. 1133-01 дополнение и изменения №1-25 к СанПин 2.3.2.1078-01
5	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПин 2.3.2.1324-03
6	Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарных противоэпидемиологических мероприятий»	СП 1.1 1058-01(изменение № 1)
7	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
8	Санитарно-эпидемиологические требования к	СП 3.53.3. 1129-02

	проведению дератизации	
9	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	СП 2.4.4.2599-10

4. Перечень должностей работников, подлежащие медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№	ФИО	Должность
1	Дозурбай Аржана Борисовна	Начальник
2	Куртугбай Алсу Анатольевна	водитель
3	Хомушку Алимаа Ховен-ооловна	водитель
4	Бадарчи Олча Буян-Чиргаловна	водитель
5	Монгуш Милада Эдуардовна	Медработник
6	Монгуш Уран Шымбай-ооловна	Повар
7	Соболева Любовь Александровна	Повар
8	Нурсат Алимаа Кара-ооловна	Помощник повара
9	Хойдувай Аржаана Викторовна	Помощник воспитателя
10	Хертек Азиана Витальевна	Зав. склад
11	Дукул Ай-Суу Владимировна	психолог

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п.4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр дермато венерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 4 раза в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем 4 раза в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем 2 раза в году
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

Работники учреждения проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 года, работники пищеблока и лица, участвующие в раздаче пищи детям – не реже 1 раза в год.

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№	Операция	Характер контроля или контролируемый параметр	Периодичность контроля	Ответственные лица(ФИО)	Документ в котором регистрируется результат
1	Контроль по соблюдению	1.1 контроль за наличием сертификатов и		Медработник	Папка

	санитарных правил при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов	качественных удостоверений 1.2 контроль за качеством поступающих продуктов			
2	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения поступающих продуктов	2.1. контроль за раздельным хранением продукции (соблюдение правил товарного соседства); 2.2. контроль за температурным режимом хранения продуктов и холодильного оборудования 2.3. контроль за соблюдением сроков хранения, годности продуктов	Ежедневно	Зав.склад	Папка
3	Контроль за выполнением санитарно-гигиенических требований с технологической обработкой продуктов	3.1. контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к изготавливаемой и реализуемой продукции	Ежедневно	Медработник	Папка
4	Отбор суточной пробы готовых блюд	4.1. Контроль за качеством готовых блюд	Ежедневно	Медработник	Бракеражный журнал
5	Контроль за выполнением санитарно-гигиенических требований к реализации продукции	5.1. контроль за сроками реализации продуктов	Ежедневно	Медработник	Папка
6	Контроль за	6.1. проведение	Ежедневно и	Медработник	График

	соблюдение м санитарно- гигиеническ ого режима производств а	санитарной очистки территории учреждения и прилегающей к ней территории 6.2.своевременное и качественное проведение текущей влажной уборки, генеральной уборки, санитарных дней с применением моющих и дезинфицирующих средств 6.3.контроль за проведением мероприятий против насекомых и грызунов 6.4.информирование ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в РТ о возникновении аварийных ситуаций санитарно- технического оборудования	по договору на вывоз ТБО, ежемесячно		прохождени я санитарных дней
7	Контроль за обеспеченно стью инвентарём, посудой	7.1.контроль за использованием посуды, инвентаря, разрешенными органами санэпидслужбы 7.2. контроль за качеством санитарной обработки посуды, инвентаря в соответствии инструкции для мытья посуды 7.3 контроль за наличием маркировки и использованию по назначению	Постоянно Ежедневно Ежедневно	Повар	Папка
8	Контроль за условиями труда персонала	8.1. контроль за выполнением личной гигиены персонала; 8.2. Контроль за своевременным прохождением периодических	Постоянно Ежеквартально	Медработник	Папка личная медицинска я книжка, сертификат профилакти ческих

		медицинских осмотров; 8.3. контроль за прохождением предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу нового работника 8.4. контроль за микроклиматом, искусственным освещением на рабочих местах; 8.5. контроль за своевременным прохождением гигиенического обучения и аттестации работников учреждения; 8.6. контроль за прохождением гигиенического обучения и аттестации работников при поступлении на работу нового работника	Постоянно Ежедневно 1 раз в год		прививок работников
9	Лабораторный контроль	Организация проведения лабораторных исследований выпускаемой продукции, воды, смывов, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с графиком лабораторных исследований	Медработник	Заключение с протокола лабораторных исследований

5. Перечень помещений, подлежащих дезинфекции, дезинсекции и дератизации в учреждении

учреждений				
№	Наименования объекта	Вид обработки	Периодичность	Кем осуществляется
1	Тара, инвентарь, оборудование	Дезинфекция	В каждой рабочей смены	Мойщик тары, рабочие
2	Производственные и вспомогательные помещения	Мойка, дезинфекция	Постоянно	Уборщица
		Дезинсекция	По мере необходимости,	
		Дератизация		

3		Дератизация	по не реже 1 раза в полугодие	Лаборатория, имеющая аккредитацию
---	--	-------------	-------------------------------------	---

5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по РТ (территориальный отдел Управления) по тел. 8(39422) 5-26-04:

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (остро кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др), отравление связанным с употреблением изготавливаемых блюд.

6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации;
- реализуемые продукции;
- технологические процессы;
- рабочие места;

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

- 7.1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (п.14.11 приложение № 5 СанПин 2.4.1. 3049-13);
- 7.2. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (п.14.2., приложение № 6 СанПин 2.4.1. 3049-13)
- 7.3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (п.14.23., приложение № 8 СанПин 2.4.1. 3049-13)
- 7.4. Примерное 2-х недельное меню (п.15.3., приложение № 10 СанПин 2.4.1. 3049-13);
- 7.5. Таблица замены продуктов (п.15.8., приложение № 14 СанПин 2.4.1. 3049-13);
- 7.6. Журнал здоровья (п. 19.3., приложение № 16 СанПин 2.4.1. 3049 -13);
- 7.7. Личные медицинские книжки и сертификаты профилактических прививок работников.
- 7.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и др.)

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» со сроком действия с 01 января 2021 года до 01 января 2027 года.

В связи с чем, с 01 января 2021 года утрачивает силу:

- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";
- СанПиН 2.4.3.2841-11 "Изменения N 3 к СанПиН 2.4.3.1186-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования";
- СанПиН 2.4.2.2842-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков";
- СанПиН 2.4.2.2843-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев";
- СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа";
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда";
- СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";
- СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей";
- СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей";
- СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- глава VII СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-эпидемиологическому режиму работы организаций социального обслуживания».