

БУ «Нефтеюганский комплексный центр социального обслуживания населения»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.И. Олексин

2022 г.



**ПРОГРАММА (ПЛАН)
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в БУ «Нефтеюганский комплексный центр социального обслуживания
населения»**

2022 г.

1. Область применения

Программа (план) производственного контроля (далее - Программа) регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований при осуществлении следующего вида деятельности: производство и организация потребления продукции общественного питания.

Настоящая Программа разработана уполномоченными ответственными лицами предприятия в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В Программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Программа распространяется на структурные подразделения предприятия и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Цель производственного контроля - охрана здоровья потребителей. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа направлена на обеспечение безопасности здоровья населения.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя.

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

№ п/п	Наименование документа
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2.	Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
3.	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4.	Федеральный закон от 09.01.1996 № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»
5.	Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»
6.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
7.	Федеральный закон от 17.07.1999 № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»
8.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
9.	Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
10.	Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»
11.	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»
12.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
13.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
14.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «О безопасности маркировки»
15.	Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
16.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
17.	МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
18.	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
19.	СП 56.13330.2011 «Производственные здания»
20.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
21.	СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

22.	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
23.	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
24.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
25.	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
26.	СП 60.13330.2020 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»
27.	СП 73.13330.2016 «Внутренние санитарно-технические системы зданий»
28.	СП 30.13330.2020 Внутренний водопровод и канализация зданий
29.	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 или оказание услуг»
30.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
31.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18.06.2010. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»
32.	ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»
33.	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя:

БУ «Нефтеюганский комплексный центр социального обслуживания населения»;

Наименование (тип) объекта:

Организация по предоставлению социальных услуг;

Виды деятельности:

Организация питания для пожилых, инвалидов и несовершеннолетних;

Юридический адрес: 628303, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра, город Нефтеюганск, 6-й мкр, стр. 63 стр. 63;

Фактические адреса: г. Нефтеюганск, 6 микрорайон, строение 63;

г. Нефтеюганск, 8а микрорайон, дом 14;

г. Нефтеюганск, 2 микрорайон, дом 1а;

г. Нефтеюганск, 11 микрорайон, здание 123.

Ф.И.О. руководителя: директор Олексин Виктория Николаевна;

Свидетельство о государственной регистрации: ОГРН 1058602817954, ИНН/КПП 8604035226/ 860401001

Характеристика объекта

1. Тип строения: Капитальное

2. Состав помещений:

- 2.1. Помещения для организации питания: комната приема пищи «Социальный приют» с моечным отделением для столовой посуды, комната приема пищи для пожилых и инвалидов с моечным отделением для столовой посуды, тамбур;
- 2.2. Бытовые и прочие помещения: комната хранения уборочного инвентаря, раздевалка для персонала, санитарные узлы.

Характеристика инженерных систем

Холодное водоснабжение: централизованное;

Горячее водоснабжение: централизованное;

Система канализации: централизованная;

Система отопления: централизованная;

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная;

Электроснабжение: централизованное;

Освещение: искусственное, естественное.

Территория

Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов: имеется;

Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей: имеются подъездные пути, а также имеется площадка с твердым покрытием для размещения автотранспорта и погрузочно-разгрузочных работ;

Наличие ливневой канализации: имеется;

Договор на вывоз и размещение отходов: имеется;

Режим работы объекта: ежедневно понедельник с 9-00 часов до 18-00 часов; вторник, среда, четверг, пятница 9-00 часов до 17-00 часов; перерыв на обед 13.00 до 14.00;

Количество работников службы организации питания: 3чел., включая совместительство;

Ответственный за вопросы организации и проведение производственного контроля: директор В.Н. Олексин

Ответственный за формирование инструктивно-методической базы: специалист по охране труда Н.В.Энгере

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

- 2.1 Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
- 2.2 Контроль всей цепочки доставки, потребление пищевой продукции включая этапы приемки и реализации.
- 2.3 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
- 2.4 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, реализации.
- 2.5 Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
- 2.6 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
- 2.7 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта.

4. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевой продукции и вспомогательных материалов

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Контроль состояния транспорта, транспортирующего сырье и материалы.	Микробиологическое, химическое перекрестное загрязнение пищевой продукции, материалов.	Наличие специализированного транспорта.	Каждая поставка продукции	Зайцева А.В., заведующий отделением	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 51074-2003.	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";
			Наличие акта на дезинфекцию автотранспорта.		Потапова Л.Х., заведующий отделением		
1.			Наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра.		Зайцева А.В., заведующий отделением		
			Санитарное состояние транспорта.		Потапова Л.Х., заведующий отделением		
1.		Развитие микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Соблюдение температурных условий транспортировки: охлажденные продукты – от +2°C до +6°C, замороженные продукты – не выше -18°C, готовая горячая продукция – температура в соответствии с ТТК на блюдо		Шаршебаев Д.Ч., заведующий отделением		
			Соблюдение правила товарного соседства.		Медицинская сестра		
2.	Приемка готовой пищевой продукции	Наличие недопустимых уровней микробиологических и химических опасных факторов в поступающем сырье. Несоответствие	Наличие сопроводительной документации, правильность ее заполнения.	Каждая поставка продукции	Медицинская сестра	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011 СП 1.1.1058-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";
			Прием продукции по количеству.		Михеенко Е.Г. Буфетчик		
2.					Тимофеева Т.Е.		

		качественных показателей установленным требованиям.			ассистент по оказанию технической помощи	СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01;	
			Прием продукции по качеству, оценка влияния несоответствий на качество.		Медицинская сестра		
			Соответствие маркировки НД.		Михеенко Е.Г. Буфетчик Тимофеева Т.Е. ассистент по оказанию технической помощи		
			Герметичность, целостность, чистота упаковки, тары, теплоизоляционной посуды		Михеенко Е.Г. Буфетчик Тимофеева Т.Е. ассистент по оказанию технической помощи		
			Ведение записей о приеме продукции.		Михеенко Е.Г. Буфетчик Тимофеева Т.Е. ассистент по оказанию технической помощи		
Хранение сопроводительной документации на поступающую продукцию.	Зайцева А.В., заведующий отделением Потапова Л.Х. заведующий отделением						

6. Контроль на этапе реализации пищевой продукции

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД

1.	Ассортимент		Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Медицинская сестра	Внешние НД: ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.1.3684-21;	Технико- Технологические карты (ТТК). Рабочие инструкции. Блок- схема. Листы ХАССП.
2.	Нормы питания		Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей. Контроль за предотвращением йододефицита: - использование йодированной соли - включение в рацион йодсодержащих продуктов и организация питьевого режима	Постоянно	Медицинская сестра		
3.	Готовые блюда	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки, температурного режима	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно	Медицинская сестра		
			Оценка готовых блюд по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, температура)	Каждая партия	Медицинская сестра		
4.	Процессы производства пищевой продукции	Микробиологические, химические и физические	Проведение аудита организации, оказывающей услуги по производству пищевой продукции для учреждения	Согласно программе проведения аудитов	Шаршебаев Д.Ч., заведующий отделением	СМБПП.ДП.05 «Внутренние аудиты. Аудиты второй стороны»	

7. Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД

1.	Моющие и дезинфицирующие средства	Перекрестное загрязнение от запрещенных к применению моющих и дезинфицирующих средств	Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами. Хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств;	Ежедневно	Созинова М.Н., завхоз	Внешние НД: ТР 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МУ 2657-82; СП 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Федеральный Закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления»; Договор со стороны организацией на вывоз отходов	СМБПП.СОП.04 "Санитарно-гигиенические мероприятия"; Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования;
2.	Уборочный инвентарь	Перекрестное загрязнение от уборочного инвентаря	Обеспеченность уборочным инвентарем. Правила хранения уборочного инвентаря. Маркировка уборочного инвентаря. Правила использования уборочного инвентаря.	Ежедневно	Созинова М.Н., завхоз Созинова М.Н., завхоз Созинова М.Н., завхоз Созинова М.Н., завхоз		
3.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Остатки моющих средств. Остатки микробиологических и химических загрязнений на поверхностях инфраструктуры, поверхностей оборудования, инвентаря	Качество проведения уборки. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары. Соблюдение санитарных требований на рабочем месте. Контроль за санитарной обработкой внутрицеховой тары. Мойка кулеров для воды	Ежедневно	Зайцева А.В. Потапова Л.Х. Зайцева А.В. Потапова Л.Х. Зайцева А.В. Потапова Л.Х.		
			Мойка кулеров для воды с применением дез средств	1 раз в неделю	Зайцева А.В. Потапова Л.Х.		
			Мойка кулеров для воды с применением дез средств	1 раз в 3 месяца	Зайцева А.В. Потапова Л.Х.		
4.	Содержание территории	Перекрестное загрязнение от посторонних предметов, проникновение и увеличение численности вредителей.	Контроль состояния подъездных путей. Уборка территории.	2 раза в месяц	Созинова М.Н., завхоз Созинова М.Н., завхоз		
5.	Содержание производственных помещений	Попадание посторонних предметов в продукцию. Проникновение вредителей.	Контроль состояния потолков, полов, стен, коммуникаций Состояние оконных, дверных проемов.	1 раз в квартал	Созинова М.Н., завхоз Созинова М.Н., завхоз		
6.	Управление отходами	Перекрестное загрязнение от отходов. Рост численности вредителей.	Порядок накопления отходов в помещениях Своевременным удалением отходов из помещений Вывоз отходов с территории подрядной организацией	Ежедневно 2 раза в неделю	Созинова М.Н., завхоз Созинова М.Н., завхоз Созинова М.Н., завхоз		

8. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	
1.	Качество дератизационных работ	Микробиологические, химические и физические перекрестные загрязнения от вредителей. Рост численности вредителей.	Контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий.	Ежемесячно и по необходимости	Созинова М.Н., завхоз	СанПиН 3.3686-21	СМБПП.СОП.16 "Контроль над вредителями". Договор со сторонней организацией.	
			Наличие документация на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ).		Созинова М.Н., завхоз			
			Изменение численности грызунов, членистоногих на объекте.		Созинова М.Н., завхоз			
	Качество дезинсекционных работ		Контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий.		Созинова М.Н., завхоз			Внешние НД: СанПиН 3.3686-21
			Изменение численности членистоногих на объектах – санитарно-гигиеническое значение.		Созинова М.Н., завхоз			
			Контрольное обследование на наличие членистоногих.		1 раза в месяц			
3.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	Рост микроорганизмов порчи, в том числе условно патогенных, рост численности вредителей (продукты гниения, плесень, бактерии, пылевые клещи, тараканы, пыльца, различные вирусы).	Акарицидная обработка территории от клещей	3 раза в год	Созинова М.Н., завхоз	Внешние НД: Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011 «Производственные здания».	Договор со сторонней организацией	
			Контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем.	2 раза в год	Созинова М.Н., завхоз			
			Наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы).		Созинова М.Н., завхоз			

9. Личная гигиена, медицинские осмотры и обучение персонала

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Здоровье персонала	Микробиологическое (вирусное) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Наличие личных медицинских книжек	Ежедневно	Энгере Н.В., специалист по охране труда	СП 2.4.3648-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"; личные медицинские книжки сотрудников
			Своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований	Ежедневно	Энгере Н.В. специалист по охране труда		
			Организация гигиенического обучения работников	1 раз в 2 года	Энгере Н.В. специалист по охране труда		
2.	Допуск персонала на работу	Микробиологическое (вирусное), химическое (остатки моющих средств, загрязнения на руках, спецодежде) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Осмотр сотрудников перед работой, термометрия работников	Ежедневно	Медицинская сестра		
3.	Личная гигиена персонала		Наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала	Ежедневно	Созинова М.Н., завхоз		
			Наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды	Ежедневно	Созинова М.Н., завхоз		
			Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Ежедневно	Созинова М.Н., завхоз		
			Наличие мест и средства для мытья и дезинфекции рук	Ежедневно	Созинова М.Н., завхоз		
			Наличие аптечки первой помощи	Ежедневно	Шаршебаев Д. Ч.		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом	Ежедневно	Медицинская сестра		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены посетителями	При посещении	Медицинская сестра		
						СМБПП.СОП.08-Приложение 3 «Правила посещения производственных участков посетителями»	

10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Должность	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность гигиенической подготовки	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
					внешние НД	внутренние НД
1.	Директор	1 раз в год	1 раз в 2 года	Энгере Н.В. специалист по охране труда	Приказы Минздрава РФ: - от 28.01.2021 № 29Н. -от 21.03.2017 № 124н	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"
2.	Заместитель директора	1 раз в год	1 раз в 2 года			
3.	Заведующий отделением	1 раз в год	1 раз в 2 года			
4.	Главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года			
5.	Заместитель главного бухгалтера	1 раз в год	1 раз в 2 года			
6.	Специалист по закупкам	1 раз в год				
7.	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года			
8.	Специалист по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года			
9.	Специалист по кадрам	1 раз в год				
10.	Юрисконсульт	1 раз в год	1 раз в 2 года			
11.	Экономист	1 раз в год				
12.	Бухгалтер	1 раз в год				
13.	Инженер по автоматизированным системам	1 раз в год				
14.	Документовед	1 раз в год				
15.	Буфетчик	1 раз в год	1 раз в год			
16.	Специалист по противопожарной профилактике	1 раз в год	1 раз в 2 года			
17.	Кастелянша	1 раз в год	1 раз в год			
18.	Оператор стиральных машин	1 раз в год	1 раз в 2 года			
19.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год				
20.	Заместитель заведующего отделением	1 раз в год	1 раз в 2 года			
21.	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года			
22.	Психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года			
23.	Методист	1 раз в год				
24.	Специалист по социальной работе	1 раз в год	1 раз в 2года			
25.	Специалист по работе с семьей	1 раз в год	1 раз в 2 года			
26.	Ассистент по оказанию технической помощи	1 раз в год	1 раз в 2 года			
27.	Врач-специалист	1 раз в год	1 раз в 2 года			
28.	Медицинская сестра	1 раз в год	1 раз в 2 года			
29.	Социальный работник	1 раз в год	1 раз в 2 года			
30.	Культурорганизатор	1 раз в год	1 раз в 2 года			
31.	Инструктор по адаптивной физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года			
32.	Специалист по комплексной реабилитации	1 раз в год	1 раз в 2 года			
33.	Инструктор по труду	1 раз в год	1 раз в 2 года			

11. Вакцинация всех работников в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»:

№ п/п	Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
2	Вакцинация против вирусного гепатита А	Работники общественного питания
3	Вакцинация против вирусного гепатита В	Не привитые ранее взрослые от 18 до 55 лет
4	Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
5	Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
6	Вакцинация против гриппа	Все работники. Ежегодно
7	Вакцинация против дизентерии	Работники общественного питания ежегодно
8	Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2	Все работники (по эпидемическим показаниям)

12. Производственно-лабораторный контроль

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю	
						внешние НД	внутренние НД
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Микробиологические (БГКП)	Смывы с объектов окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала	10 смывов 1 раз в год	Энгере Н.В. специалист по охране труда	СП 2.3.2.1078-01; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21	Договор аккредитованной лабораторией, Протоколы лабораторных испытаний.
		Микробиологические (паразиты)	Смывы (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала)	10 смывов 1 раз в год			
2.	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	Микробиологические.	Микробиологические показатели	2 пробы 2 раза в год	Энгере Н.В. специалист по охране труда	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21	
			Химические показатели	1 проба 2 раза в год			
3.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Развитие простудных заболеваний, обострение хронических заболеваний опорно-двигательного аппарата.	Микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Энгере Н.В. специалист по охране труда	СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; МР 2.3.6.0233-21	
4.			Длительное пребывание в условиях зрительного	Освещенность;			

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю
		дискомфорта приводит к отвлечению внимания, уменьшению сосредоточенности, зрительному и общему утомлению. Неудовлетворительная освещенность в рабочей зоне может являться причиной снижения производительности и качества труда, получения травм.			охране труда	2.3.6.0233-21
5.		Шум негативно влияет на нервную систему человека, сокращает среднюю продолжительность жизни, становится причиной возникновения многих опасных болезней.	Шум;	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Энгере Н.В. специалист по охране труда	СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21
6.	Готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Микробиологические.	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	2-3 пробы 2 раза в год	Энгере Н.В. специалист по охране труда	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
		Химические.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 проба 2 раза в год	Зайцева А.В., заведующий отделением Потапова Л.Х. заведующий отделением	СанПиН 2.3.2.1078-01, МР 2.3.6.0233-21
7.	Контроль витаминизации третьих блюд	-	Определение количества витамина С	1 проба 2 раза в год	Медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21

13. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации

13.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

1. Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции
2. Несоответствие воды водопроводной по микробиологическим показателям
3. Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ
4. Аварии на водопроводно-канализационных системах производства
5. Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора

13.2 Аварийные ситуации, управляемые локально в Учреждении:

1. Отключение электроэнергии, воды, засорение канализации;
2. Остановка работы холодильного оборудования
3. Заболевание работника, вызванное инфекцией кишечной этиологии
4. Выход ККТ за установленные критические пределы