

УТВЕРЖДАЮ

ООО «Пансионат Счастье»
Генеральный директор
Галита П.Н.



«17» февраля 2023 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Центр социального обслуживания населения с временным проживанием
расположенного по адресу: 196632, Санкт-Петербург г, вн.тер.г. город
Пушкин, Рехолово тер. СНТ, Александровская пос., з/у 386

2023 год

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона

№ 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». (с изменениями на 27 марта 2007 года) 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

- 1.3 Организация производственного контроля возлагается на индивидуального предпринимателя.

- 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на индивидуального предпринимателя.

- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **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** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

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

- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность 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 или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** далее (**санитарные правила**) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

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

- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

- **Массовые не инфекционные заболевания отравления ()** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
- 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
- 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество реализующейся продукции.
- 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- 2.3.6. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания социальных учреждений.

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий проживания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу.

В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
6.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
7.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года) СП 1.1. 2193-07
8.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
9.	Санитарные правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21
10.	"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	СанПиН 2.1.3684-21
11	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"	СП 2.1.3678-20
12	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Генеральный директор (на основании Устава) Галита Павел Николаевич

За организацию производственного контроля

- за профилактикой травматических и несчастных случаев
- за своевременным прохождением медосмотров, организацию питания
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации в буфете;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние буфета
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за организацией питания за соблюдением санитарно-гигиенических и соблюдением противоэпидемических мероприятий, санитарных правил и гигиенических нормативов.
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

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

№	Наименование	Наименование нормативного документа	Периодичность контроля
1.	Контроль сопроводительных документов, поступающих пищевых продуктов.	ФЗ №52-ФЗ от 30.03.99 ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно
2.	Организация медицинских осмотров персонала, занимающегося производством, транспортировкой, хранением и реализацией пищевых продуктов: -гигиеническое обучение и аттестация -крупнокадровая флюорография -справка из тубдиспансера -осмотр терапевта -исследование крови на сифилис и мазки на гонорею -осмотр дерматовенеролога -исследования на носительство кишечных инфекций -исследование на яйца глист. -исследование на энтеробиоз -прививка от дифтерии -прививки от брюшного тифа	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников.	ПОСТОЯННО
3.	Организация периодических медицинских осмотров работников, занятых во вредном производстве.	СанПиН 1.2.3685-21	-1 раз в год
4.	Проведение контроля температуры (с помощью термометров) и влажности (с помощью психрометров) для соблюдения условий хранения пищевых продуктов:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Ежедневно с отметкой в журнале
5.	Проведение лабораторных исследований в целях охраны здоровья потребителей.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 1.2.3685-21 ТР ТС 021/2011	См. приложение №1
6.	Проведение оценки условий труда, Определение уровней: - Освещенности - Параметров микроклимата	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.1.3678-20	1 раз в год 2 раза в год
7.	Проведение дезинфекции и дератизации	СП 2.1.3678-20	ежеквартально
8.	Организация вывоза отходов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.1.3678-20	Ежедневно
9.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.1.3678-20	постоянно

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников.

№ п/п	Профессия	Количество по штату	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионального гигиенической подготовки
1.	Социальный работник	2	Работы в организации социального обслуживания	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Администратор	1	Работы в организации социального обслуживания	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Подсобный рабочий	2	Работы в организации социального обслуживания	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Старший социальный работник	1	Работы в организации социального обслуживания	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Генеральный директор	1	Работы в организации социального обслуживания	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. Характеристика объекта условий размещения объекта питания

Название объекта	Буфет
Адрес	196632, Санкт-Петербург г, вн.тер.г. город Пушкин, Рехолово тер. СНТ, Александровская пос., з/у 386
Размещение объекта	Буфетная зона размещена в помещении
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	При помощи бойлеров
Отопление	Собственное газовая котельная
Вентиляция	Естественная
Освещение	светодиодное
Набор производственных вспомогательных помещений	и Буфет
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние зоны раздачи.

11. 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, отдел Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу.

- 1 Инфекционное заболевание
- 2 Аварии на системах водоснабжения
- 3 Аварии на системах канализации
- 4 Аварии на системах энергоснабжения
- 5 Несоответствие продукции санитарным нормам

**Юго-Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу (Московский, Фрунзенский, Пушкинский, Колпинский, Кировский, Красносельский, Петродворцовый районы)
196143, Санкт-Петербург, пр. Юрия Гагарина, д. 55 (Московский, Фрунзенский, Пушкинский, Колпинский районы)
(812) 727-72-20
E-mail: to_vostok@78rospotrebnadzor.ru**

Приложение №1

ООО «Пансионат Счастье»
Генеральный директор

Галица И.Н.



**Объем и периодичность проведения производственного
контроля на предприятии.**

№ п/п	Объект исследования	Кратность лабораторных исследований на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/201	Базовая лаборатория (по договорам и заявкам)
1.	Вода (сокращенный химический/бактериологический анализ) ГВС/ХВС	4 пробы / 2 раза в год	По договору с аккредитованной лабораторией
2.	Смывы на: - БГКП - Стафилококк + БГКП	4 пробы / 2 раза в год 1 проба / 2 раза в год	
3	Готовая продукция (микробиологические исследования)	1 проба / 2 раза в год	
4	микроклимат	2 раза в год 10 точек	
5	освещенность	1 раз в год 10 точек	
6	ЭМИ	1 раз в год 1 точка	