

Инженер по охране труда и технике безопасности	п.20 приложение № 2, приложение №1 п.3.2.24, п.3.8., п.3.12.
Программный администратор	п.20 приложение № 2, приложение №1 п.3.2.24, п.3.8., п.3.12.

Приказ от 12.04.2011г № 302-н Минздравсоцразвития РФ « Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, и порядка проведения обязательных предварительных и периодических осмотров работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и опасными условиями труда»

**10. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.**

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в РЭС - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения (автономное)	- доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в МУП «Теплосети» - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

**11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки	постоянно

	помещений, территории.	
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок получателей социальных услуг и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания получателей социальных услуг и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

## **12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. журнал учета прохождения медицинского осмотра работников;
8. журнал движения дезинфицирующих средств;
9. журнал прихода и расхода медикаментов (ведется по формам установленным органами здравоохранения);
10. журнал регистрации инфекционных больных (ведется по формам установленным органами здравоохранения);
11. организация производственного и лабораторного контроля;

12. график генеральных уборок, проветривания;
13. наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований;
14. график санитарно-гигиенических мероприятий проживающих граждан (купание, осмотр на педикулез);
15. журнал аварийных ситуаций (прекращение подачи воды, порыв канализационной системы, выход из строя холодильного оборудования, отключение электроэнергии);

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора по телефону 8-47-236-3-18-42,3-04-17

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении связанном с употреблением изготовленных блюд.

### 13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в учреждении питания

№ п/п	Вид исследования	1 кв	2 кв	3 кв	4 кв	примечание
1	Воды на микробиологические показатели	1		1		
2	Готовые блюда на микробиологические показатели	2		2		Пищеблок-салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
3	Смывы БГКП (на наличие возбудителей иерсиниозов, на наличие яиц гельминтов )	10	10	10	10	пищеблок-объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала, оборудование, инвентарь, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
4	Смывы по тек. дез.	10	10	10	10	
5	Стерильность	1	1	1	1	
6	Измерения уровня искусственной освещенности	10				Помещения по 5 точек в каждом
7	Измерения параметров микроклимата	10			10	

**4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:**

№ п / п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	Старшая медсестра
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Заместитель директора по общим вопросам, старшая медсестра, медицинская сестра
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Врач терапевт, психолог
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Заместитель директора по общим вопросам начальник хозяйственного отдела
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Заместитель директора по общим вопросам, начальник хозяйственного отдела
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Заместитель директора по общим вопросам, начальник хозяйственного отдела
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Заместитель директора по общим вопросам, старшая медсестра, дежурная медсестра
8.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора ( паспорт опасных отходов 1-4 класса, Постановление Правительства РФ от 16.08.2013г № 712	ежедневно	Директор, Заместитель директора по общим вопросам, начальник хозяйственного отдела

9.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник хозяйственного отдела, инженер по охране труда
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Старшая медсестра, Завскладом, бухгалтер по питанию
11.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Старшая медсестра, завскладом, повар
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Заместитель директора по общим вопросам Старшая медсестра, завскладом, повар
13.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Заместитель директора по общим вопросам Старшая медсестра
14.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, Старшая медсестра, повар
15.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник хозяйственного отдела
16.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Старшая медсестра, Дежурная медсестра, повар
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Старшая медсестра, дежурная медсестра,
18.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Старшая медсестра, Медсестра дежурная
19.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с	перед походом,	Медсестра дежурная психолог

	маршрутом, осмотр получателей социальных услуг, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	экскурсией.	
20.	Систематический контроль за состоянием здоровья получателей социальных услуг, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Врач терапевт, медсестра дежурная
21.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены получателями социальных услуг и персоналом.	ежедневно	Врач терапевт, медсестра дежурная, санитарка палатная
22.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела
23.			

**4. Перечень  
состава врачебной комиссии и лабораторных функциональных  
исследований  
для работников учреждения подлежащих предварительному и  
периодическому осмотру**

<b>Состав врачебной комиссии</b>	<b>Лабораторные и функциональные исследования</b>
Терапевт Психиатр Нарколог Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Невролог Офтальмолог желез 1 раз в 2 года - хирург <b>Женщины:</b> Гинеколог, маммография или УЗИ молочных раз в 2 года	<b>ОАК, ОАМ, ЭКГ</b> Флюорография б/х ан. крови (глюкоза, холестерин) Исследование на гельминтозы <b>Женщины</b> Бактериологическое исследование( на флору) Цитологическое исследование( на атипичные клетки) <b>Женщины старше 40 лет:</b> Маммография или УЗИ молочных желез 1 раз в 2 года