


УТВЕРЖДАЮ

Директор  
КГБУ СО «Шилинский психоневрологический  
интернат»

 Атылин Ф.В.  
« 10 » 07 2023 г.

**Программа (план) производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил, выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
КГБУ СО «Шилинский психоневрологический интернат»**

п. Шилинка, 2023

Программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и представлена КГБУ СО «Шилинский психоневрологический интернат». Настоящая программа разработана во исполнение требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Целью производственного санитарно-гигиенического 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.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнение санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности работников КГБУ СО «Шилинский психоневрологический интернат».

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторно-инструментальных исследований на территории, на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, производственной деятельностью;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

– своевременное информирование работников, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию работников;

– визуальный контроль руководителями служб и подразделений за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) соблюдением санитарных правил и реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Объектами производственного контроля являются:

- Производственные помещения, здания, сооружения.
- Оборудование, инструмент, технологические процессы.
- Рабочие места, используемые для выполнения работ.
- Условия труда (производственные факторы на рабочих местах и состояние оборудования).
- Сырьё, готовая продукция.
- Отходы производства и потребления.
- Санитарно-защитная зона

Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий разработана в соответствии с СП 1.1.1058-01 “Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий”, (далее – Программа производственного контроля).

## **1. ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

- 1 Федеральный закон № 2-ФЗ от 10.01.2002 «О защите прав потребителей»
- 2 Федеральный закон № 7-ФЗ от 10.01.2002 «Об охране окружающей среды»
- 3 Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- 4 Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 5 Федеральный закон от 30.03.1995 № 38-ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)»
- 6 Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 7 Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»
- 8 Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.1998 «Об отходах производства и потребления»
- 9 Федеральный закон № 96-ФЗ от 04.05.1999 «Об охране атмосферного воздуха»
- 10 Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- 11 Федеральный закон № 162-ФЗ от 29.06.2015 «О стандартизации в Российской Федерации»
- 12 Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»
- 13 Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»
- 14 Федеральный закон № 426-ФЗ от 28.12.2013 «О специальной оценке условий труда»
- 15 Федеральный закон № 323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
- 16 Указ Президента РФ от 06.08.2014 № 560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации»
- 17 Указ Президента РФ от 24.06.2015 № 320 «О продлении действия отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации»
- 18 Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»
- 19 Постановление Правительства РФ от 07.08.2014 № 778 «О мерах по реализации указов Президента Российской Федерации от 6 августа

2014 г. № 560, от 24 июня 2015 г. № 320 и от 29 июня 2016 г. № 305»

- 20 Постановление Правительства РФ от 06.01.2015 № 10 «О порядке осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды»
- 21 Постановление Правительства РФ от 01.12.2004 № 715 «Об утверждении перечня социально значимых заболеваний и перечня заболеваний, представляющих опасность для окружающих»
- 22 ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
- 23 ГОСТ Р 58577-2019 Правила установления нормативов допустимых выбросов загрязняющих веществ проектируемыми и действующими хозяйствующими субъектами и методы определения этих нормативов
- 24 СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- 25 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- 26 СанПиН 2.3.2.1280-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01»
- 27 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 28 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 29 СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
- 30 СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение»
- 31 Постановление Правительства РФ от 24.07.2000 № 554 (ред. от 15.09.2005) «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»
- 32 СП 60.13330.2020 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003
- 33 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в

Минюсте России 29.01.2021 N 62277)

- 34 Р 2.2.2006-05 Гигиена труда. Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
- 35 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.08.2006 № 27 «О мерах по борьбе с грызунами и профилактике природно-очаговых, особо опасных инфекционных заболеваний в Российской Федерации»
- 36 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- 37 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- 38 Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

## 2. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

### Наименование юридического лица:

КГБУ СО «Шилинский психоневрологический интернат»

---

### Юридический адрес:

663052 Красноярский край, Сухобузимский район, поселок Шилинка, ул. Озерная, 11

---

### Фактический адрес:

663052 Красноярский край, Сухобузимский район, поселок Шилинка, ул. Озерная, 11

---

### Руководитель:

Директор - Атылин Ф.В.

---

### Номер свидетельства о внесении записи в ЕГРЮЛ/ЕГРИП:

---

### Номер свидетельства о постановке на учет в налоговом органе (ОГРН):

1032400890928

---

### Вид деятельности:

Виды деятельности (по ОКВЭД)

87.90

---

### Производительность:

Проектная мощность 319 коек

Фактическая мощность 328 человек

Производственные помещения и площадки предприятия: Учреждение представляет собой комплекс зданий и сооружений, расположенных в п. Шилинка, Сухобузимского района и включает в себя три спальных корпуса, медицинское и карантинное отделения, отделение милосердия, социально-реабилитационное отделение, административный корпус, пищеблок, водонапорную башню и скважину, котельную, гараж, банно-прачечный комбинат с дезинфекционной камерой, складские помещения.

Общая площадь помещения 33 6м<sup>2</sup>, включающего в себя: 5 кабинетов, 2е раздевалки м/ж, прачечная, санитарная зона,

---

---

производственный цех

---

**Общая численность персонала:**

117 человек

---

**Отопление:**

Централизованное

---

**Водоснабжение:**

Централизованное

---

**Канализация:**

Централизованная

---

**Вентиляция:**

Естественная

---

**Освещение:**

Искусственное

---



**Ассортиментный перечень блюд,  
используемых для питания получателей социальных услуг  
по стандартной диете**

<b>№ карточки</b>	<b>Наименование блюд</b>	<b>Выход порции</b>	<b>Диеты</b>
<b>I. Блюда из консервированных овощей</b>			
<b>621</b>	Зеленый горошек (консервированный)	<b>100</b>	
<b>622</b>	Огурцы консервированные	<b>50</b>	
<b>626</b>	Икра кабачковая	<b>120</b>	
<b>624</b>	Сайра консервированная в масле	<b>45</b>	
<b>625</b>	Помидоры консервированные	<b>75</b>	
<b>748</b>	Килька консервированная	<b>120</b>	
<b>627</b>	Лечо	<b>70</b>	
<b>753</b>	Салат овощной с морской капустой	<b>70</b>	
<b>II. Блюда из яиц</b>			
<b>605</b>	Омлет натуральный на пару	<b>120</b>	
<b>606</b>	Омлет с сыром запеченный	<b>120</b>	
<b>607</b>	Омлет фаршированный зеленым горошком	<b>205</b>	
<b>608</b>	Омлет с мясными продуктами	<b>140</b>	
<b>604</b>	Яйцо вареное	<b>40</b>	
<b>III. Напитки</b>			
<b>589</b>	Компот из свежих яблок	<b>200</b>	
<b>590</b>	Компот из смеси сухофруктов	<b>200</b>	

<b>591</b>	Сок яблочный	<b>200</b>	
<b>592</b>	Сок персиковый	<b>200</b>	
<b>593</b>	Сок абрикосовый	<b>200</b>	
<b>756</b>	Сок в ассортименте (фруктовый)	<b>200</b>	+
<b>594</b>	Чай с молоком	<b>200</b>	
<b>595</b>	Чай с лимоном	<b>200</b>	
<b>596</b>	Чай с сахаром	<b>200</b>	
<b>651</b>	Кофейный напиток	<b>200</b>	
<b>598</b>	Какао с молоком	<b>200</b>	
<b>599</b>	Кисель из концентрата	<b>200</b>	
<b>600</b>	Молоко кипяченое	<b>200</b>	
<b>601</b>	Кефир	<b>200</b>	
<b>602</b>	Йогурт	<b>200</b>	
<b>603</b>	Ряженка	<b>200</b>	
<b>IV. Блюда из круп, бобовых, макаронные изделия</b>			
<b>542</b>	Каша манная молочная ( жидкая)	<b>265/5</b>	
<b>543</b>	Каша манная молочная (вязкая)	<b>235</b>	
<b>544</b>	Пюре из бобовых (горох)	<b>180</b>	
<b>545</b>	Макароны отварные с маслом	<b>160</b>	
<b>547</b>	Рис отварной рассыпчатый	<b>150</b>	
<b>548</b>	Каша гречневая рассыпчатая с луком	<b>160</b>	

<b>549</b>	Каша перловая рассыпчатая	<b>155/15</b>	
<b>546</b>	Запеканка со свежими плодами	<b>200</b>	
<b>520</b>	Каша рисовая вязкая с изюмом	<b>210</b>	
<b>550</b>	Каша рисовая рассыпчатая с изюмом	<b>200</b>	
<b>551</b>	Каша пшеничная вязкая с сухофруктами	<b>230</b>	
<b>553</b>	Пшенная запеканка с творогом и изюмом	<b>260/20</b>	
<b>554</b>	Каша рисовая молочная вязкая	<b>235</b>	
<b>555</b>	Рисовая запеканка с яблоками	<b>255/20</b>	
<b>556</b>	Плов из риса с курагой	<b>250</b>	
<b>557</b>	Каша овсяная молочная вязкая	<b>210</b>	
<b>558</b>	Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая	<b>235</b>	
<b>559</b>	Каша из крупы «Геркулес» молочная жидкая	<b>270</b>	
<b>561</b>	Каша гречневая рассыпчатая	<b>150/5</b>	
<b>560</b>	Каша гречневая с молоком	<b>340</b>	
<b>562</b>	Крупеник из гречневой крупы с творогом	<b>195/20</b>	
<b>563</b>	Макароны отварные с овощами и томатом	<b>185</b>	
<b>564</b>	Лапшевник с сыром запеченный	<b>195</b>	
<b>565</b>	Макароны, запеченные с яйцом	<b>225</b>	
<b>566</b>	Лапшевник с творогом запеченный	<b>260</b>	
<b>567</b>	Каша пшеничная	<b>210</b>	
<b>568</b>	Каша пшенная молочная вязкая	<b>210</b>	

751	Каша кукурузная молочная вязкая	155	
732	Макароны запеченные с сыром	160	
570	Плов из риса и фруктово-овощной смеси	220	
754	Каша кукурузная рассыпчатая	220	
<b>V. Выпечка</b>			
611	Пирожки с повидлом	125	
612	Булочка (на сливочном масле)	90	
613	Булочка (на растительном масле)	90	
614	Булочка с изюмом	95	
615	Ватрушка с творогом	130	
616	Пирожки с яблоками	130	
617	Пирог с повидлом или джемом открытый	120	
618	Пирожки с рисом и яйцом	130	
619	Пирожки с мясом и рисом печеные	130	
734	Ватрушка с творогом и изюмом	130	
663	Пирожки с отварным протертым мясом	130	
620	Пирожок с капустой печеный	100	
<b>VI. Порционные блюда</b>			
628	Конфеты шоколадные	42	
629	Джем фруктово-ягодный	70	
630	Сыр порционный	35	

<b>631</b>	Колбаса ( п/копченая)	<b>70</b>	
<b>632</b>	Печенье сахарное	<b>30</b>	
<b>633</b>	Масло сливочное крестьянское	<b>10</b>	
<b>634</b>	Хлеб ржаной	<b>200</b>	
<b>750</b>	Сосиски отварные (2шт)	<b>97,5</b>	
<b>635, 636, 637</b>	Хлеб пшеничный	<b>130,115,120.</b>	
<b>639, 638, 640,747.</b>	Фрукты свежие (апельсины, яблоки, груши, бананы и т.д.)	<b>поштучно</b>	
<b>VII. Холодные блюда (салаты, закуски)</b>			
<b>585</b>	Салат из свежих огурцов со сметаной	<b>150</b>	
<b>582</b>	Салат из свежих огурцов на растительном масле	<b>150</b>	
<b>584</b>	Салат из помидор с растительным маслом	<b>140</b>	
<b>588</b>	Салат из помидоров, со сметаной	<b>140</b>	
<b>583</b>	Салат из б/к капусты с помидорами, огурцами с растительным маслом	<b>140</b>	
<b>577</b>	Салат из свежих огурцов, помидор с растительным маслом	<b>140</b>	
<b>576</b>	Салат из свеклы с курагой	<b>125</b>	
<b>575</b>	Салат из моркови с курагой	<b>125</b>	
<b>573</b>	Винегрет овощной с растительным маслом	<b>150/5</b>	
<b>586</b>	Свекла отварная с растительным маслом	<b>150/5</b>	
<b>587</b>	Свекла отварная с соленым огурцом с растительным маслом	<b>125/5</b>	
<b>572</b>	Салат из свеклы с сыром и сметаной	<b>130/20</b>	

<b>578</b>	Салат из белокочанной капусты, свеклы с растительным маслом	<b>140</b>	
<b>579</b>	Салат из белокочанной капусты и моркови с растительным маслом	<b>140</b>	
<b>463</b>	Салат овощной с рыбой	<b>145</b>	
<b>VIII. Блюда из рыбы</b>			
<b>536</b>	Рыба тушенная в томате с овощами	<b>300</b>	
<b>537</b>	Рыба отварная под маринадом	<b>100</b>	
<b>538</b>	Минтай жареный	<b>100</b>	
<b>539</b>	Минтай отварной	<b>105</b>	
<b>541</b>	Котлеты рыбные	<b>100</b>	
<b>534</b>	Сельдь с луком	<b>50</b>	
<b>664</b>	Кнели рыбные отварные (минтай )	<b>100</b>	
<b>IX. Гарниры</b>			
<b>510</b>	Картофель отварной	<b>205</b>	
<b>511</b>	Пюре картофельное	<b>245</b>	
<b>517</b>	Картофель отварной с растительным маслом	<b>150/10</b>	
<b>513</b>	Запеканка картофельная с луком	<b>200</b>	
<b>515</b>	Картофельное пюре с растительным маслом	<b>150</b>	
<b>516</b>	Картофель отварной с пассированным луком	<b>160</b>	
<b>512</b>	Сложный гарнир (картофель, капуста)	<b>155</b>	
<b>514</b>	Капуста, тушенная с колбасой	<b>200/50</b>	

<b>738</b>	Котлеты картофельные запеченные	<b>200</b>	
<b>518</b>	Капуста, тушенная в сметанном соусе	<b>190</b>	
<b>519</b>	Капуста, тушенная в томатном соусе	<b>200</b>	
<b>739</b>	Солянка из сборных овощей	<b>200</b>	
<b>522</b>	Овощи тушеные под сметанным соусом	<b>200</b>	
<b>740</b>	Котлеты морковные запеченные	<b>215</b>	
<b>741</b>	Котлеты свекольные запеченные	<b>210</b>	
<b>742</b>	Рагу из овощей тушеное в томатном соусе	<b>200</b>	
<b>521</b>	Овощи тушеные в сметанном соусе	<b>205</b>	
<b>520</b>	Соус томатный на овощном отваре со сливочным маслом	<b>60</b>	
<b>Х. Блюда из творога</b>			
<b>609</b>	Творог жирный с сахаром и сметаной	<b>130</b>	
<b>648</b>	Пудинг творожный	<b>150</b>	
<b>743</b>	Сырники запеченные из творога (со сметаной)	<b>120/140</b>	
<b>610</b>	Творог жирный с молоком	<b>200</b>	
<b>Х. Мясные блюда</b>			
<b>523</b>	Мясо отварное	<b>55</b>	
<b>524</b>	Биточки мясные	<b>105</b>	
<b>653</b>	Котлеты паровые мясные	<b>110</b>	
<b>526</b>	Жаркое по-домашнему	<b>300</b>	
<b>527</b>	Тефтели мясные с рисом	<b>115</b>	

<b>528</b>	Гуляш из отварного мяса	<b>110</b>	
<b>529</b>	Рагу из овощей с отварным мясом	<b>255/55</b>	
<b>530</b>	Плов с мясом	<b>265</b>	
<b>532</b>	Плов с отварным мясом	<b>260</b>	
<b>647</b>	Запеканка картофельная с мясом	<b>240</b>	
<b>531</b>	Капуста тушеная с отварным мясом	<b>260</b>	
<b>665</b>	Котлеты мясные запеченные	<b>100</b>	
<b>646</b>	Лапшевник с говядиной	<b>260</b>	
<b>XI. Первые блюда</b>			
<b>488</b>	Щи из свежей капусты на мясном бульоне с мелко-шинкованными овощами	<b>500/10</b>	
<b>489</b>	Суп из сборных овощей на мясном бульоне	<b>500/10</b>	
<b>490</b>	Суп молочный с вермишелью	<b>500</b>	
<b>491</b>	Суп молочный пшеничный	<b>500</b>	
<b>492</b>	Суп молочный гречневый	<b>500</b>	
<b>745</b>	Суп вегетарианский с вермишелью	<b>500/10</b>	
<b>746</b>	Суп фасолевый	<b>500/10</b>	
<b>495</b>	Щи из свежей капусты вегетарианские	<b>500/10</b>	
<b>496</b>	Борщ вегетарианский с картофелем и сметаной	<b>500/10</b>	
<b>498</b>	Суп из овощей с клецками	<b>500</b>	
<b>656</b>	Суп картофельный с макаронными изделиями	<b>500</b>	
<b>501</b>	Суп крестьянский с крупой	<b>500</b>	



502	Суп перловый с овощами на мясном бульоне	500/10	
503	Солянка домашняя	500/10	
649	Суп с вермишелью на курином бульоне	500	
509	Суп гороховый с картофелем на мясном бульоне	400	
505	Суп рыбный с крупой и картофелем	500	
447	Свекольник	500/10	
507	Рассольник «Ленинградский»	500/10	
659	Рассольник домашний	500	
658	Суп рисовый вегетарианский с мясными фрикадельками	500	
660	Суп картофельный с крупой	500	
657	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	500	
<b>Х. Блюда из птицы</b>			
641	Плов из птицы	300	
642	Рагу из отварной птицы с овощами	240	
644	Мясо кур жареное	125	
645	Курица тушеная с картофелем	340	
643	Мясо кур отварное	125	

**Ассортиментный перечень блюд,  
используемых для питания получателей социальных услуг  
для больных сахарным диабетом (9 стол ).**

<b>№ карточки</b>	<b>Наименование блюд</b>	<b>Выход порции</b>	<b>Диеты</b>
<b>I. Блюда из консервированных овощей</b>			
<b>621</b>	Зеленый горошек (консервированный)	<b>100</b>	
<b>622</b>	Огурцы консервированные	<b>50</b>	
<b>625</b>	Помидоры консервированные	<b>75</b>	
<b>626</b>	Икра кабачковая	<b>120</b>	
<b>II. Блюда из яиц</b>			
<b>605</b>	Омлет натуральный на пару	<b>120</b>	
<b>606</b>	Омлет с сыром запеченный	<b>120</b>	
<b>607</b>	Омлет фаршированный зеленым горошком	<b>205</b>	
<b>608</b>	Омлет с мясными продуктами	<b>140</b>	
<b>712</b>	Яйцо «всмятку»	<b>40</b>	
<b>III. Напитки</b>			
<b>717</b>	Компот из свежих яблок	<b>180</b>	

<b>716</b>	Компот из смеси сухофруктов	<b>180</b>	
<b>715</b>	Компот из свежей груши	<b>180</b>	
<b>591</b>	Сок	<b>200</b>	
<b>714</b>	Чай с молоком	<b>200</b>	
<b>713</b>	Чай с лимоном	<b>200</b>	
<b>707</b>	Чай	<b>200</b>	
<b>597</b>	Кофейный напиток	<b>200</b>	
<b>710</b>	Какао с молоком и ксилитом	<b>200/15</b>	
<b>757</b>	Какао с молоком	<b>200</b>	+
<b>711</b>	Чай с ксилитом	<b>200/15</b>	
<b>600</b>	Молоко кипяченое	<b>200</b>	
<b>601</b>	Кефир	<b>200</b>	
<b>709</b>	Отвар шиповника	<b>200</b>	
<b>603</b>	Ряженка	<b>200</b>	
<b>IV. Блюда из круп, бобовых, макаронные изделия</b>			
<b>727</b>	Макароны отварные с творогом	<b>230</b>	
<b>726</b>	Горох отварной	<b>160</b>	
<b>725</b>	Каша перловая рассыпчатая Б\С	<b>155</b>	
<b>724</b>	Каша пшеничная вязкая Б\С	<b>160</b>	
<b>547</b>	Рис отварной рассыпчатый	<b>150</b>	
<b>723</b>	Каша рисовая молочная вязкая	<b>230</b>	

722	Каша из крупы « Геркулес» молочная вязкая Б/С	230	
560	Каша гречневая с молоком	340	
721	Крупеник из гречневой крупы с творогом Б/С	195/20	
719	Вермишель отварная с тертым сыром	200	
720	Лапшевник с творогом запеченный Б/С	230	
728	Макаронны запеченные с сыром	160	
718	Каша пшенная молочная вязкая Б/С	200	
561	Каша гречневая рассыпчатая	150/5	
751	Каша кукурузная	155	
<b>V. Выпечка</b>			
729	Пирожки с яблоками на ксилите	130	
663	Пирожок с отварным протертым мясом	130	
730	Ватрушка с творогом на ксилите	130	
619	Пирожки с мясом и рисом печеные	130	
618	Пирожок с рисом и яйцом	130	
<b>VI. Порционные блюда</b>			
628	Конфеты диабетические	42	
708	Бутерброд с маслом	40	
630	Сыр порционный	40	
706	Бутерброд с сыром	50	
750	Сосиски отварные	97,5	

<b>704</b>	Желе из яблочного сока	<b>140</b>	
<b>703</b>	Желе из яблочного сока на ксилите	<b>140</b>	
<b>663</b>	Масло сливочное крестьянское	<b>10</b>	
<b>634</b>	Хлеб ржаной		
<b>639, 638, 640,747</b>	Фрукты свежие (апельсины, яблоки, груши, и т.д.)	<b>поштучно</b>	
<b>VII. Холодные блюда (салаты, закуски)</b>			
<b>582</b>	Салат из свежих огурцов на растительном масле	<b>150</b>	
<b>584</b>	Салат из помидор с растительным маслом	<b>140</b>	
<b>585</b>	Салат из свежих огурцов со сметаной	<b>150</b>	
<b>583</b>	Салат из б/к капусты с помидорами, огурцами с растительным маслом	<b>140</b>	
<b>577</b>	Салат из свежих огурцов, помидор с растительным маслом	<b>140</b>	
<b>692</b>	Салат из моркови яблок и лимона со сметаной	<b>150</b>	
<b>573</b>	Винегрет овощной с растительным маслом	<b>150/5</b>	
<b>691</b>	Свекла отварная с растительным маслом	<b>140</b>	
<b>587</b>	Свекла отварная с соленым огурцом с растительным маслом	<b>130/20</b>	
<b>572</b>	Салат из свеклы с сыром и сметаной	<b>140</b>	
<b>690</b>	Салат из моркови яблок и сметаной	<b>140</b>	
<b>699</b>	Морковь тертая	<b>145</b>	
<b>700</b>	Салат из моркови со сметаной	<b>145</b>	
<b>698</b>	Салат из свеклы и яблок со сметаной	<b>150</b>	

<b>695</b>	Салат овощной с мясом и сметаной	<b>150</b>	
<b>694</b>	Салат овощной с мясом с растительным маслом	<b>145</b>	
<b>689</b>	Салат овощной с рыбой	<b>145</b>	
<b>VIII. Блюда из рыбы</b>			
<b>536</b>	Рыба тушенная в томате с овощами	<b>300</b>	
<b>537</b>	Рыба отварная под маринадом ( минтай)	<b>100</b>	
<b>539</b>	Рыба отварная ( минтай )	<b>105</b>	
<b>534</b>	Сельдь с луком	<b>50</b>	
<b>541</b>	Котлеты рыбные паровые ( филе минтая)	<b>100</b>	
<b>IX. Гарниры</b>			
<b>510</b>	Картофель отварной	<b>205</b>	
<b>685</b>	Солянка из сборных овощей	<b>265</b>	
<b>684</b>	Сложный гарнир( свекла, горошек)	<b>155</b>	
<b>683</b>	Сложный гарнир (морковь, горошек)	<b>155</b>	
<b>682</b>	Сложный гарнир( морковь, свекла)	<b>155</b>	
<b>680</b>	Сложный гарнир (картофель, капуста)	<b>155</b>	
<b>686</b>	Капуста отварная	<b>210</b>	
<b>518</b>	Капуста, тушенная в сметанном соусе	<b>190</b>	
<b>519</b>	Капуста, тушенная в томатном соусе	<b>200</b>	
<b>681</b>	Сложный гарнир (картофель, горошек)	<b>155</b>	
<b>678</b>	Свекла тушенная в сметане	<b>210</b>	

<b>677</b>	Котлеты свекольные	<b>190</b>	
<b>676</b>	Котлеты морковные	<b>190</b>	
<b>675</b>	Морковь тушеная в молочном соусе	<b>185</b>	
<b>Х. Блюда из творога</b>			
<b>673</b>	Творог	<b>100</b>	
<b>731</b>	Сырники запеченные из творога (со сметаной )	<b>110 /130</b>	
<b>672</b>	Творог жирный с молоком( порционно)	<b>200</b>	
<b>670</b>	Суфле морковное с творогом	<b>190</b>	
<b>669</b>	Пудинг творожный	<b>140</b>	
<b>Х. Мясные блюда</b>			
<b>523</b>	Мясо отварное	<b>55</b>	
<b>524</b>	Биточки мясные	<b>105</b>	
<b>667</b>	Бефстроганов	<b>50</b>	
<b>653</b>	Котлеты мясные паровые	<b>110</b>	
<b>526</b>	Жаркое по-домашнему	<b>300</b>	
<b>528</b>	Гуляш из отварного мяса	<b>110</b>	
<b>529</b>	Рагу из овощей с отварным мясом	<b>255/55</b>	
<b>532</b>	Плов с отварным мясом	<b>260</b>	
<b>531</b>	Капуста тушеная с отварным мясом	<b>260</b>	
<b>668</b>	Пудинг из вермишель с отварным протертым мясом	<b>250</b>	
<b>ХI. Первые блюда</b>			

<b>495</b>	Щи из свежей капусты вегетарианские	<b>500/10</b>	
<b>496</b>	Борщ вегетарианский с картофелем и сметаной	<b>500</b>	
<b>502</b>	Суп перловый с овощами вегетарианский	<b>500/10</b>	
<b>506</b>	Суп из сборных овощей вегетарианский со сметаной	<b>250/5</b>	
<b>658</b>	Суп рисовый вегетарианский с мясными фрикадельками	<b>500</b>	
<b>XII. Блюда из птицы</b>			
<b>643</b>	Мясо кур отварные	<b>125</b>	
	<p><b>Ответственные:</b></p> <p>Медсестра палатная ( постовая )                      Н.В.Чернявая.</p> <p>Заведующий производством                                      Н.В.Степанец.</p>		



### 3. СТРУКТУРА ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

п/п	Должность лица, наименование подразделения или сторонней организации	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ
1	Атылин Ф.В. Директор	Приказ №	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля. Ответственность за условия труда, коммунальные услуги. Организация мероприятий производственного контроля, определение объектов (точек) исследования, сроков (периодичности) и методов контроля, лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности, контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчетов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
2	Лабораторная база	На договорной основе	С аккредитованными лабораториями

#### **4. ОБЯЗАННОСТИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

4.1 Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий/оборудования, выполнение отдельных видов работ.
- Прекратить использование материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающие безопасное оказание услуг.

4.2 Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля, обязаны:

- Выполнять требования Программы производственного контроля и требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.
- Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг.
- Осуществлять гигиеническое обучение работников.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля за невыполнение или выполнения производственного контроля в недостаточном объеме несут ответственность в соответствии с законодательством РФ.

За невыполнение или выполнения производственного контроля в недостаточном объеме КоАП РФ предусматривает наложение штрафных санкций со стороны контролирующих органов - в результате проверки Роспотребнадзора (СЭС) и других инспекций, вплоть до приостановления деятельности отдельных объектов, помещений, отстранения от работы должностных лиц, а также уголовную ответственность в случае причинения вреда здоровью человека, животным, окружающей среде, имуществу, которые возникли в результате нарушения санитарных правил вследствие невыполнения производственного контроля.

**6. ДОГОВОРА ПРЕДПРИЯТИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОГРАММОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:**

1. Договор на электроснабжение:

---

2. Договор на вывоз и утилизацию ртутьсодержащих отходов (ртутных ламп):

---

3. Договор на вывоз твердых бытовых отходов:

---

4. Договор на водопотребление и водоотведение:

---

5. Договор на проведение дезинфекции и дератизации:

---

6. Договор на проведение медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудников:

---

## **7. ЖУРНАЛЫ ПРЕДПРИЯТИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОГРАММОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:**

1. Истории болезни клиентов.
2. Журнал регистрации инфекционных больных.
3. Журнал результатов флюорографических обследований.
4. Журнал учета качества предстерилизационной обработки.
5. Журнал контроля работы стерилизаторов.
6. Журнал работы кварцевой лампы.
7. Журналы учета температурного режима холодильников.
8. Журналы проведения генеральных уборок.
9. Порционник.
10. Технологические карты приготовления блюд.
11. Журнал здоровья.
12. Журнал контроля за качеством пицци («Бракеражный» журнал).
13. Журнал приема продуктов питания на продовольственный склад.
14. Журнал приема продуктов животного происхождения на продовольственный склад.
15. Книга отзывов и предложений (пищеблок).
16. Личные медицинские книжки работников.
17. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.
18. Перечень контингентов, подлежащих медицинским осмотрам.
19. Заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра работников.
20. Журналы проведения тематических занятий с персоналом.

21. Журналы инструктажа на рабочем месте.
22. Инструкции по охране труда.
23. Журнал учета профилактических работ по охране труда.
24. Протоколы лабораторных исследований.
25. Технический журнал по эксплуатации зданий и сооружений.

**8 ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ СОТРУДНИКОВ КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ», ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ И АТТЕСТАЦИИ**

<b>Должность</b>	<b>Наименование вредного производственного фактора согласно Перечню факторов и результатов аттестации РМ и лабораторных исследований</b>	<b>Пункт Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н</b>	<b>Периодичность медосмотра по приказу Минздрава России от 28.01.2021 N 29н</b>
<p>Директор Заместитель директора Руководители структурных подразделений, Специалист по охране труда, Начальник хозяйственной службы, Инженер Старшая медицинская сестра Врач-психиатр Сестры-хозяйки Шеф-повар Повар Официанты Кухонные работники Санитарки-буфетчицы Младшие медицинские сестры</p>	<p>23. Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)</p>	<p>раздел VI., п.23</p>	<p>1 раз в год</p>

Таблица 1

№ п/п	Осмотр специалистом, исследование	Периодичность
1	Осмотр врача-терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
2	Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
3	Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
4	Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
5	Исследование крови на сифилис, ВИЧ	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
6	Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
7	Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
8	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год, в дальнейшем по эпидпоказаниям
9	Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
10	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Работники производства подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А.

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2 проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.



Согласно п. 49 перечня приложения № 2 Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, беременность и период лактации являются противопоказанием к допуску женщин к работе в контакте с вредными и опасными проф. Факторами.

В соответствии с приказом МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (зарегистрировано в Минюсте РФ регистрационный № 2321 от 20.07.2000г.) и руководствуясь письмом Минздрава РФ от 07.08.2000г № 1100/2196-0-117, обязательной профессиональной гигиенической подготовки и аттестации подлежат работники следующих профессий:

- Шеф-повар
- Повар
- Официанты
- Кухонные работники
- Санитарки-буфетчицы
- Младшие медицинские сестры
- Медицинские работники

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется по утвержденным главным государственным санитарным врачом РФ программам (8-12 час) и обязательна для лиц, указанных выше профессий, впервые устраивающихся на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в 2 года.

## **9. ЛАБОРАТОРНО-ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В РАМКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Контрольные точки и определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Площадка для приема сырья - идентификация и соответствие товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;	Каждая партия поступившего сырья	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016 СП 1.1.1058-01 Федеральный закон от 02.01.2000 г. N 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
технологические вспомогательные средства		Площадка для приема сырья - идентификация и соответствие товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации	Каждая партия поступившего сырья	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016	
Сырье и компоненты		Определение токсичных элементов	1 раз в 6 месяцев	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация	

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Контрольные точки и определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
					производителей

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Контрольные точки и определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
		Сырье и компоненты	Микробиологические показатели	1 раз в месяц	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016
2	Контроль на этапе технологических процессов производства	Процессы производства и хранения	Помещения цехов  Контроль по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности пищевых продуктов на технологических этапах производства	Каждая партия	В соответствии с НД ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016 СП 1.1.1058-01
Вода питьевая Лабораторные исследования воды питьевой:  - органолептические, физико-химические, микробиологические показатели.			1 раз в квартал	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016 СП 1.1.1058-01	
Готовая продукция  - физико-химические показатели уровни содержания потенциально опасных химических веществ и радионуклидов		Помещения комплектовки готового продукта,  - органолептические показатели;  - наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления;  Не реже 1 раза в месяц 10 % от всех наименований выпускаемой продукции Не реже 1 раз в квартал 15 % от всех наименований выпускаемой продукции;	Каждая партия	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016  ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016	

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Контрольные точки и определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
		- микробиологические показатели	Не реже 1 раза в месяц 10 % от всех наименований выпускаемой продукции.		
3	Производственная среда	<p>Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)</p> <p>Физические факторы:</p> <p>микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)</p> <p>Освещенность</p>	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности:</p> <p>Категория работ по уровню энергозатрат Па-Пб</p> <p>Х.П. - Температура воздуха 17-21 °С</p> <p>Т.П. - Температура воздуха 20-24 °С</p> <p>Температура поверхностей:</p> <p>Х.П. – 16-22 °С</p> <p>Т.П. - 18-23 °С</p> <p>Относительная влажность воздуха</p> <p>Х.П., Т.П. – 60-40 %</p> <p>Скорость движения воздуха:</p> <p>Х.П., Т.П. - 0,2 м/с</p> <p>не менее</p> <p>200 лк</p> <p>Показатель дискомфорта не более 60%</p>	<p>Микроклимат</p> <p>2 раза (холодный и теплый периоды года)</p> <p>Все остальные показатели:</p> <p>1 раз при вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов далее при оценке СОУТ</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21</p> <p>СП 52.13330-2016</p> <p>ГН 2.3.3.972-00</p> <p>СП 1.1.1058-01 СП</p> <p>СП 60.13330.2016</p> <p>Постановление Минтруда России N 12 от 14.03.97 Р 2.2.2006-05</p>

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Контрольные точки и определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
		Тепловое излучение	Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м <sup>2</sup> при облучаемой поверхности тела человека 25 - 50%		
		ФизиологоэргонOMICеские исследования:	физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты)		
		Для операторов ПЭВМ и аналогичного оборудования:	интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты		
		Напряженность электрического поля в диапазоне частот	5 Гц — 2 кГц, E1 25 В/м в диапазоне частот 2 кГц — 400 кГц, E2 2,5 В/м		
		Плотность магнитного потока	в диапазоне частот 5 Гц — 2 кГц, B1 250 нТл в диапазоне частот 2 кГц — 400 кГц, B2 25 нТл		
4	Санитарно-эпидемиологический режим	Оборудование, инвентарь, руки сотрудников.	Смывы. Показатели содержания БГКП	Оборудование, инвентарь, руки сотрудников. 2 раза в месяц Упаковка. 1 раз в квартал	МУК 4.2.734-99 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016





**10. ПЕРЕЧЕНЬ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИЗМЕРЕНИЙ ПРИ КОНТРОЛЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ РАБОТНИКОВ КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Рабочее место и место отбора проб	Производственный фактор	Периодичность контроля	Методика контроля
<b>Административные помещения</b>			
Постоянные рабочие места в кабинетах административных и хоз. работников	освещенность	1 раз в год	2
	микроклимат	1 раз в год.	3,7
при работе на компьютере	освещенность	1 раз в год	2
	микроклимат	1 раз в год	3,7
бухгалтерия	Напряженность электромагнитного поля, электрической и магнитной составляющей в диапазоне 5 кГц -400кГц; напряженность электростатического поля; плотность магнитного потока, поверхностный электростатический потенциал	1 раз в год	7,8
<b>Рабочие места медицинского персонала</b>			
Рабочие места в кабинетах врача, медсестер корп.1А, 2А процедурные кабинеты, пост мед. сестры.	освещенность	2 раза в год	2
	микроклимат	2 раза в год (зима, лето)	3, 7
<b>Пищеблок</b>			
Горячий цех (рабочее место повара)	микроклимат	2 раза в год	3, 7
	освещенность	1 раз в год	2
	Шум (уровни звука и звукового давления)	1 раз в год	5, 6, 10
Овощной цех, мясной цех, яичный цех, салатный цех, моечное отделение, столовая, пекарня.	Микроклимат	1 раз в 6 месяцев (зима, лето)	3, 7
	Освещенность	1 раз в год	2

**11. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ РЕЖИМОВ ОСВЕЩЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ПРЕБЫВАНИЕМ ПСУ В КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Наименование мероприятия	Места контроля	Периодичность контроля	Исполнитель
Визуальная проверка состояния световых проемов, солнцезащитных устройств	Жилые корпуса, медицинское отделение и медицинские кабинеты, производственные помещения	ежемесячно	Руководители структурных подразделений, специалист по охране труда, начальник хозяйственной службы, заместитель директора, инженер

**12. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВИЗУАЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ СОБЛЮДЕНИЯ ОБЩЕГО САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО РЕЖИМА В СПАЛЬНЫХ И ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Наименование мероприятия	Места контроля	Периодичность контроля	Исполнитель
Проверка выполнения графиков санитарной уборки	жилые корпуса, медицинские кабинеты, вспомогательные и подсобные помещения	еженедельно	Старшая медицинская сестра Врач-психиатр Заместитель директора
Проверка наличия уборочного инвентаря, его маркировки, наличия моющих и дезинфицирующих средств	Кладовые уборочного инвентаря	еженедельно	Старшая медицинская сестра
Проверка выполнения правил личной гигиены ПСУ и обслуживающего персонала	Жилые корпуса и подразделения Учреждения	ежемесячно	Руководители структурных подразделений Старшая медицинская сестра
Проверка соблюдения бельевого режима	Жилые корпуса, банно-прачечный комбинат	ежемесячно	Старшая медицинская сестра Сестры-хозяйки

**13. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВИЗУАЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ БЕЛЬЕМ, МЯГКИМ И ТВЕРДЫМ ИНВЕНТАРЕМ, МЕБЕЛЬЮ ПСУ КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Наименование мероприятия	Места контроля	Периодичность контроля	Исполнитель
Проверка обеспеченности бельем, мягким и твердым инвентарем, мебелью	жилые корпуса, медицинское отделение и медицинские кабинеты, вспомогательные и подсобные помещения.	ежемесячно	Сестры-хозяйки, Руководители структурных подразделений, Начальник хозяйственного отдела

**14. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВИЗУАЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОБРАЩЕНИЕМ МЕДИЦИНСКИХ ОТХОДОВ В КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Исполнитель
Контроль за сбором, обеззараживанием отходов и многоразового инвентаря	ежедневно	Старшая медицинская сестра
Контроль за осуществлением временного хранения медицинских отходов	еженедельно	Старшая медицинская сестра
Контроль за дезинфекцией многоразовых сборников межкорпусных контейнеров	ежедневно	Заместитель директора Начальник хозяйственной службы
Контроль за удалением отходов за пределы территории Учреждения	1 раз в неделю	Начальник хозяйственной службы

**15. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ РЕЖИМА ВОЗДУХООБМЕНА В ПОМЕЩЕНИЯХ, СВЯЗАННЫХ С ПРЕБЫВАНИЕМ ПСУ В КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Наименование Мероприятия	Места контроля	Периодичность контроля	Исполнитель
Проверка функционального состояния систем механической вентиляции	жилые корпуса, медицинское отделение и медицинские кабинеты, вспомогательные и подсобные помещения	2 раза в год	Заместитель директора, инженер
Проверка функционального состояния фильтров систем механической вентиляции	Системы приточной вентиляции	2 раза в год	Заместитель директора, инженер

**16. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОГО И ДЕЗИНФЕКЦИОННОГО РЕЖИМОВ**

Наименование Мероприятия	Места контроля	Периодичность контроля	Исполнитель
Контроль соблюдения противоэпидемического и дезинфекционного режимов	жилые корпуса, медицинское отделение и медицинские кабинеты, производственные и бытовые помещения	ежедневно	Заместитель директора, Старшая медицинская сестра, Руководители структурных подразделений
Контроль качества и безопасности проведения медицинских манипуляций	медицинское отделение и медицинские кабинеты	ежедневно	Старшая медицинская сестра, медицинские сестры палатные (постовые)
Контроль условий хранения и использования стерильного материала	медицинские кабинеты и стерилизационный кабинет	ежедневно	Старшая медицинская сестра, медицинские сестры палатные (постовые)
Контроль режима хранения, приготовления и использования моющих и дезинфицирующих	кабинеты для приготовления и хранения моющих и дезинфицирующих средств	ежедневно	Старшая медицинская сестра, дезинфектор
Контроль за организацией сбора, временного хранения и дезинфекцией белья и постельных принадлежностей	комнаты для хранения грязного белья	ежедневно	Старшая медицинская сестра, Сестры хозяйки
Контроль за стиркой и хранением белья и постельных принадлежностей	Помещение прачечной	ежедневно	Старшая медицинская сестра, Сестры хозяйки, Начальник хозяйственной службы
Контроль за выявлением больных педикулезом	приемно-карантинное отделение, помещение бани	еженедельно и при поступлении ПСУ	Старшая медицинская сестра, медицинские сестры палатные (постовые)

**17. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВИЗУАЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ СОБЛЮДЕНИЯ ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОГО И ДЕЗИНФЕКЦИОННОГО РЕЖИМОВ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ В КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Наименование мероприятия	Места контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств, режима их хранения, приготовления и использования	жилые корпуса, медицинские кабинеты, и вспомогательные помещения	ежедневно	Старшая медицинская сестра
Проверка наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность моющих и стерилизующих препаратов	Административный отдел	при приеме от поставщика	Кладовщик, Старшая медицинская сестра
Проверка качества проводимой текущей и генеральной уборки	жилые корпуса, медицинские кабинеты, вспомогательные и подсобные помещения	ежедневно	Дежурная медсестра палатная (постовая), Старшая медицинская сестра
Проверка режима работы бактерицидных ламп	жилые корпуса, медицинское отделение и медицинские кабинеты, вспомогательные и подсобные помещения	ежедневно	Старшая медицинская сестра
Проверка стерилизационного и дезинфекционного оборудования и соблюдения режимов его работы	Медицинское отделение, банно-прачечный комбинат	1 раз в месяц	Старшая медицинская сестра, инженер
Проверка соблюдения технологического процесса при обработке изделий медицинского назначения (ИМН)	медицинское отделение и медицинские кабинеты,	1 раз в 10 дней	Старшая медицинская сестра



**18. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВИЗУАЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ СОБЛЮДЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ МЕДИЦИНСКИХ МАНИПУЛЯЦИЙ В КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Наименование мероприятия	Места контроля	Периодичность контроля	Ответственный
Проверка выполнения графиков генеральной уборки	Процедурные кабинеты, жилые корпуса	1 раз в 10 дней	Старшая медицинская сестра
Проверка выполнения требований гигиены рук медицинского персонала	Процедурные кабинеты	ежедневно	Старшая медицинская сестра, дежурные медицинские сестры
Проверка наличия в достаточном количестве ИМН многоразового и одноразового применения	Медицинские кабинеты, вспомогательные и подсобные помещения	ежедневно	Старшая медицинская сестра, дежурные медицинские сестры

**19. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ДЕЗИНФЕКЦИИ, ПРЕДСТЕРИЛИЗАЦИОННОЙ ОЧИСТКИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЙ МЕДИЦИНСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ (ИМН) В КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Места отбора проб	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Методика контроля
Медицинские посты			
Процедурный кабинет(рабочие столики, кушетка, полотенце, шкаф для хранения медикаментов, руки медицинской сестры, холодильник)	Смывы на БГКП	1 раз в квартал	с использованием среды КОДА
Медицинское отделение			
Стерилизационное оборудование (воздушный стерилизатор)	Техническая исправность аппарата, контрольно-измерительной аппаратуры	ежедневно	Визуально
Соблюдение технологических процессов при проведении сеанса стерилизации	Температурный режим	каждый цикл	Визуально с использованием КИП
Контроль за подготовкой ИМН к стерилизации	Качество предстерилизационной очистки	Каждый цикл не менее 1 % от отработанных изделий	Азпирамовая проба
Контроль качества стерилизации изделий многократного использования	Стерильность	Каждый цикл	Стеритест
Контроль работы стерилизационного оборудования	Биотесты	1 раз в квартал Каждый цикл	Бактериологический контроль
Контроль воздуха (процедурные кабинеты медицинских постов, прививочный кабинет)	На ОМЧ, паразитология	1 раз в квартал 2 раза в год	

**20. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ, РЕЖИМОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕРРИТОРИЙ I-ГО И II-ГО ПОЯСОВ ЗОНЫ САНИТАРНОЙ ОХРАНЫ ВОДОЗАБОРНОЙ СКВАЖИНЫ КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Форма регистрации результатов контроля
Контроль состояния и режима эксплуатации территорий I-го и II-го поясов ЗСО водозаборных скважин	ежеквартально	Запись в «Технический журнал по эксплуатации зданий и сооружений Учреждения»

**21. ПОКАЗАТЕЛИ И КРАТНОСТЬ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ВОДОСНАБЖЕНИЯ КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ» ИЗ СКВАЖИНЫ, ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ В СЕТЬ, ИЗ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ**

**Перечень показателей, определяемых в исследуемых пробах воды питьевой**

№ п.п.	Показатели	Пункт отбора проб воды	Периодичность
1.	Санитарно-химический расширенный	Водозабор, на устье скважины	1 раз в год
2.	Микро биологический	Водозабор, на устье скважины и водопроводная сеть	1 раз в квартал
3.	Радиологический	Водозабор, на устье скважины	1 раз в год
4.	Санитарно-химический, органолептический и обобщенные показатели	Водозабор, на устье скважины и водопроводная сеть	1 раз в квартал

№ п.п.	Контролируемый показатель	Метод контроля	Объект исследования	Примечание
1	2	3	4	5
1.	Запах	ГОСТ Р 57164-2016	Водозабор, на устье скважины	
2.	Привкус	ГОСТ Р 57164-2016	Водозабор, на устье скважины	
3.	Цветность	ГОСТ 31868-2012	Водозабор, на устье скважины	
4.	Мутность	ГОСТ Р 57164-2016	Водозабор, на устье скважины	
5.	Железо общее	ГОСТ 4011-72	Водозабор, на устье скважины	
6.	Жесткость общая	ГОСТ 31954-2012	Водозабор, на устье скважины	
7.	Термотолерантные колиформные бактерии	МУК 4.2.1.1018-01	Водозабор, на устье скважины	
8.	Общие колиформные бактерии	МУК 4.2.1.1018-01	Водозабор, на устье скважины	
9.	Общее микробное число (ОМЧ)	МУК 4.2.1.1018-01	Водозабор, на устье скважины	
10.	Радиологический: - общая $\alpha$ -радиоактивность; - общая $\beta$ - радиоактивность	ГНМЦ МИ 2453-2000, МР 2.6.1.0064-12	Водозабор, на устье скважины	

**Количество исследуемых проб питьевой воды и периодичность их отбора**

№ п.п	Контролируемый показатель	НД на метод контроля	Нормативы ПДК	Периодичность отбора проб		Ответственный
				Водозаборный узел	Водорас.сеть	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Микробиологический: - термотолерантные колиформные бактерии; - общие колиформные бактерии; -общее микробное число	МУК 4.2.1.1018-01	Отсутствие в 100 см <sup>3</sup> Отсутствие в 100 см <sup>3</sup> Не более 50 в 1 см <sup>3</sup>	1 раз в квартал	1 раз в квартал	
2.	Органолептический: -запах; -привкус; -цветность; -мутность	ГОСТ Р 57164-2016, ГОСТ 31868-2012	2 балла 2 балла 20 градусов 1,5 мг/дм <sup>3</sup>	1 раз в квартал	1 раз в квартал	
3.	Обобщенный: -водородный показатель; -общая минерализация; -жесткость общая; - окисляемость перманганатная; - нефтепродукты (суммарно); -ПАВ; Фенольный индекс	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 ГОСТ 18164-72 ГОСТ 31954-2012 ПНД Ф 14.2:4.154-99 ПНД Ф 14.1:2:4.128-98 ПНДФ 14.1:2:4.158-2000 ПНД Ф 14.1:2.105-97	6,0-9,0 рН 1000 мг/дм <sup>3</sup> 7.0 ммоль/дм <sup>3</sup> 5,0 мг /дм <sup>3</sup> 0,1 мг/дм <sup>3</sup> 0,5 мг/дм <sup>3</sup> 0,25 мг/дм <sup>3</sup>	1 раз в квартал	1 раз в квартал	
4.	Радиологический: -общая α-радиоактивность; общая (β-радиоактивность	ГНМЦ «ВНИИФТРИ» МИ 2453-2000, МР 2.6.1.0064-12	0,2 Бк/дм <sup>3</sup> 1,0 Бк/дм <sup>3</sup>	1 раз в год	1 раз в год	
5.	Неорганический: -хлориды; -сульфаты; -полифосфаты; -азот аммиака; -нитрит-ион; -нитраты;	ГОСТ 4245-72 ГОСТ 4389-72 ПНДФ 14.1:2.112-97 ГОСТ 33045-2014 ГОСТ 33045-2014 ГОСТ 33045-2014 ГОСТ 23950-88	350 мг/дм <sup>3</sup> 500 мг/дм <sup>3</sup> 305 мг/дм <sup>3</sup> 2,0 мг/дм <sup>3</sup> 3,0 мг/дм <sup>3</sup> 45 г/дм <sup>3</sup> 7,0 мг/дм <sup>3</sup>	1 раз в год	1 раз в год	

-стронций;	ПНДФ 14.1:2:4.135-98	0,01 мг/дм <sup>3</sup>		
-свинец;	ГОСТ 31870-2012	1,0 мг/дм <sup>3</sup>		
-медь;	РД 52.24.467-95	0,1 мг/дм <sup>3</sup>		
-марганец;	ГОСТ 4386-89	1,5 мг/дм <sup>3</sup>		
-фтор;	ГОСТ 31870-2012	0,03 мг/дм <sup>3</sup>		
- литий;	ГОСТ 4011-72	0,3 мг/дм <sup>3</sup>		
-железо общее;	ПНДФ 14.1:2:4.135-98	0,07 мг/дм <sup>3</sup>		
-молибден;	ГОСТ 31870-2012	1,0 мг/дм <sup>3</sup>		
-цинк;	ГОСТ 31870-2012	0,05 мг/дм <sup>3</sup>		
-хром;	ПНДФ 14.1:2:4.135-98	0,2 мг/дм <sup>3</sup>		
алюминий				

### Перечень показателей качества горячей воды

Показатель	Единица измерений	Норматив (ПДК)	НД на метод определения (исследовании)	Погрешность определения + -
Органолептические показатели				
Температура	Градусы		МУК 4.3.2900-11	не определена
Цветность	Градусы	20	ГОСТ 31868-2012	не определена
Мутность	мг/л	1,5	ГОСТ Р 57164-2016	0,11
Запах при 60°С	баллы	2	ГОСТ Р 57164-2016	не определена
Обобщенные показатели и показатели органического загрязнения				
Водородный показатель	рН	6-9	ПНД Ф14.1:2:3:4.121-97	0,01
Жесткость общая	Мг-экв/л	7,0 (10)		
Микробиологические показатели				
ОМЧ (общее микробное число)	КОЕ в 1 мл	Не> 50	МУК 4.2.1018-01	нс определена
Общие колиформные бактерии	КОЕ в 100 мл	отсутствие	МУК 4.2.1018-01	не определена
Термотолерантные колиформные бактерии	КОЕ в 100 мл	отсутствие	МУК 4.2.1018-01	не определена

Радиологические				
Общая альфа-радиоактивность	бк/л	0,1	МИ 2453-2000, МР 2.6.1.0064-12	МИ 2453-2000, МР 2.6.1.0064-12
Общая бета-радиоактивность	бк/л	1,0	МИ 2453-2000, МР 2.6.1.0064-12	МИ 2453-2000, МР 2.6.1.0064-12
Неорганические вещества				
Алюминий	мг/л	0,5	ПНДФ 14.1:2:4.16-2000	0
Железо	мг/л	0,3	ГОСТ 4011-72	0,06
Марганец	мг/л	0,1	ГОСТ 4974-2014	0
Медь	мг/л	1,0	ГОСТ 4388-72	0
Никель	мг/л	0,1		
Нитраты	мг/л	45	ГОСТ 33045-2014	0,0004
Ртуть	мг/л	0,0005	ГОСТ 31866-2012	0
Свинец	мг/л	0,03		
Фториды	мг/л	1,5	ГОСТ 4386-89	0
Хлориды	мг/л	350	ГОСТ 4245-72	0
Хром	мг/л	0,05	МУК 4.1.1513-03	0
Цинк	мг/л	5,0		

#### Количество и периодичность отбора проб горячей воды

Виды показателей	Количество и периодичность отбора проб в течение года
Микробиологические	12 (ежемесячно)
Органолептические	12 (ежемесячно)
Обобщенные показатели	12 (ежемесячно)
Неорганические и органические вещества	1
Радиологические	1

## 22. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗАГРЯЗНЕНИЯ АТМОСФЕРНОГО ВОЗДУХА

Место отбора	Контролируемые параметры	Периодичность отбора
Жилые корпуса	Определение скорости движения воздуха в одном вентиляционном проеме (кратность воздухообмена)	8 исследований (1 раз в год)
	Определение скорости движения воздуха в одной точке: Определение скорости движения воздуха в одной точке на серию более 20 точек	40 исследований (2 раза в год)
	Измерение температуры и относительной влажности: - Измерение температуры и относительной влажности на серию более 20 точек	40 исследований (2 раза в год)
	Воздух помещений: S. Aureus на серию	1 раз в 6 мес (всего 2 исследований в год)
	Воздух помещений: Общее микробное число на серию	1 раз в 6 мес (всего 2 исследований в год)



### 23. КОНТРОЛЬ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ОБОРУДОВАНИЯ И ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

Объект	Мероприятие	Кратность
Оборудование, инвентарь	очистка, мойка	ежедневно
Холодильные камеры	профилактическая дезинфекция	1 раз в месяц
Пол, панели, стены	очистка, мытье теплой водой или моющими растворами, споласкивание	ежедневно
Облицованные плиткой панели, внутренние двери	промывают горячей водой с мылом и дезинфицируют	1 раз в неделю
Электроосветительная аппаратура	протирается	не реже 1 раза в месяц

## 24. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНЫХ УСЛОВИЙ ТРУДА

№ п./п.	Мероприятия	Периодичность, сроки	Нормативные документы	Ответственное лицо
1	Проведение вводного инструктажей по охране труда и пожарной безопасности	При приеме на работу	Постановление Минтруда РФ и Минобразования РФ от 13 января 2003 года N 1/29	
2	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации рабочего места	Постановление Правительства РФ от 15.09.2020 № 1437	
3	Выполнение мероприятий по соблюдению режима труда и отдыха	Постоянно	Постановление Правительства РФ от 18 сентября 2020 г. № 1485	
4	Обеспечение проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий	В течение года согласно договору со специализированной организацией	СП 3.5.3.3223-14 СП 3.5.1378-03	
5	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием рабочих мест	По плану-графику проведения производственного контроля	Постановление Правительства РФ от 18 сентября 2020 г. № 1485	
6	Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты	Постоянно	Приказ от 28 октября 2020 года N 3725, N 3726 Статья 221 ТК РФ, приказ Минздравсоцразвития РФ от 01.06.2009 г. № 290н "Об утверждении	

			межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты”	
7	Организация вывоза бытовых отходов 3-5 класса опасности (сбор, хранение и передача на утилизацию бытовых отходов)	В течение года согласно договору со специализированной организацией	ФЗ "Об охране окружающей среды" № 7-ФЗ, ФЗ "Об отходах Производства и Потребления" № 89-ФЗ ФЗ N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	
8	Уборка санитарных узлов и мест общего пользования, порядок дезинфекции на предприятии	Согласно плану проведения мероприятий (Через каждые 4 часа)	Федеральный закон от 30.03.199 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	

## 25. МЕРОПРИЯТИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ БЛАГОПОЛУЧИЕ

Для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на территории предприятия предусмотрены следующие мероприятия, снижающие или исключают влияние вредных факторов на организм человека:

- уборка производственных и бытовых помещений;
- определение мест для отдыха и принятия пищи;
- обеспечение питьевого режима;
- обеспечение гигиенического обучения персонала;
- обучение безопасности труда (инструктажи: вводные, первичные на рабочем месте, повторные, внеочередные);
- прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров;
- бесплатная выдача рабочим и служащим специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты;
- оказание первой квалифицированной врачебной помощи;
- контроль за максимальной герметизацией оборудования;
- блокировка пуска технологического оборудования;
- замкнутый непрерывный цикл технического водоснабжения;
- механизация и автоматизация вредных производственных процессов;
- защита от шума, вибрации и избыточного тепловыделения;
- устройство звуковой и световой сигнализации;
- ограждение опасных зон;
- защита от поражения электрическим током;
- контроль санитарного состояния мест временного хранения отходов производства и потребления;
- исключение попадания отходов в окружающую природную среду;
- своевременный вывоз ТБО и производственных отходов (передача сторонним организациям для последующей переработки) с территории предприятия;
- определение мест для курения.

**26. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВИЗУАЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ, МЕДИЦИНСКОГО, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО, САНИТАРНО- ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ, МЕБЕЛИ, ИНВЕНТАРЯ КГБУ СО «ШИЛИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ»**

Наименование мероприятия	Места контроля	Периодичность контроля	Ответственный
Проверка состояния внутренней отделки помещений	жилые корпуса, медицинское отделение и медицинские кабинеты, производственные помещения	ежемесячно	Руководители структурных подразделений, специалист по охране труда, начальник хозяйственной службы, заместитель директора, инженер
Проверка функционального состояния систем холодного и горячего водоснабжения, теплоснабжения канализации, санитарно-технического оборудования	Здания медицинского отделения, жилых корпусов, банно-прачечного комбината, гаража, пищеблока	ежемесячно	Руководители структурных подразделений, специалист по охране труда, начальник хозяйственной службы, заместитель директора, инженер
Проверка санитарного состояния систем искусственного освещения	Все помещения Учреждения	ежемесячно	Руководители структурных подразделений, инженер
Проверка функционального состояния медицинского, технологического оборудования, мебели и инвентаря	Жилые корпуса, медицинское отделение и медицинские кабинеты, производственные помещения	ежемесячно	Заместители директора, специалист по охране труда, инженер

## 27. ВОЗМОЖНЫЕ АВАРИЙНЫЕ И ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ

№ п/п	Аварийные и чрезвычайные ситуации	Действия ответственных лиц	Контакты организаций при возникновении аварийных ситуаций	Ответственное лицо
1	Прорыв подводящего водопровода	<p>Прекращение технологического процесса до возобновления подачи воды.</p> <p>Извещение коммунальных служб для устранения аварийной ситуации.</p>		
2	Авария в системе магистрального электроснабжения	<p>Прекращение технологического процесса. Выключение всего электрооборудования. Извещение служб, ответственных за ремонт электросетей для устранения ситуации.</p>		
3	Аварийное состояние оборудования	<p>Приостановить работу, провести ремонт или замену оборудования</p>		
4	Получение нестандартных результатов анализов при проведении производственного контроля	<p>Приостановить работу, выявить и устранить причины нестандартных результатов</p>		
5	Обнаружение продукции, инфицированной патогенными для человека микроорганизмами	<p>Распоряжение по остановке технологического процесса.</p> <p>Предоставление информации в органы Роспотребнадзора. Обеспечение внеплановой санитарной обработки</p>		

№ п/п	Аварийные и чрезвычайные ситуации	Действия ответственных лиц	Контакты организаций при возникновении аварийных ситуаций	Ответственное лицо
		помещений, оборудования, инвентаря и санитарного контроля.		
6	При пожаре	Сообщить в пожарную службу по телефону 112, вывести людей из помещений		
7	Аварийное состояние стен, потолков, полов	Приостановить работу, провести ремонтные работы		

Информацию о возникновении аварийной ситуации необходимо представить в Территориальное управление федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по телефону

## ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

№	Вид продукции	Вид исследования	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Молочная продукция</b>														
1	молоко	Жирнокислотный состав	1				1				1			
	масло	Жирнокислотный состав		1				1				1		
	сметана	Массовая доля жира, белка		1				1				1		
	Кисломолочные продукты	Массовая доля жира, белка	1				1				1			
<b>Мясная продукция</b>														
2	мясо	Микробиологические показатели (БГКП ,листерия,сальмонеллы, кмафанм)		1						1				
		Органолептические показатели		1						1				
	курица	Микробиологические показатели (БГКП ,листерия,сальмонеллы, кмафанм)	1							1				
		Органолептические показатели	1							1				
	Колбасные изделия	Гистологическая идентификация состава		1			1			1			1	
<b>хлеб и хлебобулочные изделия</b>														
3	хлеб	Пористость , кислотность , влажность	1		1		1		1		1		1	
		Органолептические показатели ( 3 показателя)	1		1		1		1		1		1	
<b>Рыбная продукция</b>														
4	Рыба	Органолептические показатели ( 3 показателя)	1		1			1		1			1	
		Микробиологические показатели ( БГКП , листерия , сальмонеллы , кмафанм)	1		1			1		1			1	
		Паразитарная чистота	1						1					



## ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая «Программа производственного контроля» вступает в действие с момента согласования с Главным государственным санитарным врачом субъекта Российской Федерации.

Разработал

  
\_\_\_\_\_ О.И. Черногалова.

«\_10\_» \_\_07\_\_ 2023 г.