

Министерство культуры
Российской Федерации
федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российская государственная
специализированная академия
искусств»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

Е.Н. Благирева

« 18 » 08 2022 г.



**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО - ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ –
образовательная деятельность**

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская государственная специализированная академия искусств».

Наименование (тип) объекта: Академия и столовая

Виды деятельности: образовательная деятельность и общепит Юридический адрес 121165, Москва, Резервный проезд, дом 12.

Фактический адрес (административный округ, муниципальный район, улица, дом, телефон): г. Москва, ЗАО, Резервный проезд, дом 12, тел. +7 (499) 249 03 88.

Количество работающих: 197 чел., из них относящихся к декретированному контингенту 197 чел.

Тип строения (отдельно стоящее, встроенно-пристроенное, этажность, подвальный, цокольный этажи и и т.д.): отдельно стоящее 4-х этажное здание.

Набор и площади помещений (административные, санитарно-бытовые, подсобные, вспомогательные, складские) площадь 3440,5 кв. м.

Наличие естественного освещения в кабинетах и на рабочих местах - имеется.

Искусственное освещение (вид: общее, местное, комбинированное; тип светильников – лампы накаливания, люминесцентные, галогеновые) люминесцентные энергосберегающие и диодные лампы.

Система отопления (централизованная, местная) централизованная.

Система вентиляции (естественная, механическая) естественная, принудительная.

Система водоснабжения (централизованное, децентрализованное) централизованная.

Наличие горячего водоснабжения: имеется.

Система канализации (горканализация, выгреб, биотуалет, мобильный туалет): городская канализация.

Свидетельство о государственной регистрации № 1057730010810 дата 11.02.2005.

Договор на проведение дезинсекции и дератизации с ООО «МедЭкспертГрупп, договор на проведение медицинских осмотров с ООО «Мед-Альфа».

Сведения об ответственном за организацию производственного контроля: назначен проректор по административно-хозяйственной работе и строительству В.С. Паршуткин, приказ от 18.01.2022 № 6 «Об осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в 2021/2022 учебном году».

1. Лицом, ответственным за организацию производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены, проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств на месячный срок	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров декретированного контингента, составление списков для профессий с вредными, опасными веществами и производственными факторами для прохождения предварительных и периодических медосмотров	При приеме на работу и периодические
3.	Проверка параметров микроклимата, уровней искусственной освещенности в учебных классах, в производственных помещениях, пользователей ВДТ	Постоянно
4.	Контроль за техническим содержанием помещений и здания	Постоянно
5.	Контроль за содержанием аптечки для оказания первой медицинской помощи	Постоянно
6.	Контроль за формированием на объекте инструктивно-методической базы / законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные правила и нормы, инструкции и другие инструктивно-методические документы/	Постоянно
7.	Контроль за представлением информации о результатах четырех ступеней производственного контроля	Ежегодно
8.	Контроль за прохождением специального обучения для осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	1 раз в 5 лет

2. Предварительным при поступлении на работу и периодическим профилактическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат: лица в соответствии с приказом № 29н от 28.01.2021 Минздрава России.

3. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды

Раздел программы	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Исполнитель
1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты, сырье	1. Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика. 2. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации. 3. Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 4. Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных. правил и государственных стандартов. 5. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	Каждая поступающая партия	Заведующая столовой РГСАИ
	Вода питьевая из разводящей сети	Санитарно-эпидемиологические и токсикологические показатели безопасности: Вода питьевая из разводящей сети	1 раз в год: микробиологические и органолептические показатели	Главный инженер Специалист по охране труда
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса		1. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации. 2. Контроль за соблюдением точности технологического процесса.	Постоянно Постоянно	Заведующая столовой РГСАИ

3. Контроль качества и безопасности реализуемой продукции	Реализуемая продукция	Микробиологические показатели реализуемой продукции. физико-химические, органолептические показатели.	3 образца готовой продукции (салаты, горячие вторые блюда, гарнир, закуски, выпечные изделия) 2 раза в год 3 образца готовой продукции (салаты, горячие вторые блюда, гарнир, закуски, выпечные изделия) 2 раза в год	Заведующая столовой РГСАИ Заведующая медицинским пунктом (фельдшер)
4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов	Транспортировка продуктов питания	Сроки и условия транспортировки, наличие сан. паспорта на транспорт, мойка и дезинфекция транспорта, санитарное содержание транспортного средства. Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов Наличие личной медицинской книжки у водителя /экспедитора/ с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров	Каждая партия, каждая единица транспорта	Заведующая столовой РГСАИ Заведующая медицинским пунктом (фельдшер)
	Хранение продуктов питания	Сроки и условия хранения, исправность холодильного оборудования, соблюдение температурного режима в камерах и холодильных шкафах. Наличие измерительных приборов. Соблюдение принципов «товарного соседства»	Постоянно	Заведующая столовой РГСАИ
	Реализация продуктов питания	Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение правила товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря, маркировки инвентаря и разделочных досок, Контроль сроков реализации продукции,	Постоянно	Заведующая столовой РГСАИ

		Контроль сопроводительной документации, Контроль за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ, а также нормативной и технической документации.		
5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Санитарно-техническое состояние, состояние вентиляционной системы и системы Кондиционирования	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, систем водоснабжения и канализации, вентиляционной системы. Оценка необходимости ремонтных работ. Исправность оборудования.	1 раз в 6 месяцев	Главный инженер
	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	1 раз в год	Заведующая столовой РГСАИ
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Санитарное содержание помещений	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов ТОУ Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» ЗАО г. Москвы. Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни)	1 раз в месяц	Специалист по охране труда, Заведующий хозяйством РГСАИ
		Соблюдение частоты мытья стекол в оконных рамах.	2 раза в год	Заведующий хозяйством РГСАИ
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	Постоянно	Заведующий хозяйством РГСАИ Специалист по охране труда
	Контроль санитарного состояния – смывы (оборудование,	Наличие БГКП	4 раза в год – 5 шт. свывов	Заведующая медицинским

	разделочный инвентарь, руки обслуживающего персонала и т.д.)			пунктом (фельдшер)
	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима. Режим уборки помещения, дез. режим, сбор, хранение и вывоз мусора. Режим обработки, хранения и маркировки оборудования и инвентаря	1 раз в неделю (выборочно 1 день)	Заведующий хозяйством РГСАИ
	Территория	Санитарное содержание прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов.	Ежедневно	Заведующий хозяйством РГСАИ
7. Проведение дератизационных и дезинсекционных работ.	Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение на объекте грызунов и насекомых: 1. Организация дератизационных и дезинсекционных работ: обследование объекта на наличие грызунов и насекомых; проведение дератизационных и дезинсекционных работ. 2. Контроль результатов мероприятий по дератизации и дезинсекции с оценкой эффективности проводимых истребительных работ.	Ежемесячно	Заведующий хозяйством РГСАИ Специалист по охране труда
8. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды	Условия труда на рабочем месте	Параметры микроклимата (температура и влажность воздуха на р/м), уровни освещенности р/п.	2 раза в год: температура – 5 замеров; влажность воздуха – 5 замеров; скорость движения воздуха – 5 замеров 1 раз в год; освещенность – 5 замеров.	Главный инженер Специалист по охране труда

Журнал проверок выполнения плана (программы) производственного контроля

Дата проведения проверки	Наименование проверяемого показателя или пункта программы производственного контроля	Кратность по программе	Отметка о выполнении	Примечание	Подпись лица ответственного за проведение производственного контроля

По результатам производственного контроля по каждому пункту программы составляется годовой отчет, в котором указываются:

1. количество проведенных проверок.
2. проведенные мероприятия.
3. лабораторные и инструментальные исследования, результаты Годовой отчет представляется по запросу.

Примечание:

1. План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, а также входящая в его состав Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, составленные в соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (СП 1.1.1058-01), утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001, и зарегистрированными в Минюсте России 30.10.2001 (регистрационный № 3000), являются обязательными для ведения на объектах.

2. Заполнение разделов «Отметка о выполнении (дата выполнения)» Плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обязательным. Указанные разделы заменяют собой отчеты о проделанной по данным вопросам работе.

3. Формирование инструктивно-методической базы следует начать с нижеприведённого перечня нормативных документов.

ПЕРЕЧЕНЬ
НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ КОТОРЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ВИДОВ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ И ОКАЗАНИИ УСЛУГ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА

1. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».
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 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».
6. Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
7. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».
8. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
9. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011.
10. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
12. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
13. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
14. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
15. СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
17. СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».