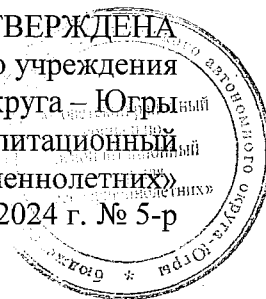


УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора бюджетного учреждения  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры  
«Советский районный социально-реабилитационный  
центр для несовершеннолетних»  
от «09» января 2024 г. № 5-р



## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Дата введения «09» января 2024 года

**Адрес:** Российская Федерация, 628250,  
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,  
Советский район, г.п. Пионерский, улица Заводская, дом 2

## Содержание программы производственного контроля

1. Общее положение .....стр. 3
2. Паспорт учреждения ..... стр. 4
3. Порядок организации и проведения производственного контроля..... стр. 5
4. Функции лиц, осуществляющих мероприятия по контролю ..... стр. 8
5. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля .....стр.10
6. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля ..... стр. 10
7. Перечень факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходимы лабораторные исследования ..... стр. 11
8. Контингент лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам в бюджетном учреждении Ханты-Мансийского автономного округа Югры «Советский районный социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» ..... стр. 11
9. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке ..... стр. 17
- 10.Обязательное психиатрическое освидетельствование ..... стр. 17
- 11.Специальная оценка условий труда ..... стр. 18
- 12.Формы учета и отчетности ..... стр. 19
13. Примерный перечень аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия ..... стр. 21
- 14.Приложение. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в учреждении ..... стр. 22

## 1. Общие положения

Настоящая Программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52 (ст.11) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», процедуры системы контроля качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП.

Программа контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля в бюджетном учреждении Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Советский районный социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» (далее – Учреждение) и предусматривает обязанности ответственных лиц по выполнению санитарных.

Целью программы контроля является обеспечение безопасности и безвредности деятельности, связанной с оказанием социальных услуг, вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

## 2. Паспорт учреждения

1	Полное наименование предприятия	Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Советский районный социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»
2	Сокращенное наименование предприятия	БУ «Советский районный центр для несовершеннолетних»
3	ИНН	8615009411
4	КПП	861501001
5	ОГРН	1028601846591
6	ОКПО	47061204
7	ОКВЭД	87.90 (деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая)
8	Юридический адрес	Российская Федерация, 628250, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Советский район, пгт Пионерский, ул. Заводская, д. 2
9	Местонахождение и почтовый адрес	628250 Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Советский район, г.п. Пионерский, улица Заводская, д.2
10	Наименование и адреса отделений учреждения	Административно-хозяйственная часть, отделение дневного пребывания; отделение информационно-аналитической работы: 628250 Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Советский район, г.п. Пионерский, улица Заводская, д. 2. Стационарное отделение социальной реабилитации: 628250 Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Советский район, г.п. Пионерский, улица Заводская, д. 2, корпус 1 Столовая: 628250 Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Советский район, г.п. Пионерский, улица Заводская, д.2, корпус2
11	Номер телефона	7-89-59 (доб.100) директор 7-89-59 (доб.101) приемная 7-89-59 (доб.133) заместитель директора 7-89-59 (доб.134) заместитель директора 7-89-59 (доб.131) бухгалтерия 7-89-59 (доб.231) стационарное отделение социальной реабилитации 7-89-59 (доб.111) пост охраны 7-89-59 (доб.112) отделение дневного пребывания 7-89-59 (доб.126) отделение информационно-аналитической работы
12	Номер факса	7-89-59 (доб.101) приемная
13	Лицевой казначейский счет	290315020 в Департаменте финансов по Ханты-Мансийскому автономному округу
14	Местонахождение департамента финансов	г. Советский. Ханты-Мансийский автономный округ – Югра

### 3. Порядок организации и проведения производственного контроля

3.1. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 (ст.11) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24.02.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»;
- ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- СП 3.1/2.4.3597-20 «Санитарные-эпидемиологические правила «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1.58-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН от 01.09.2021 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Приказ от 31.12.2020 Министерства труда и социальной защиты РФ № 988н, Министерства здравоохранения РФ № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные

медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры"

– Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

3.2. Объект контроля в учреждении включает участок, здания, технологическое, медицинское и прочие виды оборудования, транспорт, технологические процессы, учебные, рабочие места, используемые для выполнения работ, предоставления услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

3.3. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – Производственный контроль) проводится должностными лицами структурных подразделений и администрации Учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом директора в соответствии с осуществляемой ими деятельностью:

- заместитель директора;
- начальник хозяйственного отдела;
- заведующий складом;
- заведующие отделениями;
- специалист по охране труда;
- шеф-повар;
- начальник летней оздоровительной смены (в период организации летних оздоровительных смен).

Ответственный за осуществление контроля – заместитель директора.

#### 4. Функции лиц, осуществляющих мероприятия по контролю

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	постоянно	Заместитель директора, руководители структурных подразделений
2	Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний	Согласно Приложения	Заместитель директора
3	Визуальный контроль уполномоченными должностными лицами (ответственными) учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений	ежедневно	руководители структурных подразделений
4	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, медсестра (по согласованию)
5	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Постоянно	Специалист по охране труда
6	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством, программой ХАССП	Постоянно	Шеф-повар, бракеражная комиссия
7.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию), начальник хозяйственного отдела, специалист по охране труда
8.	Проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий	Постоянно	Медицинская сестра (по согласованию)
9.	Гигиеническое обучение и воспитание воспитанников	2 раз в месяц	Медицинская сестра (по согласованию), специалист
10.	Выявление лиц с инфекционными заболеваниями, их изоляция. Проведение	Постоянно	Медицинские работники (по



	дезинфекционных мероприятий (текущая и заключительная дезинфекция)		согласованию), Начальник хозяйственного отдела
11.	Организация и проведение дератизационных мероприятий в помещении (грызуны) (помещение столовой)	2 раза в год (май, август)	Начальник хозяйственного отдела
12	Организация и проведение дезинсекционных мероприятий (членистоногие) (столовая, отделение дневного пребывания, стационарное отделение социальной реабилитации, медицинский изолятор, мусорные контейнеры)	2 раза в год (май, август)	Начальник хозяйственного отдела
13	Плановое обследование на заселенность членистоногими, грызунами	2 раза в месяц	Начальник хозяйственного отдела
14	Организация и проведение работ по акарицидной обработке открытых территорий учреждения (территория учреждения: Заводская 2)	2 раза в год, при организации каждой летней оздоровительной смены	Начальник хозяйственного отдела
15	Организация и проведение барьерной дератизации (по периметру территории учреждения: Заводская 2)	2 раза в год (май, август)	Начальник хозяйственного отдела
16	Организация и проведение контроля эффективности истребительских дератизационных и дезинсекционных мероприятий (помещения и территория учреждения)	2 раза в год (июнь, сентябрь)	Начальник хозяйственного отдела
17	Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности). При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.	перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет	Начальник хозяйственного отдела

## **5. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

5.1. Должностное лицо, на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить деятельность отдельных сотрудников, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека.

5.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля;
- выполнять 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.

## **6. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля**

6.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора Учреждения.

6.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц, назначенных директором Учреждения, ответственных за осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

## 7. Перечень факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходимы лабораторные исследования

Факторы среды учреждения социального обслуживания, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость – микроклимат, освещенность, использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей, воздействия электромагнитных и электростатических полей, шум, вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений и в воздухе рабочей зоны мастерских, качество воды, организация питания, услуги и продукция пищеблока и другие факторы в соответствии с оказываемыми услугами.

## 8. Контингент лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам в бюджетном учреждении Ханты-Мансийского автономного округа Югры «Советский районный социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»

(Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 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».)

№ п/п	Структурное подразделение	Наименование Должности согласно штатному расписанию	Наименование вредного производственного фактора по СОУТ	Номер пункта производственного фактора, в соответствии с Порядком приказа МЗ РФ от 20.01.2021 №29н	Название производственного фактора, в соответствии с Порядком приказа МЗ РФ от 20.01.2021 №29н	Периодичность медицинского осмотра
1.	Административно-хозяйственная часть	директор		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
2.		заместитель директора		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
3.		главный бухгалтер		п. 25	Работы в организациях, деятельность	1 раз в год

					которых связана с воспитанием и обучением детей	
4.		заместитель главного бухгалтера		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
5.	<b>Административно-хозяйственная часть</b>	бухгалтер		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
6.		экономист		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
7.		специалист по закупкам		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
8.		юрисконсульт		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
9.		документовед		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
10.		специалист по кадрам		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
11.		специалист по охране труда		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
12.		специалист по пожарной безопасности		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
13.		начальник хозяйственного отдела		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и	1 раз в год

					обучением детей	
14.		Заведующий складом		П.25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
15.		шеф-повар		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
				п.23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	1 раз в год
16.	Административно-хозяйственная часть	повар	Параметры нагревающего микроклимата	п.4.8	Параметры нагревающего микроклимата	1 раз в 2 года
				п.5.1	Тяжесть трудового процесса	1 раз в год
				п.23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	1 раз в год
				п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
17.		кухонный рабочий	Тяжесть трудового процесса	п.5.1	Тяжесть трудового процесса	1 раз в год
				п.23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	1 раз в год
				п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
18.		водитель		п.18.1	Управление	1 раз в 2 года

		автомобил			наземными транспортными средствами: Категория В	
				п. 18.2	Управление наземными транспортными средствами: Категория «D1»	1 раз в 2 года
				п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
19.		оператор стиральных машин		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
20.	<b>Отделение информационно-аналитической работы</b>	заведующий отделением		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
21.		методист		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
22.		инженер по автоматизированным системам управления производством		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
23.	<b>Стационарное отделение социальной реабилитации</b>	заведующий отделением		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
24.	<b>Стационарное отделение социальной реабилитации</b>	заместитель заведующего отделением		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
25.		психолог		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
26.		логопед		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год

					обучением детей	
27.		социальный педагог		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
28.		инструктор-методист по адаптивной физической культуре		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
29.		инструктор по труду		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
30.		специалист по социальной реабилитации		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
31.		воспитатель		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
32.		специалист по работе с семьей (работающие по 5-дневной рабочей неделе)		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
33.		специалист по работе с семьей (работающие по сменному графику работы)		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
34.		ассистент по оказанию тех помощи		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
35.	<b>Отделение дневного пребывания</b>	заведующий отделением		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
36.		специалист по работе с семьей		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана	1 раз в год

				с воспитанием и обучением детей		
37.		психолог		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
38.		инструктор по труду		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
39.		инструктор по физической культуре		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год
40.		ассистент по оказанию тех помощи		п. 25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год

Дополнительно, согласно п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.



## 9. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при поступлении на работу и в дальнейшем с периодичностью:

№	Перечень контингентов работников	Периодичность профессиональной гигиенической подготовки
1	Все работники учреждения	1 раз в 2 года
2.	Работники пищеблока (повара, шеф-повар, кухонные работники)	1 раз в год
3	Сотрудники летней оздоровительной смены (заведующий отделением /начальник смены), специалист по работе с семьей, инструктор по труду, инструктор по физической культуре, ассистент по оказанию технической помощи, психолог, шеф-повар, повар, кухонный работник, инструктор-методист по адаптивной физической культуре)	1 раз в 2 года

## 10. Обязательное психиатрическое освидетельствование

В соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 20.05.2022 № 342н "Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование".

## 11. Специальная оценка условий труда

В соответствии с требованиями ст. 212 Трудового кодекса РФ, Федерального закона от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» (с изменениями на 24.07.2023) 1 раз в 5 лет проводится **специальная оценка условий труда (СОУТ)** – единый комплекс последовательно осуществляемых мероприятий по идентификации вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса и оценке уровня их воздействия на работника с учетом отклонения их фактических значений от установленных нормативных требований (гигиенических нормативов) условий труда и применения средств индивидуальной и коллективной защиты работников.

Проведение внеплановой специальной оценки условий труда проводится в случаях, предусмотренных ст.17 Федерального закона от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» (с изменениями на 24.07.2023).

Специальная оценка условий труда проводится в соответствии с Методикой проведения, утверждаемой федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда, с учетом мнения Российской трехсторонней комиссии по регулированию социально-трудовых отношений.

## 12. Формы учета и отчетности

### 12.1. Заместитель директора:

– журнал учета проверок за выполнением программы контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий, профилактики заболеваемости в бюджетном учреждении Ханты-Мансийского автономного округа Югры «Советский районный социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» (учет лабораторного контроля продукции).

### 12.2. Начальник хозяйственного отдела:

- журнал учета аварийных ситуаций, происшествий;
- журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

### 12.3. Заведующим складом:

- журнал сведений о поступлении дезинфицирующих средств.

### 12.4. Шеф-повар:

- журнал входного контроля сырья и пищевых продуктов;
  - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
  - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  - журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
  - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
  - журнал отбора суточных проб;
  - журнал обработки овощей, фруктов, зелени без дальнейшей термической обработки;
  - журнал обработки яиц;
  - журнал учета разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования;
  - журнал учета графика текущих уборок;
  - журнал учета проведения генеральных уборок;
  - журнал контроля санитарного состояния производственных складских помещений;
  - журнал регистрации жалоб, претензий и предложений, связанных с безопасностью пищевой продукции;
  - журнал учета результатов медицинских осмотров;
  - журнал осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования;
  - журнал учета белья, сдаваемого в стирку;
  - журнал учета биологических отходов.
- ### 12.5. Медицинские работники:
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - журнал контроля за рационом питания;
  - журнал учета травматизма среди воспитанников;
  - журнал учета ежедневного осмотра воспитанников;

- журнал осмотра детей при приеме в учреждение (включая осмотр на педикулез);
- журнал регистрации наблюдения за контактными в период карантина;
- журнал учета заболеваний воспитанников;
- журнал схем карантинных мероприятий;
- журнал учета инфекционных заболеваний (Ф-060/у);
- журнал амбулаторного приема;
- журнал генеральных уборок медицинского кабинета;
- журнал учета работы бактерицидных ламп, рециркуляторов в учреждении;
- журнал регистрации температурного режима холодильника в медицинском кабинете;
- гигиенический журнал (сотрудников столовой);
- журнал учета санитарно-просветительской работы с воспитанниками;
- журнал разведения дезинфицирующих средств (бирки);
- журнал учета проведения генеральных уборок.

### **13. Примерный перечень аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия**

13.1. Аварийные ситуации в работе системы электроснабжения (отключение электроэнергии), теплоснабжения (отключение), канализации, водоснабжения, водоотведение, технологического и холодильного оборудования (журнал учета аварийных ситуаций).

13.2. Неудовлетворительные результаты исследований по лабораторному контролю (протоколы исследований).

13.3. Нарушение технологического производства (на пищеблоке), условий хранения и реализации пищевых продуктов (журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал неисправностей технологического и холодильного оборудования).

#### **Примечание:**

Информация предоставляется незамедлительно (в течение 2 часов) с момента возникновения ситуации в ТО Роспотребнадзора по ХМАО – Югре в г. Югорске и Советском районе (тел.7-38-91, 7-39-07).

#### 14. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в учреждении

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность
<b>Бактериологические исследования</b>			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, гарниры, соусы, творожные, яичные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал (1, 2, 3, 4)
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	2 раз в год (2, 3 квартал)
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в квартал (1, 2, 3, 4)
Исследование смывов на сальмонеллез	Овощи, сырое яйцо столовое, предметы инвентаря, оборудование	5 смывов	2 раз в год (2, 3 квартал)
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений пищеблока (выборочно);	2 пробы	2 раза в год (1,3 квартал)
<b>Санитарно-гигиенические исследования</b>			
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год (1 квартал)
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год (1,3 квартал)
Готовые блюда (КТО)	Отбор проб со стола	1 проба	2 раза в год (1,3 квартал)
Физико-химическое исследование сырой продукции	Мясо сырое, рыба сырая и т.д.	1 проба	1 раз в год (1 квартал)
Йодированная соль	Отбор проб со стола	1 проба	1 раз в год (1 квартал)
Содержание нитратов в свежих овощах и фруктах	Отбор	1 проба	1 раз в год (3 квартал)

Дезинфицирующее средство: 0,015%, 0,1%	Отбор в места разведения (2)	4 пробы	1 раз в квартал (1,2,3,4 квартал)
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений пищеблока (выборочно)	1 проба	1 раз в год (2 квартал)
<b>Паразитологические исследования</b>			
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) в пищеблоке (5); с поверхностей в игровых комнатах, туалетных комнатах (5)	10 смывов	2 раз в год (2,3 квартал)
Исследование смывов на наличие цист кишечных простейших	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) в пищеблоке (5); с поверхностей в игровых комнатах, туалетных комнатах (5)	10 смывов	2 раза в год (2,3 квартал)
Почва на содержание яиц гельминтов	Игровая площадка	1 проба	1 раз в год (2 квартал)
<b>Исследование физических факторов</b>			
Исследование параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Пищеблок (горячих цех, мясной цех)  Спальный корпус (1 спальная комната, 1 игровая комната, компьютерный класс)  Административный корпус (1 компьютерный класс, 1 песочная комната, 1 группа дневного пребывания, 1 тренажерный зал, 1 учебный класс, 1 игровая, 1 кружковая, 4 мастерских )	16	2 раз в год (1, 4 квартал)

Исследование уровня искусственной освещенности	<p>Пищеблок (горячих цех, мясной цех)</p> <p>Спальный корпус (1 спальная комната, 1 игровая комната, компьютерный класс)</p> <p>Административный корпус (1 компьютерный класс, 1 песочная комната, 1 группа дневного пребывания, 1 тренажерный зал, 1 учебный класс, 1 игровая, 1 кружковая, 4 мастерских, ,</p>	16	1 раз в год в темное время суток (4 квартал)
Исследование уровня шума	<p>Пищеблок (горячих цех, мясной цех)</p> <p>2 компьютерных класса, 4 мастерские (швейная, слесарная, столярная, гончарная), 1 тренажерный зал, прачечная (постирочная, сушильная)</p>	11	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума (4 квартал)



**Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора при организации летних оздоровительных смен**

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции необходимо повторно исследовать удвоенное количество образцов, провести дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.