

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной организации ГБПОУ РК «Евпаторийский индустриальный техникум»


Л.Э. Якубова
«19» 02 2021 г.

«19» 02

2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГБПОУ РК «Евпаторийский индустриальный техникум»

от 19.02.2021 г. № 47 /од



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением требований санитарных правил выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБПОУ РК «Евпаторийский индустриальный техникум»

Программа принята на общем собрании работников техникума
Протокол №2 от «19» 02. 2021 г.

г. Евпатория 2021 г.

1. Цель программы.
2. Область применения.
3. Перечень нормативных документов, используемых для проведения контроля.
4. Термины и определения.
5. Краткая информация об учреждении.
6. Организационная структура ГБПОУ РК «Евпаторийский индустриальный техникум».
7. Общие положения.
8. Порядок организации и проведения производственного контроля.
9. Обязанности должностных лиц структурных подразделений образовательного учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
10. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.
11. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания.
12. Приложения.

1. Цель программы

Обеспечение безопасности (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. Область применения

2.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.2. Программа производственного контроля распространяется на структурные подразделения ГБПОУ РК «Евпаторийский индустриальный техникум» (далее – Техникум) и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц и организаций государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека, выполняемых работ и оказываемых услуг.

2.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают руководители структурных подразделений Техникума на всех уровнях управления деятельностью.

3. Перечень нормативных документов, используемых для проведения контроля

3.1. Федеральный закон № 52 от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).

3.2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

3.3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. № 40 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда".

3.4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

3.5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13).

3.7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

4. Термины и определения

Безопасные условия труда – условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено. Либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место – место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник – физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта); студент, учащийся и ученик всех форм и видов обучения в период прохождения им ознакомительной или производственной практики; военнослужащий, занятый служебно-производственной деятельностью (кроме случаев, связанных с боевой и оперативной деятельностью) и привлекаемый для работы в организации; осужденный, отбывающий наказание по приговору суда, в период его работы в организации.

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания человека (среда обитания) – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения). Социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Социально-гигиенический мониторинг – государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также

определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.

Санитарно-эпидемиологическое заключение – документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Ограничительные мероприятия (карантин) – административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения, транспортных средств, грузов, товаров и животных.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.

5. Краткая информация об учреждении

Паспортные данные (адрес, телефон) – 297402, Республика Крым, г. Евпатория, ш. Раздольненское, 13, тел/факс (06569) 2-64-41

Вместимость 480 чел.

Количество групп -19 учебных групп (дневных);

Количество обучающихся - на 460 чел.

Количество кабинетов - 15

Количество лабораторий и мастерских - 10

Количество административных работников- 7 чел.

Количество педагогических работников - 40 чел.

Количество рабочих – 32 чел.

Количество специалистов -10 чел.

Наименование профессий:

13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям);

15.01.35 Мастер слесарных работ;

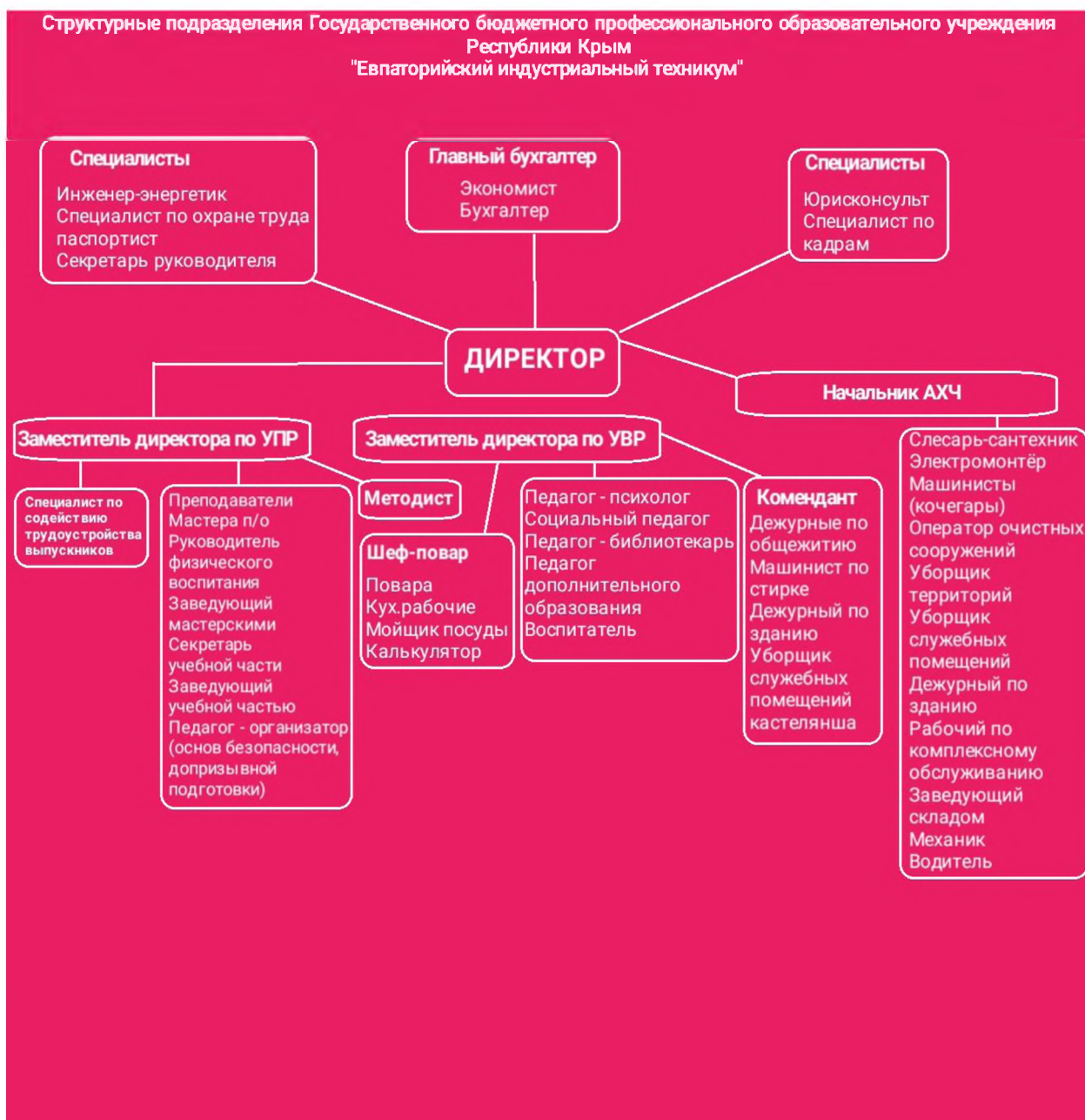
23.01.03 Автомеханик;

23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей;

35.01.14 Мастер по ремонту и обслуживанию машинно-тракторного парка.

6. Организационная структура ГБПОУ РК «Евпаторийский индустриальный техникум»

6.1. Учреждение занимается образовательной деятельностью.



6.2. Техникум осуществляет свою деятельность в соответствии с разрешенными лицензированными видами деятельности. Наименования разрешенных (лицензированных видов деятельности) (приложение 1).

7. Общие положения

7.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

7.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека

условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

7.3. Должностные лица (руководители структурных подразделений Техникума) (приложение 2) обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда (приложение 3).

7.4. Условия работы с машинами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

7.5. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

7.6. Использование машин, механизмов, установок, устройств и аппаратов, а также производство, применение (использование), транспортировка, хранение веществ, материалов и отходов, являющихся источниками физических факторов воздействия на человека, допускаются при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии условий работы с источниками физических факторов воздействия на человека санитарным правилам.

8. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

8.2. 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.

8.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг (приложение 4).

8.4. Производственный контроль включает:

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

8.4.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

8.4.3. Организацию медицинских осмотров.

8.4.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

8.4.5. 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 разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

8.4.6. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8.4.7. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

8.4.8. 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.

8.5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

8.6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами структурных подразделений. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности Техникума.

8.7. Разработанная программа производственного контроля утверждается директором Техникума.

8.8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами структурных подразделений Техникума, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, назначенных приказом директора.

9. Обязанности должностных лиц структурных подразделений Техникума, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

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

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных 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.

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

- выполнять требования Программы производственного контроля;

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. 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;
- осуществлять гигиеническое обучение работников Техникума.

10. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

10.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора Техникума.

10.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на руководителей структурных подразделений.

10.3. Приказом по техникуму назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

11. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

11.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека, являются:

- ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом (приложение 5);

- проведение лабораторных исследований влияния веществ, биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования приводятся согласно договору;

- проведение периодических медицинских осмотров работников Техникума, занятых во вредных условиях труда, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, представлен в приложении 6.

- выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв. постановлением Минтруда России от 08.12.1997 № 61, и коллективному договору;

- контроль качества сточных вод согласно договорам с предприятиями водопроводно-канализационного хозяйства;
- профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала;
- принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Телефоны территориального отдела Территориального управления Роспотребнадзора указаны в приложении 7;
- обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм. Обучение персонала осуществляется территориальным отделом Территориального управления Роспотребнадзора;
- проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов;
- проведение аттестации рабочих мест по условиям труда в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- поддержание порядка и условий содержания территории Техникума, соответствующих санитарным правилам.
- соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля**

Путинцева Наталья Евгеньевна–директор техникума тел. 2-64-41
Пугачева Ольга Владимировна– заместитель директора по УВР
Сундукова Анна Сергеевна– заместитель директора по УПР тел. 2-64-44
Потапова Юлия Анатольевна – начальник АХЧ
Лисовая Марина Васильевна– шеф-повар
Вакуленко Наталья Петровна –комендант
Михайличенко Ольга Вячеславовна- юрисконсульт

Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

| № п/п | Наименование мероприятий | Сроки исполнения | Ответственный |
|--------------------------------------|---|--|--|
| 1. Благоустройство территории | | | |
| 1.1 | Контроль за уборкой территории , покос травы | в течение года | начальник АХЧ |
| 1.2 | Вывоз мусора | в течение года | начальник АХЧ |
| 1.3 | Озеленение территории, уход за клумбами и газонами | в течение года | начальник АХЧ |
| 1.4 | Контроль за наружным освещением | в течение года | начальник АХЧ |
| 1.5 | Контроль за ограждением | в течение года | начальник АХЧ |
| 1.6 | Оборудование спортивной площадки | по мере необходимости | начальник АХЧ, руководитель физвоспитания |
| 1.7 | Дезобработка площадки мусоросборника, акарицидная обработка территории | в течение года | начальник АХЧ |
| 2. Содержание здания | | | |
| 2.1 | Учебные кабинеты, лаборатории, мастерские и другие помещения техникума: Освещенность: - своевременная замена вышедших из строя осветительных приборов, перегоревших ламп и их утилизация; - очистка арматуры светильников; - очистка стекол | в течение года 2 раза в год 2 раза в год | начальник АХЧ |
| 2.2 | Контроль за воздушно-тепловым режимом - проветривание кабинетов; - утепление окон; - замена отопительных приборов в случае необходимости; - контроль за работой вытяжной вентиляции. | ежедневно в холодное время 2 раза в год | начальник АХЧ |
| 2.3 | Санитарное состояние: - ежедневная влажная уборка помещений с использованием моющих средств; - приобретение и использование моющих средств для уборки мест общего пользования (сидений на унитазах, ручки смывных бачков, дверные ручки, раковины); | ежедневно 1 раз в месяц | начальник АХЧ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - контроль за запасом дезинфицирующих средств; - генеральная уборка; | постоянно 2 раза в год | |
| 2.4 | Оборудование кабинетов, лабораторий, мастерских: - контроль за расстановкой мебели в кабинетах, маркировка; - наличие специальной мебели в компьютерном кабинете; - обеспечение и контроль за содержанием оборудования в кабинетах физики, химии, лаборатории электротехники, лаборатории контрольно-измерительных приборов, | 2 раза в год | начальник АХЧ |
| 2.5 | Контроль за наличием спецодежды у работников и в мастерских | постоянно | начальник АХЧ, заведующий мастерскими |
| 3. Организация учебно-воспитательного процесса | | | |
| 3.1 | Рациональное составление расписания учебных | 1 раз в полгода (при смене расписания) | Заместитель директора по УПР, заведующий учебным отделом |
| 3.2 | Наличие перемен, длительность занятий и перемен | 1 раз в полгода (при смене расписания) | Заместитель директора по УПР, заведующий учебным отделом |
| 3.3 | Контроль за длительностью использования ТСО на занятиях | 1 раз в полгода | Заместитель директора по УПР |
| 3.4 | Контроль за проведением уроков физкультуры | 1 раз в полгода | Заместитель директора по УПР |
| 4. Медицинские осмотры | | | |
| 4.1 | Проведение медицинских осмотров студентов техникума | 1 раз в год | ГБУЗ РК «Евпаторийская детская поликлиника» |
| 4.2 | Планирование и проведение профилактических прививок | по мере необходимости | заместитель директора по УВР |
| 4.3 | Организация периодических мед. осмотров работников техникума | 1 раз в год | Медицинская сестра |
| 4.4 | Контроль за работой обслуживающего персонала по выполнению норм СанПиНа | 1 раз в год (выборочно) | заместитель директора по УВР, начальник АХЧ |
| 4.5 | Контроль за наличием мед. осмотров у вновь поступающих сотрудников | при приеме на работу | специалист по кадрам |
| 5. Организация питания | | | |
| 5.1 | Качественный и количественный рацион питания, соответствующий возрастным и физиологическим | ежедневно | заместитель директора по УВР, шеф-повар |

| | | | |
|---|--|-------------------------|---|
| | потребностям студентов и сотрудников | | |
| 5.2 | Выполнение норм питания | ежедневно | заместитель директора по УВР, шеф-повар |
| 5.3 | Условия приема пищи (режим питания, гигиена приема пищи) | ежедневно | заместитель директора по УВР, шеф-повар |
| 5.4 | Контингент питающихся студентов | ежедневно | заместитель директора по УВР |
| 5.5 | Наличие нормативно технической и технологической документации | 1 раз в 6 месяцев | заместитель директора по УВР |
| 5.6 | Обработка столовой посуды | ежедневно | заместитель директора по УВР, шеф-повар |
| 6.Пищеблок | | | |
| 6.1 | Санитарно-техническое состояние помещений | ежедневно | шеф-повар |
| 6.2 | Техническая исправность оборудования | ежедневно | шеф-повар |
| 6.3 | Соблюдение технологических процессов | ежедневно | шеф-повар |
| 6.4 | Санитарно—противоэпидемический режим | ежедневно | шеф-повар |
| 6.5 | Режим обработки, хранения и использования оборудования, посуды, инвентаря | ежедневно | шеф-повар |
| 6.6 | Наличие и хранение уборочного инвентаря, его маркировка | ежедневно | начальник АХЧ, шеф-повар |
| 6.7 | Режим сбора, хранения и вывоза пищевых отходов | ежедневно | начальник АХЧ, шеф-повар |
| 6.8 | Уборка столовой после каждого приема пищи | ежедневно | шеф-повар, дежурный куратор |
| 6.9 | Уборка пищеблока | ежедневно | шеф-повар |
| 6.10 | Мытье полов горячей водой с моющими средствами | ежедневно | шеф-повар |
| 6.11 | Мытье посуды в соответствии с сан.гигиеническими нормами | ежедневно | шеф-повар |
| 6.12 | Наличие и укомплектованность медицинской аптечки | 2 раза в год | заместитель директора по УВР, шеф-повар |
| 7. Проведение лабораторных и инструментальных исследований | | | |
| 7.1 | Контроль за интенсивностью ЭМИ в кабинетах: информатики, информационных технологий | в соответствии с планом | заместитель директора по УВР |
| 7.2 | Замеры освещенности (в кабинетах, лабораториях, мастерских, пищеблоке, общежитии) | 1 раз в год | заместитель директора по УВР |
| 7.3 | Контроль за соблюдением воздушно-теплового режима | 1 раз в год | заместитель директора по УВР |

| | | | |
|-----------------|--|---------------------------------|--------------------------------------|
| 7.4 | Лабораторные исследования (смывы) | 1 раз в год и по эпидем. показ. | заместитель директора по УВР |
| 7.5 | Контроль за качеством воды | 1 раз в год и по эпидем. показ. | заместитель директора по УВР |
| 7.6 | Лабораторные исследования пищи на бак. анализ | 1 раз в год и по эпидем. показ. | заместитель директора по УВР |
| 7.7 | Лабораторные исследования продуктов питания (сырья) | 1 раз в год и по эпидем. показ. | заместитель директора по УВР |
| 7.8 | Поверка оборудования (термометры) | 1 раз в год | заместитель директора по УВР |
| 8. Склад | | | |
| 8.1 | Документация поставщика на право поставок продовольствия | При заключении договоров | Зав. складом, специалист по закупкам |
| 8.2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Зав. складом |
| 8.3 | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Зав. складом |
| 8.4 | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно | заместитель директора по УВР |
| 8.5 | Холодильное оборудование | Ежедневно | Шеф-повар |
| 8.6 | Условия хранения продуктов в холодильниках | Ежедневно | заместитель директора по УВР |

Объектами производственного контроля являются

1. Учебные кабинеты, мастерские и лаборатории
2. Столовая, пищеблок
3. Общежития
4. Библиотека
5. Актовый зал
6. Спортивный зал
7. Санузлы
8. Холлы, коридоры

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«ЕВПАТОРИЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

ПРИКАЗ

_____ г.

№ _____ /од

г. Евпатория

*О назначении ответственных лиц
за производственный контроль
и санитарное состояние
в ____ / __ учебном году*

В соответствии с требованиями ТК РФ и Санитарных правил «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (СП 1.1.1058-01),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить в ____ / ____ учебном году лиц, ответственных за проведение и исполнение Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий:

- _____ – заместителя директора по УВР;
- _____ – заместителя директора по УПР;
- _____ – начальника АХЧ;
- _____ – шеф-повара;
- _____ – коменданта;
- _____ – юрисконсульт

2. Назначить _____ – начальника АХЧ ответственным за проведение административно-производственного контроля за соблюдением Программы производственного контроля и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в структурных подразделениях техникума.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Н.Е. Путинцева

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|---|-----------------------|--|---|-------------------------------------|--|
| 1 | Директор, заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, главный бухгалтер, начальник АХЧ, заведующий мастерскими, бухгалтер, специалист по кадрам, специалист по ОТ, юрисконсульт, секретарь руководителя, секретарь учебной части, библиотекарь, методист, руководитель физвоспитания, педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор ОБЖ, преподаватель, мастер производственного обучения, специалист СТВ, дежурный по зданию, дежурный по общежитию, механик | 46 | Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.) | п.18, прилож. № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Мастер производственного обучения (вождению), водитель | 8 | Управление наземными транспортными средствами | п.27, прилож. № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в 2 года | 1 раз в 2 года |
| 3 | Шеф-повар (Заведующий производством) | 1 | Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте | п.15, прилож. № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|----------------|
| 4 | Повар | 1 | <p>Повышенная температура воздуха в производственных помещениях и на открытой территории.</p> <p>Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве)</p> <p>Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте</p> | <p>п. 3.9 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п.4.1 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п.15, прилож. № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> | <p>1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> | 1 раз в 2 года |
| 5 | Кухонный работник (подсобный рабочий кухни), мойщик посуды | 1 | <p>Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве)</p> <p>Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте</p> | <p>п.4.1 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п.15, прилож. № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> | <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> | 1 раз в 2 года |
| 6 | Машинист по стирке белья, уборщик территории, заведующий складом | 2 | <p>Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве)</p> | <p>п.4.1 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---|--|---|----------------|
| 7 | Электромонтер, Слесарь-сантехник | 2 | <p>Локальная вибрация</p> <p>Производственный шум</p> <p>Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве)</p> | <p>п.3.4.1 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п.3.5. прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п.4.1 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> | <p>1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> | 1 раз в 2 года |
| 8 | Уборщик служебных помещений | 4 | <p>Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве)</p> <p>Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)</p> | <p>п.4.1 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п.18, прилож. № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> | <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> | 1 раз в 2 года |

| | | | | | | |
|----|---|---|--|---|-----------------------------------|----------------|
| 9 | Оператор очистных сооружений | 1 | Производственный шум Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) | п.3.5. прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п.4.1 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий | 2 | Локальная вибрация Производственный шум | п.3.4.1 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п.3.5. прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в 2 года 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Комендант, воспитатель общежития, дежурный по общежитию | 5 | Работы в гостиницах, общежитиях, пассажирских вагонах (проводники), в должности стюардессы | п.23, прилож. № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Машинист (кочегар) котельной | 6 | Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) Работы, непосредственно связанные с обслуживанием сосудов, находящихся под давлением | п.4.1 прилож. № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п.5, прилож. № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год 1 раз в 2 года | 1 раз в 2 года |

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, Территориальный отдел по г. Евпатории Межрегионального Управления Роспотребнадзора по РК и г. Севастополю

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Аварии на котельной (отключение тепла в холодный период года).
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС.
6. Ураганы, наводнения.
7. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

**Характеристика условий размещения объекта питания ГБПОУ РК «Евпаторийский
индустриальный техникум»**

| | |
|--|--|
| Название объекта | Столовая |
| Адрес | г. Евпатория, ш. Раздольненское, д.13 |
| Ф.И.О. директора техникума | Путинцева Наталья Евгеньевна |
| Ф.И.О. шеф-повара | Лисовая Марина Васильевна |
| Бракеражная комиссия (приказ) | Приказ №57/од от 14.03.2018 г. |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании Учреждение, клуб, столовая, лит. Б |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен 1 бойлер |
| Отопление | От угольной котельной, расположенной на территории техникума |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал |
| Доставка продуктов | Автотранспортом поставщика |

Контролируется:

- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
 - качество мытья посуды;
 - условия и сроки хранения продуктов;
 - исправность холодильного и технологического оборудования;
 - контроль личной гигиены и своевременное прохождение медицинских осмотров;
 - дезинфицирующие мероприятия;
 - санитарное состояние столовой.

**Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением
производственного контроля**

1. Личные медицинские книжки.
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
5. Журнал здоровья.
6. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).