

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
Ленинградского областного
государственного автономного
учреждения «Кировский
комплексный центр социального
обслуживания населения»



С.Ю. Шахова

10 2018г.

ПРОГРАММА

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

**в Ленинградском областном государственном автономном учреждении
«Кировский комплексный центр социального обслуживания населения»
(ЛОГАУ «Кировский КЦСОН»)**

**Кировск
2018**

Оглавление

1. Цель программы.
2. Область применения.
3. Перечень нормативных документов, используемых для проведения контроля.
4. Термины и определения.
5. Краткая информация об учреждении.
6. Общие положения.
7. Порядок организации и проведения производственного контрол
8. Обязанности должностных лиц структурных подразделений организации, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
9. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.
10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания.
11. Визуальный контроль за жилыми помещениями учреждения.
12. Приложение 1. Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
13. Приложение 2. Список работников подлежащих периодическому медицинскому осмотру.
14. Приложение 3 Виды лабораторных исследований.

1. Цель программы

Обеспечение безопасности (безвредности) для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

2. Область применения

2.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.2. Программа производственного контроля распространяется на отделения Ленинградское областное государственное автономное учреждение

«Кировский комплексный центр социального обслуживания населения» (далее ЛОГАУ «Кировский КЦСОН») и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц и организации государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

2.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают сотрудники ЛОГАУ «Кировский КЦСОН» на всех уровнях управления деятельностью.

3. Перечень нормативных документов, используемых для проведения контроля

3.1. Санитарно-эпидемиологические правила "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" СП 2.1.2.3358-16 (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 мая 2016 г. N 6)

3.2. СанПин 2.2.2./2.4.1340-03 «Требования к персональным электронно-вычислительным машинам в организации».

3.3. Закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» № 157ФЗ

3.4. СанПин 42-123-4147-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»

3.5. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

3.6. СанПин 2.2.4.458-98 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений".

3.7. СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность".

3.8. Федеральный закон от 16.04.2012г № 291 «О лицензировании медицинской деятельности»

3.9. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".

3.10 СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

3.11. СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

3.12. СанПин 2.1.8. 2.2.4 2489-09 «Гипогеомагнитные поля в

производственных, жилых и общественных зданиях и сооружениях»

3.13. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий".

3.14. СанПин 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»

3.15. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мер»

3.16. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организации социального обслуживания»

3.17. 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»

3.18. СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

3.19. СанПин 2.4.4.3172-14-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»

3.20. СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

3.21. ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны»

3.22. Приказ Министерство здравоохранения и социального развития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования).

3.23. Федеральный закон № 426-ФЗ от 28.12.13 (ред.01.05.2016г) « О специальной оценке труда»

4. Термины и определения

Безопасные условия труда – условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено. Либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место – место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник – физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта); студент, учащийся и ученик всех форм и видов обучения в период прохождения им ознакомительной или производственной практики; военнослужащий, занятый служебно-производственной деятельностью (кроме случаев, связанных с боевой и оперативной деятельностью) и привлекаемый

для работы в организации; осужденный, отбывающий наказание по приговору суда, в период его работы в организации.

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания человека (среда обитания) – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения). Социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Социально-гигиенический мониторинг – государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья

населения и среды обитания.

Санитарно-эпидемиологическое заключение – документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Ограничительные мероприятия (карантин) – административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения, транспортных средств, грузов, товаров и животных.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.

5.Краткая информация об учреждении

Ленинградское областное государственное автономное учреждение «Кировский комплексный центр социального обслуживания населения»

Место нахождения

Юридический адрес: г. Кировск Ленинградской области, ул. Краснофлотская дом 22

Устав учреждения:

Утвержден распоряжением Комитета по социальной защите населения Ленинградской области от 06.07.2018 г. № 369, согласован распоряжением Ленинградского областного комитета по управлению государственным имуществом от 13.07.2018 г. № 644.

Характеристика учреждения:

Учреждение расположено в 2-х этажном кирпичном здании 1971 года постройки.

- площадь здания - 771,9 кв.м (с учетом балконов)
- площадь здания основная - 727,8 кв.м.
- площадь земельного участка - 1773 кв.м
- количество спальных комнат -6
- комнаты отдыха -3

- медицинский кабинет – 1
- зал ЛФК - 1
- количество санузлов – 6
- комната гигиены - 1
- прачечная - 1
- пищеблок - 1
- столовая на 32 посадочных места
- отопление - централизованное
- водоснабжение – централизованное
- электроснабжение - централизованное

Детское отделение расположено (село Шум, улица Советская дом 1 а) в трехэтажном кирпичном здании, 1976 года постройки, занимает 3 этаж и часть 1 этажа.

- общая площадь помещений -776,16кв.м
- площадь участка-6317 кв.м
- количество спальных комнат – 4
- учебная-игровая комната - 3
- кабинет трудовой реабилитации – 2
- медицинский кабинет-1
- изолятор -1
- процедурный кабинет -1
- гостевая комната -1
- количество санузлов – 6
- комната гигиены -1
- прачечная -1
- комната для сушки белья – 1
- комната для глажки белья – 1
- пищеблок -1
- столовая на 23 посадочных места – 1
- отопление - централизованное
- водоснабжение – централизованное
- электроснабжение – централизованное.

6. Общие положения

6.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

6.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

6.3. Должностные лица (приложение 1) обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда (приложение 2).

6.4. Производственный контроль осуществляется как визуально, так и с помощью инструментальных измерений и лабораторных исследований.

6.5. Лабораторные и инструментальные исследования и испытания проводятся лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

6.4. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

7. Порядок организации и проведения производственного контроля

7.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится должностными лицами отделений и администрацией учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом директора в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

7.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

7.3. Объектом производственного контроля является здание:

- Ленинградская область, г. Кировск, ул. Краснофлотская, дом 22;
- Ленинградская область, с. Шум, ул. Советская дом 1-А.

7.4. Производственный контроль включает:

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

7.4.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

7.4.3. Организацию периодических медицинских осмотров.

7.4.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих

качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

7.4.5. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

7.7. Разработанная программа производственного контроля утверждается директором учреждения.

8. Обязанности должностных лиц отделений ЛОГАУ Кировский КЦСОН на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

8.1 Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля обязаны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения.

9. Ответственность должностных лиц за осуществление программы производственного контроля

Ф.И.О.	Занимаемая должность	Контролируемый раздел программы	
Рябова Т.И.	Директор	Ответственный за организацию и проведение производственного контроля. Контроль за лабораторными исследованиями, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в ЛОГАУ «Кировский КЦСОН»	
Минченко И.В.	Заместитель директора по АХЧ	Сохранность хозяйственного инвентаря, его восстановление и пополнение. Осмотр оборудования, помещений, мебели, при необходимости своевременный ремонт. Обеспечивает соблюдение требований охраны труда при эксплуатации здания и технологического оборудования, осуществляет их периодический осмотр	

		и организует ремонт. Заключает договора с организациями, Организует проведение измерений сопротивления изоляции электроустановок, электропроводки, заземляющих устройств, замеры освещенности, уровня шума, лабораторные исследования. Контролирует санитарное состояние учреждения.	
Лазерко Г.В.	Старшая медицинская сестра	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемиологического режима во всех помещениях учреждения. Проводит ежедневный осмотр клиентов учреждения, систематически наблюдает за состоянием их здоровья, Следит за состоянием медицинских аптек, организует периодические медицинские осмотры. Контролирует своевременное прохождение ФЛГ, медосмотров, необходимых прививок. Проводит проверку качества поступающих продуктов питания. Ведет необходимую документацию.	
Носова Н.С.	Кладовщик-экспедитор	Оформляет документы на получение продуктов питания и контролирует их своевременную доставку, принимает продукты питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и санитарно – эпидемиологическим заключением о соответствии их санитарным правилам. Проверяет качество продуктов и срок их годности, в соответствии с сертификатами и декларациями соответствия. Несет ответственность за сроки и правильность хранения продуктов питания. Оформляет документацию.	
Шабанова Н.В.	Заместитель директора по ВРР	Ответственный за организацию и проведение производственного контроля. Контроль за лабораторными исследованиями, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в ЛОГАУ «Кировский КЦСОН» (детское отделение) Ответственный за организацию воспитательно-реабилитационного процесса с несовершеннолетними.	
Соколова М.В	Завхоз	Сохранность хозяйственного инвентаря, его восстановление и пополнение. Осмотр оборудования, помещений, мебели, при необходимости	

		своевременный ремонт. Обеспечивает соблюдение требований охраны труда при эксплуатации здания и технологического оборудования, осуществляет их периодический осмотр и организует ремонт. Организует проведение измерений сопротивления изоляции электроустановок, электропроводки, заземляющих устройств, замеры освещенности, уровня шума, лабораторные исследования, воздушно-тепловой режим, водоснабжение. Контролирует санитарное состояние учреждения.	
Иванова Л.Г.	Медицинская сестра	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемиологического режима во всех помещениях учреждения. Проведение медицинских осмотров несовершеннолетних при поступлении на отделения центра. Проводит ежедневный осмотр несовершеннолетних учреждения, систематически наблюдает за состоянием их здоровья, Следит за состоянием медицинских аптек, организует периодические медицинские осмотры. Контролирует своевременное прохождение ФЛГ, медосмотров, необходимых прививок. Проводит проверку качества поступающих продуктов питания. Ведет необходимую документацию	
Иванова Н.Н	Кладовщик	Оформляет документы на получение продуктов питания и контролирует их своевременную доставку, принимает продукты питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и санитарно – эпидемиологическим заключением о соответствии их санитарным правилам. Проверяет качество продуктов и срок их годности, в соответствии с сертификатами и декларациями соответствия. Несет ответственность за сроки и правильность хранения продуктов питания. Оформляет документацию	

9.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора ЛОГАУ «Кировский КЦСОН».

9.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и

достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на заместителя директора по АХЧ ЛОГАУ «Кировский КЦСОН».

9.3. Приказом по ЛОГАУ «Кировский КЦСОН» назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

9.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

10.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека, являются:

10.1.1. Проведение лабораторных исследований влияния веществ, биологических, физических и иных факторов на человека.

10.1.2. Проведение периодических медицинских осмотров персонала (Приложение 4).

10.1.3. Выдача сотрудникам спецодежды, и других СИЗ согласно типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв. постановлением Минтруда России от 08.12.1997 № 61, Приказ министерства здравоохранения и социального развития РФ от 17.12.2010 г. № 1122н.

10.1.4. Контроль качества питьевой воды.

10.1.5. Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

10.1.6. Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

10.1.7. Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм.

10.1.8. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации.

10.1.9. Поддержание порядка и условий содержания территории, соответствующих санитарным правилам.

10.1.10. Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

11. Визуальный контроль за жилыми помещениями учреждения

11.1. Контроль за проведением генеральной уборки всех помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, отопительных приборов, вентиляционных решеток, протирку мебели с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

11.2. Контроль за проведением проветривания;

11.1.3 Контроль за проведением не реже 1 раза в неделю, а так же по мере загрязнения смены постельного белья;

11.4. Контроль за проведением ежедневной уборки влажным способом с применением разрешенных моющих средств при открытых окнах всех жилых помещений.

11.5. Визуальный контроль за местами общего пользования учреждения осуществляется старшей медицинской сестрой, заведующими отделениями, в детском отделении медицинской сестрой и заведующей хозяйством и предусматривает:

- * контроль за проведением ежедневного мытья дверных ручек горячей водой с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке, в туалете, санузле, столовой, жилых помещениях;

- * контроль за проведением ежедневного мытья оборудования и мебели горячей водой с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке;

- * контроль за ежедневной уборкой и проведением 1 раза в неделю мытья горячей водой с дезинфицирующими средствами туалета.

11.6. Визуальный контроль за условиями среды проживания:

Визуальный контроль осуществляется администрацией и предусматривает:

- * наличие документов, подтверждающих безопасность источника водоснабжения, режима дня, меню, качества приготовленной пищи;

- * контроль за работой систем искусственного освещения;

- * контроль за исправностью и работой систем водоснабжения, отопления, канализации;

- * контроль за параметрами микроклимата;

- * проверку наличия результатов измерений параметров микроклимата.

11.7. Визуальный контроль за условиями труда персонала

Визуальный контроль осуществляется администрацией и предусматривает:

- * контроль за работой систем искусственного освещения (ежедневно);

- * контроль за исправностью и работой систем водоснабжения, отопления, канализации (ежедневно);

- * проверку наличия результатов исследований факторов производственной среды.

Визуальный контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий в организации осуществляется администрацией.

Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственный
1. Благоустройство территории			
1.1	Контроль за уборкой территории	в течение года	Заместитель директора по АХЧ Завхоз
1.2	Вывоз мусора	в течение года ежедневно	Заместитель директора по АХЧ Завхоз
1.3	Озеленение территории	Весенне-летний период	Заместитель директора по АХЧ Завхоз
1.4	Контроль за наружным освещением	в течение года	Заместитель директора по АХЧ Завхоз
1.5	Контроль за ограждением	в течение года	Заместитель директора по АХЧ Завхоз
2. Содержание помещения (зданий)			
2.1	Кабинеты, зал ЛФК, трудовой терапии, массажный кабинет; комнаты для проживания в стационарном отделении; - своевременная замена вышедших из строя осветительных приборов, перегоревших ламп и вывоз их на утилизацию; - очистка арматуры светильников; - очистка стекол	В течение года По мере необходимости 2 раза в год 2 раза в год	Заместитель директора по АХЧ
2.2	Контроль за воздушно-тепловым режимом - проветривание кабинетов; зала ЛФК, трудовой терапии, массажный кабинет; -комнаты для проживания, -столовой, кухни	ежедневно по графику	ответственные за помещение
2.3	Санитарное состояние: - ежедневная влажная уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств; - приобретение и использование моющих средств для уборки	ежедневно	Ответственные лица

	мест общего пользования (сидений на унитазах, ручки смывных бачков, дверные ручки, раковины); - контроль за запасом дезинфицирующих средств; - генеральная уборка;	постоянно по графику	
2.4	Оборудование кабинетов, залов ЛФК, трудовой терапии, массажных кабинетов; комнат для проживания в стационарном отделении, социальной реабилитации дневного пребывания и др. за расстановкой мебели - наличие специальной мебели в компьютерных кабинетах; - обеспечение и контроль за содержанием оборудования .	постоянно	Специалист по ОТ, ответственные за помещения, завхоз
2.5	Наличие и укомплектованность аптечки по оказанию первой помощи	2 раза в год	Старшая медсестра Медицинская сестра
2.6	Контроль за наличием спецодежды работников	постоянно	специалист по ОТ, заведующие отделениями завхоз

3. Медицинские осмотры

3.1	Проведение медицинских осмотров сотрудников учреждения	По графику	Специалист по ОТ, старшая медсестра, медицинская сестра
3.2	Планирование и проведение профилактических прививок	По мере необходимости	Старшая медсестра
3.3	Контроль за работой обслуживающего персонала по выполнению норм СанПиНа	1 раз в год (выборочно)	Заместитель директора по АХЧ, Завхоз, заведующие отделениями, медицинская сестра
3.4	Контроль за наличием медицинских осмотров у вновь поступающих сотрудников	По мере необходимости	Старшая медсестра специалист по кадрам
3.5	Профессиональная гигиеническая подготовка, прохождение санитарного минимума, контроль за своевременным прохождением ФЛГ.	1 раз в год 1 раз в 2 года	Старшая медсестра

4. Организация питания

4.1	Качественный и количественный рацион питания, соответствующий	ежедневно	Заведующие отделениями, повара, старшая медсестра.
-----	---	-----------	--

	физиологическим потребностям клиентов отделений временного проживания и отделений реабилитации дневного пребывания		Завхоз медсестра
4.2	Выполнение норм питания	ежедневно	Старшая медсестра, повара Медсестра, повара
4.3	Условия приема пищи	ежедневно	Заведующие отделениями Зам директора по ВРР, воспитатели, завхоз,
4.4	Обработка столовой посуды	ежедневно	Старшая медсестра, кухонный работник Медсестра, рабочий по кухне

5.Пищеблок

5.1	Санитарно-техническое состояние помещений	ежедневно	Старшая медсестра, заместитель директора по АХЧ. Медсестра, завхоз
5.2	Техническая исправность оборудования	ежедневно	Заместитель директора по АХЧ специалист по ОТ. Завхоз
5.3	Соблюдение технологических процессов	ежедневно	Повар, старшая медсестра. Медсестра, повар
5.4	Санитарно-противоэпидемиологический режим	ежедневно	Старшая медсестра, медсестра
5.5	Режим обработки, хранения и использования оборудования, посуды, инвентаря	ежедневно	Кухонный работник
5.6	Наличие и хранение уборочного инвентаря, его маркировка	ежедневно	Старшая медсестра, Медсестра, кухонный работник.
5.7	Режим сбора, хранения и вывоза пищевых отходов	ежедневно	Кухонный работник Старшая медсестра, медсестра
5.8	Уборка столовой после каждого приема пищи	ежедневно	Кухонный работник
5.9	Уборка пищеблока	ежедневно	Кухонный работник
5.10	Мытье полов горячей водой с дезинфицирующими средствами	ежедневно	Кухонного работник
5.11	Мытье посуды в соответствии с сан. гигиеническими нормами	ежедневно	Кухонный работник
5.12	Наличие и укомплектованность медицинской аптечки	2 раза в год	Старшая медсестра, медсестра

6. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

7.1.	Личные медицинские книжки, установленного образца	постоянно	Заведующие отделениями, старшая медсестра.
------	---	-----------	--

			медсестра
7.2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования в медкабинете	Постоянно	Старшая медсестра, медсестра
7.3.	Журнал регистрации соматических заболеваний	постоянно	Врач-терапевт
7.4	Журнал учета ремонта и технологического обслуживания оборудования	постоянно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
7.5.	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	постоянно	Старшая медсестра, медсестра
7.6.	Журнал генеральных уборок	постоянно	Старшая медсестра, Медсестра
7.7.	Журнал бракеража готовой продукции.	постоянно	Старшая медсестра, медсестра
7.8.	Журнал бракеража сырой скоропортящей продукции, поступающей на пищеблок	постоянно	Старшая медсестра, медсестра
7.9.	Журнал проведения и учета генеральных уборок пищеблока	постоянно	Старшая медсестра, Медсестра, завхоз
7.10.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока	постоянно	Кладовщик-экспедитор. Кладовщик, завхоз
7.11.	Журнал учета претензий и рекламаций по качеству и безопасности готовой продукции	постоянно	Старшая медсестра, медсестра
7.12	Журнал учета несоответствующей продукции и корректирующих действий	постоянно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
7.13	Журнал контроля технологической дисциплины в процессе производства продукции	постоянно	Старшая медсестра, медсестра
7.14	Журнал прохождения инструктажа по личной гигиене и ознакомлению с системой ХАССП	постоянно	Старшая медсестра, медсестра
7.15	Накопительная ведомость	постоянно	Старшая медсестра

Список работников подлежащих периодическому медицинскому осмотру:

№	Перечень профессий, подлежащих медосмотру	Вид осмотра	Периодичность
1	Директор	диспансеризация	1 раз в год
2	Заместитель директора	диспансеризация	1 раз в год
3	Заместитель директора по ВРР		1 раз в год
4	Главный бухгалтер		1 раз в год
5	Бухгалтер		1 раз в год
6	Зам директора по АХЧ		1 раз в год
7	Специалист ОК		1 раз в год
8	Зав отделением		1 раз в год
9	Социальный педагог		1 раз в год
10	Педагог-психолог		1 раз в год
11	Психолог		1 раз в год
12	Воспитатель		1 раз в год
13	Специалист по социальной работе		1 раз в год
14	Социальный работник		1 раз в год
15	Педагог-организатор		1 раз в год
16	Младший воспитатель		1 раз в год
17	Инструктор по труду		1 раз в год
18	Старшая мед сестра		1 раз в год
19	Медсестра		1 раз в год
20	Инструктор ЛФК		1 раз в год
21	Массажист		1 раз в год
22	Повар		1 раз в год
23	Кухонный рабочий		1 раз в год
24	Кладовщик		1 раз в год
25	Рабочий по зданию		1 раз в год
26	Водитель		1 раз в год
27	Дворник		1 раз в год
28	Машинист по стирке белья		1 раз в год
29	Уборщица		1 раз в год

	1.1.3. Замеры воздуха рабочей зоны на санитарно-химические показатели, определение концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны		спальные помещения – 3 точки р.м. повара- 2 т. р.м. медицинской сестры - 1 т. р.м. массажиста- 1 т. р.м. инструктора по ЛФК - 1 т. р.м. администрации АУХП- 2 т	1 раз в год	ИЛЦ Аккредитованный организаций
	1.1.4.Исследование уровня шума в помещениях пищеблока Контроль качества работы системы вентиляции.		не менее 2 точек	1 раз в год	ИЛЦ Аккредитованный организаций
	1.1.5.Напряженность электромагнитного		Рабочие места, оборудованные ПЭВМ - 5 р. м.	1 раз в год	ИЛЦ Аккредитованные организаций
	1.1.5.1.Плотность магнитного		-«-- 5 р. м.	1 раз в год	-«-
	1.1 5.2. Яркость знака		-«-	1 раз в год	-«-
	1.1.5.3.Внешняя освещенность		«-	1 раз в год	
1.2.	Показатели тяжести трудового процесса		Все рабочие места	1 раз в 5 лет при аттестац. рабочих мест	
	1.2.1.Физическая динамическая		Все рабочие места	-«-	
	1.2.2.Масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную (кг)		-«-	-«-	
	1.2.3.Статистическая нагрузка		Все рабочие места	1 раз в 5 лет при аттестац.	

	Режим работы: - Фактическая продолжительность рабочего дня - Сменность работы Наличие регламентированных перерывов	9-00-18-00 ч санитарки: 8-00-20-00 ч 20-00-8-00 ч. перерыв 48 мин.			
2	Факторы окружающей среды				
	2.1 Питьевая вода				
	2.1.1 Питьевая вода системы централизованного водоснабжения из распределительной сети:				
	- на микробиологические показатели (ОМЧ, ТКБ, ОКБ) - на санитарно- химические показатели: - запах, мутность, осадок, цветность, железо общее - температура горячей воды	2 точки (пищеблок) 1 точка (пищеблок)	1 раз в год	ИЛЦ аккредитованных организаций	
	2.2. Смывы с объектов внешней среды на паразитологические показатели на наличие яиц гельминтов	5-10 (пищеблок)	1 раз в год	ИЛЦ аккредитованных организаций	
	2.3. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, готовых блюд по микробиологическим показателям	3- 5 наименований готовой продукции	1 раз в год	ИЛЦ аккредитованных организаций	

	2.4. Смывы с объектов внешней среды на наличие санитарно-показательной микрофлоры БГКП (пищеблок)	10-15	1 раз в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
	2.4.1 Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов.	3-5	1 раз в год	
	2.4.2 Смывы на условно - патогенную флору с объектов (процедурный кабинет)	3-5	1 раз в год	
	2.5. Исследование воздуха закрытых помещений (ВЗП) в воздухе рабочей зоны на микробиологические показатели	2 пробы (процедурный кабинет) 2 пробы (комнаты одежды)	1 раз в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
	2.6. Контроль качества готовых блюд по санитарно-химическим показателям: - калорийность, выход блюд и соответствие химического состава готовых блюд рецептуре - полнота термической обработки	3-5 наименований готовой продукции	1 раз в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
	2.7. Контроль проводимой витаминизации готовых блюд на содержание «С»-витамина	1 блюдо	2 раза в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
3.	Производственные факторы на объекте общественного питания (пищеблок)			
	3.1. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции (требования к приему пищевых продуктов)		Каждая партия поступающих сырья и пищевой продукции	- ответственное лицо по приказу - повар

3.1.1.Контроль сопроводительных документов на поступающие продукты и продовольственное сырье (накладные, сертификат, гигиенические заключения, удостоверения качества), удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.	Все сырье и пищевая продукция, поступающие в центр	Каждая партия	- ответственное лицо по приказу - кладовщик - медицинский работник
Контроль за качеством поступающей продукции (ведение записей в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).			
3.1.2. Контроль на этапе технологических процессов Органолептическая оценка готовых блюд.		Ежедневно	- ответственное лицо по приказу - повар - медицинский работник
3.2.Контроль за технологией приготовления блюд	Все блюдаготавливаются в центре	Ежедневно	- повар - медицинский работник
3.2.1.Контроль за технологией приготовления блюд в соответствии с технологическими картами	Все готовые блюда	Ежедневно	- повар - медицинский работник
3.2.2. Контроль за соблюдением технологии при приготовлении блюд	Все готовые блюда	Ежедневно	- повар - медицинский работник
3.2.3. Контроль за качеством готовых блюд Суточные пробы	Все готовые блюда	Ежедневно	- повар - медицинский работник

3.2.4. Контроль за условиями хранения и сроками реализации готовой продукции и пищевого сырья	- гастроническая продукция	Ежедневно	- ответственное лицо по приказу - повар - медицинский работник
3.2.5. Контроль за соблюдением режима обработки, мытья столовой посуды, кухонной посуды и производственного инвентаря.	- t° воды - % содержания моющих и дезинфицирующих средств	Каждая закладка посуды	- повар - медицинский работник
3.2.5. Контроль за соблюдением температурных режимов холодильного оборудования		Ежедневно	- ответственное лицо по приказу - кладовщик - повар - медицинский работник
3.2.6. Контроль за исправностью технологического, холодильного и иного оборудования		Ежедневно	- ответственное лицо по приказу - повар
3.2.7. Контроль за хранением, приготовлением и использованием моющих и дезинфицирующих средств для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря.	- % содержания моющих и дезинфицирующих средств	регулярно постоянно	- медработник - повар
4. Производственный контроль за сбором, обеззараживанием, хранением и утилизацией медицинских отходов класса «Б». Своевременное ведение и наличие документации, подтверждающей контроль за обращением медицинских отходов класса «Б» (договора, акты, технологические журналы		регулярно постоянно	- медработник - заместитель директора по АХЧ

Перечень химических, физических и иных факторов среды, представляющие потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований с указанием объектов контроля, точек отбора проб, частоты отбора и наименование аккредитованного ИЛЦ.

№ п/п	Наименование фактора внешней среды, подлежащего производственному контролю	Класс опасности	Точки отбора проб	Частота отбора проб	ИЛЦ
1	2		4		6
1.	Факторы производственной среды:				
1.1	Физические		спальные помещения – 4 точки р. м. администрации АУХП- 3 т р.м. повара- 1 т. р.м. медицинской сестры - 1 т. р.м. массажиста- 2 т. р.м. инструктора по ЛФК - 1 т. р. м. машиниста по стирке белья- 1 т.	1 раз в 6 месяцев (зимний и летний периоды года)	ИЛЦ Аккредитованный организаций
	1.1.1 Производственный микроклимат				
	1.1.2. Искусственная освещенность				
			спальные помещения – 4 точки р.м. администрации АУХП- 4 т р.м. повара- 3 т. р.м. медицинской сестры - 2 т. р.м. массажиста- 1 т. р.м. инструктора по ЛФК - 2 т. р.м. бухгалтерии-2 т. р. м. машиниста по стирке белья- 2 т.	1 раз в год (в темное время суток)	«-»

Приложение 3.

Перечень химических, физических и иных факторов среды, представляющие потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований с указанием объектов контроля, точек отбора проб, частоты отбора и наименование аккредитованного ИЛЦ.

№ п/п	Наименование фактора внешней среды, подлежащего производственному контролю	Класс опасности	Точки отбора проб	Частота отбора проб	ИЛЦ
1	2		4		6
1.	Факторы производственной среды:				
1.1	Физические				
	1.1.1 .Производственный микроклимат		спальные помещения -- 6 точки р. м. администрации АУХП- 6т р.м. повара- 2 т. р.м. медицинской сестры - 2 т. р.м. массажиста- 2 т. р.м. инструктора по ЛФК - 2т. р. м. машиниста по стирке белья- 2 т.	1 раз в 6 месяцев (зимний и летний периоды года)	ИЛЦ Аккредитованной организаций
	1.1.2. Искусственная освещенность		спальные помещения – 4 точки р.м. администрации АУХП- 6 т р.м. повара- 4 т. р.м. медицинской сестры - 2 т. р.м. массажиста- 2 т. р.м. инструктора по ЛФК - 2 т. р.м. бугалтерии-2 т. р. м. машиниста по стирке белья- 2 т.	1 раз в год (в темное время суток)	-«-

	1.1.3. Замеры воздуха рабочей зоны на санитарно- химические показатели, определение концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны		р.м. повара- 2 т. р.м. медицинской сестры - 2 т. р.м. массажиста- 2т. р.м. инструктора по ЛФК - 2 т. р.м. администрации АУХП- 4 т	1 раз в год	ИЛЦ Аккредитован й организаций
	1.1.4.Исследование уровня шума в помещениях пищеблока Контроль качества работы системы вентиляции.		не менее 2 точек	1 раз в год	ИЛЦ Аккредитован й организаций
	1.1.5.Напряженность электромагнитного поля		Рабочие места, оборудованные ПЭВМ - 5 р. м.	1 раз в год	ИЛЦ Аккредитован организаций
	1.1.5.1.Плотность магнитного потока		-«- 5 р. м.	1 раз в год	-«-
	1.1 5.2. Яркость знака		-«-	1 раз в год	-«-
	1.1.5.3.Внешняя освещенность экрана		«-	1 раз в год	
1.2.	Показатели тяжести трудового процесса		Все рабочие места	1 раз в 5 лет при аттестац. рабочих мест	
	1.2.1.Физическая динамическая нагрузка		Все рабочие места	-«-	
	1.2.2.Масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную (кг)		-«-	-«-	
	1.2.3.Статистическая нагрузка		Все рабочие места	1 раз в 5 лет при аттестац. раб. мест	

	Режим работы: - Фактическая продолжительность рабочего дня - Сменность работы Наличие регламентированных перерывов	9-00-18-00 ч перерыв 48 мин. санитарки: 8-00-20-00 ч 20-00-8-00 ч. Сторожа с 18.00 до 07.00 Воспитатели с 7.30 до 19.30 19.30 до 08.30		
2	Факторы окружающей среды			
	2.1 Питьевая вода			
	2.1.1 Питьевая вода системы централизованного водоснабжения из распределительной сети:			
	- на микробиологические показатели (ОМЧ, ТКБ, ОКБ) - на санитарно- химические показатели: - запах, мутность, осадок, цветность, железо общее - температура горячей воды	2 точки (пищеблок) 1 точка (пищеблок)	2 раза в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
	2.2. Смывы с объектов внешней среды на паразитологические показатели на наличие яиц гельминтов	5-10 (пищеблок)	2 раз в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
	2.3. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, готовых блюд по микробиологическим показателям	3- 5 наименований готовой продукции	2 раза в год	ИЛЦ аккредитованных организаций

	2.4. Смывы с объектов внешней среды на наличие санитарно-показательной микрофлоры БГКП (пищеблок)	10-15	2 раза в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
	2.4.1 Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов.	3-5	2 раза в год	
	2.4.2 Смывы на условно - патогенную флору с объектов (процедурный кабинет)	3-5	2 раза в год	
	2.5. Исследование воздуха закрытых помещений (ВЗП) в воздухе рабочей зоны на микробиологические показатели	2 пробы (процедурный кабинет) 2 пробы (комнаты отдыха)	2 раза в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
	2.6. Контроль качества готовых блюд по санитарно-химическим показателям: - калорийность, выход блюд и соответствие химического состава готовых блюд рецептуре - полнота термической обработки	3-5 наименований готовой продукции	4 раза в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
	2.7. Контроль проводимой витаминизации готовых блюд на содержание «С»- витамина	1 блюдо	2 раза в год	ИЛЦ аккредитованных организаций
3.	Производственные факторы на объекте общественного питания (пищеблок)			
	3.1. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции (требования к приему пищевых продуктов)		Каждая партия поступающих сырья и пищевой продукции	- ответственное лицо по приказу - повар

3.1.1.Контроль сопроводительных документов на поступающие продукты и продовольственное сырье (накладные, сертификат, гигиенические заключения, удостоверения качества), удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Контроль за качеством поступающей продукции (ведение записей в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).	Все сырье и пищевая продукция, поступающие в центр	Каждая партия	- ответственное лицо по приказу - кладовщик - медицинский работник
3.1.2. Контроль на этапе технологических процессов Органолептическая оценка готовых блюд.		Ежедневно	- ответственное лицо по приказу - повар - медицинский работник
3.2.Контроль за технологией приготовления блюд	Все блюдаготавливаемые в центре	Ежедневно	- повар - медицинский работник
3.2.1.Контроль за технологией приготовления блюд в соответствии с технологическими картами	Все готовые блюда	Ежедневно	- повар - медицинский работник
3.2.2. Контроль за соблюдением технологии при приготовлении блюд	Все готовые блюда	Ежедневно	- повар - медицинский работник
3.2.3. Контроль за качеством готовых блюд Суточные пробы	Все готовые блюда	Ежедневно	- повар - медицинский работник

3.2.4. Контроль за условиями хранения и сроками реализации готовой продукции и пищевого сырья	- гастрономическая продукция - полуфабрикаты из мяса и рыбы - овощи, фрукты	Ежедневно	- ответственное лицо по приказу - повар - медицинский работник
3.2.5. Контроль за соблюдением режима обработки, мытья столовой посуды, кухонной посуды и производственного инвентаря.	- t° воды - % содержания моющих и дезинфицирующих средств	Каждая закладка посуды	- повар - медицинский работник
3.2.5. Контроль за соблюдением температурных режимов холодильного оборудования		Ежедневно	- ответственное лицо по приказу - кладовщик - повар - медицинский работник
3.2.6. Контроль за исправностью технологического, холодильного и иного оборудования		Ежедневно	- ответственное лицо по приказу - повар
3.2.7. Контроль за хранением, приготовлением и использованием моющих и дезинфицирующих средств для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря.	- % содержания моющих и дезинфицирующих средств	регулярно постоянно	- медработник - повар
4. Производственный контроль за сбором, обеззараживанием, хранением и утилизацией медицинских отходов класса «Б». Своевременное ведение и наличие документации, подтверждающей контроль за обращением медицинских отходов класса «Б» (договора, акты, технологические журналы учета и т.д.).		регулярно постоянно	- медработник - заместитель директора по АЗ