

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ.

Производственный контроль, или внутренний контроль направлен на обеспечение благоприятных условий обучения детей в учреждении, профилактику возникновения среди них различных заболеваний, а также на сохранение и укрепление здоровья подрастающего поколения и предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. Производственный контроль при функционировании образовательных учреждений разных видов, оказывающих услуги по воспитанию и образованию детей, должен быть организован обязательно.

Порядок организации и проведения производственного контроля определяют СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01».

В обязанности юридических лиц, организующих питание, входит следующее:

- выполнение требований санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно - эпидемиологический надзор;
- обеспечение безопасности выполняемых работ и оказываемых услуг;
- осуществление производственного контроля;
- разработка и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия детского коллектива.

Организацию проведения производственного контроля осуществляет ответственный работник образовательного учреждения, назначенный приказом руководителя.

Ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут руководитель образовательного учреждения и лица, на которые возложены такие обязанности в соответствии с программой производственного контроля.

Одним из основных документов, подтверждающих проведение в образовательного учреждения комплекса мероприятий по осуществлению производственного контроля, является программа (план) санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Программа производственного контроля составляется в произвольной форме. В начале программы рекомендуется дать краткое описание территории, здания, основных и вспомогательных помещений, инженерных коммуникаций (водоснабжение, канализация, вентиляция, отопление, энергоснабжение, освещение, оборудование), режим работы учреждения, количество групп, количество воспитанников. Программа должна содержать следующие перечни:

- перечень осуществляемых услуг, представляющих потенциальную опасность для человека;
- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания;
- перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
- перечень форм учёта и отчётности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Производственный контроль осуществляют тремя основными методами - визуальным, лабораторным и инструментальным:

визуальный контроль - проводит специально уполномоченное должностное лицо образовательного учреждения;

лабораторно - инструментальный контроль – аккредитованные в установленном порядке испытательные лабораторные центры, с которыми заключается договор на проведение соответствующих исследований;

инструментальный контроль - может осуществлять непосредственно сотрудник образовательной организации, который прошел специальное обучение и владеет методикой проведения исследований. Используемые в образовательных организациях инструментальные средства измерений надлежит метрологически поверять и получать на них необходимые свидетельства.

Основные объекты образовательных организаций, в отношении которых необходимо осуществлять производственный контроль:

- территория (земельный участок);
- здание, помещения пребывания детей;
- медицинские, санитарно-бытовые, административные помещения, пищеблок;
- пищевые продукты;
- питьевая вода;
- рацион питания;
- учебное, игровое, физкультурное, технологическое, холодильное, медицинское, санитарно-техническое и др. оборудование;
- игры, игрушки, технические средства обучения;
- санитарно-противоэпидемический режим;
- санитарно-технические системы водоснабжения и канализации;
- системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения;
- персонал объекта, условия труда.

Основные направления

Визуальный производственный контроль

Контроль наличия и правильности оформления документации (договора необходимые при осуществлении вида деятельности; документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; технологические карты по приготовлению блюд; журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал проведения витаминизации блюд, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья, личные медицинские книжки сотрудников, нормативно-методическая и медицинская документация, учётно - отчётная документация по вопросам производственного контроля.

Контроль санитарного состояния объектов производственного контроля.

Контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования.

Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий.

Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указанной на упаковке и в товарно-сопроводительной документации.

Контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи).

Контроль условий хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов.

Контроль на этапах технологического процесса приготовления пищи.

Контроль качества готовой пищи.

Контроль состояния здоровья детей.

Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Лабораторно-инструментальный производственный контроль предусматривает проведение различных видов исследований, в том числе замеры параметров воздушной среды, мебели, уровней искусственной освещённости, исследования качества и безопасности питьевой воды, готовой пищи замеры температуры холодильного оборудования и т.д.

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля юридическое лицо должно принять соответствующие меры по устранению выявленных нарушений и недопущению их возникновения впредь. При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, следует своевременно информировать органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением контрольной деятельности.

1. Журнал учета мероприятий по контролю.
2. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
3. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.
4. Журнал регистрации лабораторных испытаний, проводимых по договору с аккредитованными лабораториями.
5. Журнал учета аварийных ситуаций.
6. Журнал контроля температуры и влажности в помещениях, холодильном оборудовании.
7. Журнал здоровья, бракеражные журналы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08

Перечень возможных аварийных ситуаций в образовательном учреждении, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия населения

1. Отсутствие обеспечения водой.
2. Отсутствие энергоснабжения.
3. Заторы канализационными и сточными водами.
4. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний, пищевых отравлений.

Во всех перечисленных случаях работу учреждения приостановить.

Форма программы производственного контроля (рекомендуемая)

пример:

Лабораторно-инструментальные исследования производственного контроля

Объекты контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в том числе ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Ответственные лица	Формы учётно-отчётной документации
1	2	3	4	5	6	7
рацион питания	Содержание основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийность суточного рациона	Отбор проб со стола в группах	Не реже 2 раза в год	По методикам аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторных центров	ст. медицинская сестра	Журнал регистрации лабораторных испытаний, проводимых по договору с аккредитованными лабораториями.
И.т.д.						