

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Магнитогорский педагогический колледж»



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ
НА 2023-2025гг.**

ПРИНЯТО:

Советом колледжа
Протокол № 3 от 01.09.2023 г.
Председатель Совета колледжа:
_____/О.Ю. Леушканова/

СОГЛАСОВАНО:

Профсоюзным комитетом
Протокол № 44 от 01.09.2023 г.
Председатель Профсоюзного комитета:
_____/Д.А. Кустыбаев /

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом № 230 от 01.09.2023 г.

Директор государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Магнитогорский педагогический
колледж»



_____/О.Ю. Леушканова

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ НА 2023-
2025гг.**

Магнитогорск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1. ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ПРАВОВЫХ АКТОВ, ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ	4
2. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ И ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ УСЛОВИЙ ТРУДА	6
3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ, ИСПОЛНЯЯ КОТОРЫЕ РАБОТНИК ПОДЛЕЖИТ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ПЕРИОДИЧЕСКИМ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ	8
4. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТНИКОВ, КОТОРЫМ НЕОБХОДИМА ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА И АТТЕСТАЦИЯ	10
5. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННЫХ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ	11
6. ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ВОЗДЕЙСТВУЮЩИХ В НИХ ВРЕДНЫХ ФАКТОРОВ, С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ЧИСЛА ТОЧЕК ЛАБОРАТОРНО-ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И КРАТНОСТЬЮ ЗАМЕРОВ	12
7. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ РАБОТАЮЩИХ И ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИНФОРМИРОВАНИЕ, ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ОРГАНОВ И УЧРЕЖДЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	13
Приложение 1 САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА	14
Приложение 2 План – график Производственного лабораторного контроля в государственном профессиональном образовательном учреждении «Мариинский политехнический техникум»	20
Приложение 3 Форма 6 «Ведомость контроля за рационом питания»	21
Приложение 4 Рекомендации по отбору суточной пробы по СанПиН 2.4.5.2409-08	22
Приложение 5 Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в столовой ГБПОУ МПК по СанПиН 2.4.5.2409-08	23

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа производственного контроля разработана в целях формирования эффективно действующей системы управления по организации производственного контроля, распределения и возложения ответственности на руководителей предприятия и должностных лиц, на которых возложена работа по организации и осуществлению производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Мариинский политехнический техникум», далее ГБПОУ «МПК».

ГБПОУ «МПК» занимается образовательной деятельностью по реализации рабочих программ в соответствии с ФГОС СПО.

ГБПОУ «МПК» находится по адресу 455025, Челябинская область, г. Магнитогорск, ул.им. газеты «Правда», 79.

Директором ГБПОУ «МПК» является Леушканова Ольга Юрьевна.

Количество работающих в ГБПОУ «МПК» - 278 человек:

Режим работы в ГБПОУ «МПК» установлен в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка.

У преподавателей шестидневная рабочая неделя рассчитана исходя из годовой нагрузки и составляет 36 часов в неделю. Рабочий день преподавателя начинается с 8³⁰ до 14³⁰, в соответствии с расписанием занятий. Обеденный перерыв у преподавателя две большие перемены по 20 минут, между парами.

Остальные работники работают пять дней в неделю, с 8³⁰ до 17¹⁵,

с установленным перерывом на обед с 12³⁰ до 13⁰⁰.

Организация питьевого и технического водоснабжение осуществляется от центральных коммуникационных сетей.

Теплоснабжение зданий ГБПОУ «МПК» осуществляется от центральных коммуникационных сетей.

1. ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ПРАВОВЫХ АКТОВ, ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон от 8 августа 2010 г. № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

3. СП I. I. I058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

4. СП I. I. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

5. Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».

6. СанПиН 2.2.2.540-96 «Гигиенические требования к ручным инструментам и организация работ».

7. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».

8. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

9. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение».

10. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персонально электронно-вычислительным машинам и организация работы».

11. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

12. СН 2.2.4./2.1.2.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

13. СП № 1009-73 «Санитарные правила при сварке, наплавке и резке металла».

14. СН 2.2.4./2.1.8.582-96 «Гигиенические требования при работе с источниками воздушного и контактного ультразвука промышленного, медицинского и бытового назначения».

15. МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений».

16. СНиП 41-01-03 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

17. МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98 «Оценка освещенности рабочих мест».

18. ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».

19. СП 4224-86 «Санитарные правила для процессов обработки металлов резанием».

20. СП 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в

помещениях жилых и общественных зданий».

21. СанПин 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к копировально-множительной технике и организация работы».

22. Приказы: Минздравсоцразвития России от 16 августа 2004 г. № 83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)» и от 14 марта 1996 г. № 90 «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии».

23. СП 4616-88 «Санитарные правила о гигиене труда водителей автомобиля».

24. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества"

25. СанПиН 2.4.6.664-97 «Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков».

2. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ И ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ УСЛОВИЙ ТРУДА

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Ответственное должностное лицо
1. Личная гигиена и обучение персонала			
1.1	Контроль за наличием у сотрудников личных медицинских книжек	Ежегодно, по мере устройства на работу	Специалист отдела кадров
1.2	Проверка сроков прохождения сотрудниками профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Ежегодно	Специалист отдела кадров
1.3	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров	Ежегодно	Специалист отдела кадров
1.4	Контроль за наличием у сотрудников достаточного количества чистой санитарной и специальной одежды	Ежегодно	Зав.хозяйством
1.5	Контроль за наличием средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Ежегодно	Зав.хозяйством
1.6	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены	Ежегодно	Мед. работник
2. Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов			
2.1	Проверка качества поступающей на реализацию продукции: документальная и органолептическая; наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственных товаров; контроль принадлежности товаров к партии, указанной в сопроводительных документах; контроль за отсутствием признаков порчи товара	В течении года, по мере поступления продовольственного товара	Зав столовой
2.2	Контроль за условиями хранения, реализации и сроков годности продукции	Постоянно	Зав столовой, Медработник
3. Санитарное содержание помещений и оборудования			
3.1	Проверка исправности холодильного оборудования и правильности установки температуры	Постоянно	Зав столовой
3.2	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Ежедневно, в течении года	Зав столовой
3.3	Проверка качества и своевременности влажной уборки помещений, оборудования, мойки инвентаря	Ежедневно, в течении года	Зав столовой, Медработник
3.4	Контроль за исполнением уборочного инвентаря по назначению и его маркировкой	Ежедневно, в течении года	Зав столовой, Медработник

3.5	Проверка соблюдения режима дезинфекции	Постоянно	Зам директора по ОБ
3.6	Проверка условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Зав. хозяйством
3.7	Контроль за отсутствием на объекте грызунов	1 раз в месяц	Зам директора по ОБ
3.8	Контроль за отсутствием на объекте насекомых, имеющих санитарно-гигиеническое значение	Ежеквартально	Зам директора по ОБ
3.9	Соблюдение графика проведения санитарных дней (генеральной уборки)	Ежемесячно	Зам директора по ОБ, Зав. хозяйством, Комендант Зав столовой, Медработник,
4.Выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий			
4.1	Выполнение мероприятий в соответствии с предписаниями, постановлениями территориального управления Роспотребнадзора по Кемеровской области	В сроки указанные в постановлении, предписании	Зам директора по ОБ, Зав.хозяйством, Зав столовой,Комендант, Медработник,

**3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ, ИСПОЛНЯЯ КОТОРЫЕ РАБОТНИК
ПОДЛЕЖИТ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ПЕРИОДИЧЕСКИМ
МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ**

№ п/п	Наименование участка	Название штатной должности	Периодичность
1	Реализация основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования	Преподаватель, Мастер П/О, Тренер-преподаватель	1 раз в год
2	Педагогический персонал, не осуществляющий учебный процесс	Социальный педагог, Педагог психолог, Педагог доп.образования, Зав метод. кабинетом, Методист, Воспитатель	1 раз в год
3	Административно-управленческий персонал	Директор, Зам.директора по учебной работе, Зам.директора по воспитательной работе, Зам.директора по учебно-производственной работе, Зам.директора по Безопасности Жизнедеятельности, Зав. Дневного отделения, Гл.бухгалтер, Гл.специалист инф. отдела, Специалист инф. отдела	1 раз в год

4	Учебно-вспомогательный персонал	Секретарь директора, Начальник отдела по АХЧ, Заведующий общежитием, Зав.библиотекой, Комендант уч.корпуса, Ведущий бухгалтер, Экономист, Бухгалтер, Кассир, Ведущий юрисконсульт, Библиотекарь, Диспетчер учебной части, Секретарь учебной части ДО	1 раз в год
5	Обслуживающий персонал	Слесарь- ремонтник, Уборщик служ. помещ., Дежурный по общежитию, Дежурный, Медицинская сестра, Кастелянша, Тракторист, Мойщик посуды, Повар, Зав. столовой, Водитель	1 раз в год

**4. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТНИКОВ, КОТОРЫМ НЕОБХОДИМА
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА И АТТЕСТАЦИЯ**

№ п/п	Профессия (должность)	Кратность
1	Заведующая столовой	Ежегодно
2	Повар	Ежегодно
3	Мойщик посуды	Ежегодно

**5. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ,
УСТАНОВЛЕННЫХ ДЕЙСТВУЮЩИМ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Перечень	Периодичность	Нормативная документация
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	СанПин 2.4.5.2409-08
Журнал здоровья	Ежедневно	СанПин 2.4.5.2409-08
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	СанПин 2.4.5.2409-08
Журнал учета проверок юридических лиц, проводимых органами государственного контроля	По мере необходимости	Приказ №141 от 30.04.2009г. Минэкономразвития РФ

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
ВОЗДЕЙСТВУЮЩИХ В НИХ ВРЕДНЫХ ФАКТОРОВ, С
ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ЧИСЛА ТОЧЕК ЛАБОРАТОРНО-
ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И КРАТНОСТЬЮ
ЗАМЕРОВ**

№ п/п	Наименование подразделения	Вредные физические и химические факторы	Числа точек отбора замеров	Кратность замеров
1	Колледж (учебные кабинеты)	Освещенность	1	1 раз в год
		Микроклимат	1	1 раз в год
2	Колледж (административные кабинеты)	Освещенность	1	1 раз в год
		Микроклимат	1	1 раз в год
3	Библиотека	Освещенность	1	1 раз в год
		Микроклимат	1	1 раз в год
4	Столовая	Освещенность	1	1 раз в год
		Микроклимат	1	1 раз в год
		Микробиологические показатели	1	1 раз в год
		Тяжесть трудового процесса	1	1 раз в год
5	Общежитие	Микроклимат	1	1 раз в год
		Освещенность	1	1 раз в год
6	Спорткомплекс	Освещенность	1	1 раз в год
		Микроклимат	1	1 раз в год

**7. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ,
СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА,
СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ
БЛАГОПОЛУЧИЮ РАБОТАЮЩИХ И ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПРИ
ВОЗНИКНОВЕНИИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ
ИНФОРМИРОВАНИЕ, ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ,
ОРГАНОВ И УЧРЕЖДЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

1. Аварийное отключение электроэнергии.
2. Аварийное отключение теплосетей.
3. Авария водопроводных сетей.
4. Пожар, возгорание.
5. Угроза терроризма.
6. Угроза вирусной эпидемии.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

СП 1.1.1058-01

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

I. Область применения и общие положения

1.1. Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (далее - Санитарные правила) определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривают обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению их требований.

1.2. Санитарные правила разработаны в соответствии с Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 4, ст.1650), постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 31 июля 2000 г., № 31, ст.3295).

1.3. Настоящие Санитарные правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих подготовку к вводу и/или производство, хранение, транспортировку и реализацию продукции, выполняющих работы и оказывающих услуги, а также для органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.4. При разработке санитарных правил по отдельным видам деятельности и производственным процессам, внесении дополнений и изменений в действующие санитарные правила необходимо включение в них в качестве самостоятельного раздела требований к организации и осуществлению производственного контроля.

1.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе:

разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

II. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными

предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Целью производственного 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.

2.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

2.4. Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний:

-на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

-сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания и результатов лабораторных исследований и испытаний выполняемых центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Лабораторные

исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.6. Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления деятельности, а для осуществляющих деятельность юридических лиц, индивидуальных предпринимателей - не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя.

Разработанная программа (план) производственного контроля согласовывается главным врачом (заместителем главного врача) центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора, осуществляющего государственный санитарно-эпидемиологический надзор за деятельностью юридического лица, индивидуального предпринимателя и утверждается руководителем организации.

2.7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

2.8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля центрам государственного санитарно-эпидемиологического надзора по их запросам.

III. Требования к программе (плану) производственного контроля

Программа (план) производственного контроля (далее - программа) составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

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

3.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

3.3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)*;

** Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания и определения, периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и в зоне влияния предприятия являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.*

3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке;

3.5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

3.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и

(или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

3.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

3.8. 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 государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;

3.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

IV. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности

4.1. При осуществлении фармацевтической деятельности и деятельности, связанной с оказанием населению медицинской помощи, с целью профилактики инфекционных заболеваний, в том числе внутрибольничных, следует предусматривать контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических требований, дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в соответствии с нормативными документами, издаваемыми Министерством здравоохранения Российской Федерации, государственными и отраслевыми стандартами, санитарными правилами и гигиеническими нормативами.

4.2. При осуществлении производства дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг следует предусматривать контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировке, утилизации, а также учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

4.3. При осуществлении эксплуатации водных объектов, централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения и систем питьевого водоснабжения на транспортных средствах следует предусматривать лабораторный контроль за соответствием качества питьевой воды указанных систем требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования.

4.4. При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно-бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод.

4.5. При осуществлении деятельности, связанной с образованием отходов производства и потребления, следует предусматривать контроль, включая лабораторный за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления.

V. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля

5.1. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

-приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, 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, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

-информировать территориальный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

-принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

VI. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля

6.1. Надзор за организацией и проведением юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями производственного контроля является составной частью государственного санитарно-эпидемиологического надзора, осуществляемого органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

6.2. Участие органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации в подготовке программы (плана) производственного контроля включает в себя:

а) направление юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям:

-информации о действующих санитарных правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте;

-перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичность отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний;

б) согласование программы (плана) производственного контроля.

Перечисленные в п.6.2 виды деятельности центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора осуществляют на безвозмездной основе.

Приложение 2

Утверждаю:

Директор ГПОУ МПК

О.Ю.Леушканова

«01» сентября 2023г.

**План – график
Производственного лабораторного контроля
в государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении
«Магнитогорский педагогический колледж»»**

№ п/п	Наименование подразделения	Вредные физические и химические факторы	Числа точек отбора замеров	Кратность замеров
1	Техникум (учебные кабинеты)	Освещенность	1	1 раз в год
		Микроклимат	1	1 раз в год
2	Техникум (административные кабинеты)	Освещенность	1	1 раз в год
		Микроклимат	1	1 раз в год
3	Библиотека	Освещенность	1	1 раз в год
		Микроклимат	1	1 раз в год
4	Столовая	Освещенность	1	1 раз в год
		Микроклимат	1	1 раз в год
		Микробиологические показатели	1	1 раз в год
		Тяжесть трудового процесса	1	1 раз в год
5	Общежитие	Микроклимат	1	1 раз в год
		Освещенность	1	1 раз в год
6	Спортивный комплекс	Микроклимат	1	1 раз в год
		Освещенность	1	1 раз в год

Рекомендации по отбору суточной пробы по СанПиН 2.4.5.2409-08

Порционные блюда отбираются в полном объеме;

Салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 -+6⁰С.

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в столовой ГБПОУ «МПК» по СанПиН 2.4.5.2409-08

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, Инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба,мясо,зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном(выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям- 2 раза в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год (в темное время суток)
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума