

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



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А. Н. Якупов

20 18 г.

ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮЖДЕНИЕМ 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 203 чел., из них относящихся к декретированному контингенту 203 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, люминесцентное, 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, договор на дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования с ООО «МедЭкспертГрупп», на утилизацию люминесцентных ламп с ООО «Экон-МТ», договор на проведение медицинских осмотров с ООО «Мед-Альфа».

Сведения об ответственном за осуществление производственного контроля назначен проректор по административно-хозяйственной работе и строительству В.И. Мирошниченко, приказ от 15.01.2018 №5а «Об осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в 2018 году»

1. Лицом, ответственным за осуществление 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 спецобучения 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 № 302н от 12.04.2011 Минздравсоцразвития.

Раздел программы	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Исполнитель
1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты, сырье	<ol style="list-style-type: none"> 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	
	Вода питьевая из разводящей сети	Санитарно-эпидемиологические и токсикологические показатели безопасности: Вода питьевая из разводящей сети	1 раз в год: микробиологические и органолептические показатели	
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса		<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации. 2. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса 	<p>постоянно</p> <p>постоянно</p>	

3. Контроль качества и безопасности реализуемой продукции	Реализуемая продукция	<p>Микробиологические показатели реализуемой продукции.</p> <p>физико-химические, органолептические показатели.</p>	<p>3 образца готовой продукции (салаты, горячие вторые блюда, гарнир, закуски, выпечные изделия) 2 раза в год</p> <p>3 образца готовой продукции (салаты, горячие вторые блюда, гарнир, закуски, выпечные изделия) 2 раза в год</p>	
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	
	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	

	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, Контроль сопроводительной документации, Контроль за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ, а также нормативной и технической документации.	постоянно	
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	
	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	1 раз в год	
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	
		Соблюдение частоты мытья стекол в оконных рамах.	2 раза в год	
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	постоянно	

	Контроль санитарного состояния - смывы (оборудование, инвентарь, руки обслуживающего персонала и т.д.)	Наличие БГКП	4 раза в год - по 5 шт. смывов	Контроль санитарного состояния - смывы (оборудование, разделочный инвентарь и т.д.)
	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 один день)	
	Территория	Санитарное содержание прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов.	ежедневно	
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	
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 влажн. возд.- 5 замеров скорость движения воздуха - 5 замеров 1 раз в год: освещенность - 5 замеров	

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 ПК

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 гос. сан. врачом РФ 10 июля 2001 г., и зарегистрированными в Минюсте РФ 30.10.01 г. (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 отчёты 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 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
2. Федеральный закон от 25.09.1998г.№158-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000г. № 29-ФЗ
4. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения» от 09.01.1996г. № 3 - ФЗ
5. Федеральный закон «Об отходах производства и потреблении» от 24.06.1998г. № 89-ФЗ
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92г. № 2300-1
7. Закон РСФСР «Об охране окружающей среды» от 19.12.91г. № 2060-1
8. Закон российской Федерации «О сертификации продукции и услуг» от 10.06.93г. № 5151-1
9. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) от 08.08.01г. № 134-ФЗ
10. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г.
11. СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
13. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
14. СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
15. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
16. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
17. СанПиН 2.2.2./2/4/1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»
18. СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике»
19. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»