

КОМИТЕТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ДЕТСКИЙ САНАТОРИЙ»  
ВОЛГОГРАД

**ПРИКАЗ**

09 января 2018 г.

№ 12 - о

Волгоград

Об утверждении Порядка проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий

В целях усиления контроля за соблюдением санитарно–противоэпидемического режима в учреждении, профилактики возникновения инфекционных заболеваний, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Порядок проведения внутреннего контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно - противоэпидемических мероприятий (Приложение).

2. Председателя подкомиссии по профилактике инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи, Чуеву Т.В. назначить лицом, ответственным за внедрение данного Порядка во всех структурных подразделениях.

3. Членам подкомиссии по профилактике инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи, в своей работе руководствоваться данным Порядком.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя главного врача по медицинской части Петрову Н.А.

Главный врач

Е.В. Бенедицкая

С приказом от 09.01.2018 № 12-о ознакомлены:

№	Наименование должности	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Примечания
1	Заместитель главного врача по медицинской части		Петрова Н.А.		
2	Заведующая филиалом г.Камышин		Никулина В.М		
3	Заведующая филиалом г.Волжский		Силонова Т.А.		
4	Заведующая педиатрическим отделением		Дьяконова О.В.		
5	Врач-педиатр		Юсупов Г.А.		
6	Заведующий реабилитационным отделением		Чуева Т.В.		
7	Заведующая физиотерапевтическим отделением		Бубнова Т.В.		
Согласовано: ведущий юрист-консульт			Сысоева Т.В.		

Указатель рассылки:

№	Наименование адресата	Электронный адрес	Количество экземпляров
1	Филиал г. Волжский	det_sanatory@mail.ru	
2	Филиал г. Камышин	rabota_z@mail.ru	
3			
4			
5			

Порядок проведения внутреннего контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий

**РАЗДЕЛ 1**

**Перечень основных действующих нормативных и методических документов при выполнении норм санитарно-противоэпидемических мероприятий**

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г №52 ФЗ	ФЗ № 52 от 30.03.99
2	Санитарно – эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность	СанПиН 2.1.3. 2630-10
3	Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами	СанПиН 2.1.7.2790-10
4	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СП 1.1.1058-01 Минздрав России
5	Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (Изменения и дополнения 1 к СП 1.1.1058-01)	СП 1.1.2193-07 Роспотребнадзор
6	Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций	СанПиН 2.4.1. 2660-10
7	Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев	СанПиН 2.4.2. 2843-11
8	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования	СанПиН 2.4.5. 2409-08
10	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2. 3146-13
11	Приказ "О порядке медицинского отбора и направления больных на санаторно-курортное лечение"	Приказ МЗ и соц.развития РФ от 22ноября2004г №256
12	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03

13	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий синантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2. 1376-03
14	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	СанПиН 3.5.3.1129-02
15	Приказ МЗ РФ «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ»	№330 от 5 августа 2003г
16	Приказ МЗ РФ «Об утверждении норм лечебного питания»	№ 395н от 21.06. 2013 года

## РАЗДЕЛ 2

### **Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению внутреннего контроля.**

1. Главный врач санатория: Елена Вениаминовна Бенедицкая
2. Заведующий филиалом г. Камышин Вера Михайловна Никулина, заведующий филиалом г. Волжский Татьяна Анатольевна Силонова
3. Заместитель главного врача по медицинской части Надежда Александровна Петрова
4. Старший воспитатель: Ольга Дмитриевна Егорова
5. Заведующие педиатрическими отделениями: Ольга Владимировна Дьяконова, .
6. Заведующий отделением реабилитации: Татьяна Викторовна Чуева.
7. Врачи - педиатры: Лариса Вячеславовна Тарасова, Виктория Ивановна Швец, Наталья Анатольевна Наумова, Георгий Алексеевич Юсупов  
Азизова Земфира Тагировна
8. Главная медицинская сестра: Наталья Ивановна Иванцова
9. Старшие медицинские сестры: Светлана Анатольевна Болдина, и.о. старшей медицинской сестры – Виктория Геннадьевна Сасова, старшая медицинская сестра – Наталья Евгеньевна Бережная
10. Шеф повар: Мельникова Людмила Сергеевна
11. Кладовщики: Черная Надежда Александровна, Ирина Анатольевна Шашкова, Чмиль Елена Петровна.
12. Специалисты по охране труда: Кондратьева Светлана Анатольевна, Филипчук Елена Алексеевна, Калмыков Сергей Михайлович.

## РАЗДЕЛ 3

### Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

#### 3.1. Нормативная документация

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации, статья 213.
2. Приказ МЗ РФ от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
3. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229 « О профилактической гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
4. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев» СанПиН 2.4.2.2843 -11

#### 3.2. Категории работников, объем и кратность медосмотров

Категория	Обследование	Периодичность	Специалист	Периодичность
Работники дошкольных образовательных учреждений, в том числе детских санаториев	Клинический анализ крови	1 раз в год	Гинеколог	1 раз в год
	Клинический анализ мочи	1 раз в год	Дерматовенеролог	1 раз в год
	Электрокардиография	1 раз в год	Терапевт	1 раз в год
	Биохимический анализ крови (глюкоза, холестерин)	1 раз в год	Оториноларинголог	
	Кровь на сифилис	1 раз в год	Стоматолог	1 раз в год
	Рентгенография грудной клетки в 2-х проекциях	1 раз в год	Психиатр	1 раз в год
	Мазок на флору и атипичные клетки	1 раз в год	Нарколог	1 раз в год
	Мазок на гонорею	1 раз в год	Профпатолог	1 раз в год
	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций Серологические обследования на наличие возбудителей брюшного тифа	при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям		
	Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год либо по		

		эпидпоказаниям		
	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка (для сотрудников пищеблока)	при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям		
	Маммография или УЗИ молочных желез (женщины старше 40 лет)	1 раз в 2 года		

### **3.3. Медицинский документ допуска работника**

Для допуска к работе сотрудник детского санатория должен иметь личную медицинскую книжку, в которую заносятся данные обследований, осмотров специалистов, отметка о прохождении санминимума и профилактические прививки.

### **3.4. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (санминимум) работников**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование должности</b>	<b>Периодичность</b>
1.	Главный врач	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
2.	Заместитель главного врача по медицинской части	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
3.	Врач	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
4.	Медицинская сестра	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
5.	Начальник хозяйственного отдела	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
6.	Бухгалтер	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
7.	Специалист по кадрам	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
8.	Секретарь руководителя	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
9.	Воспитатель	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
10.	Музыкальный руководитель	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
11.	Няня	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
12.	Кладовщик	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
13.	Шеф - повар	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год
14.	Повар	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год
15.	Кухонный рабочий	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год
16.	Уборщик служебных помещений	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
17.	Сторож (вахтер)	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года
18.	Оператор стиральных машин	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в 2 года

## Раздел 4

**Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, а также видов деятельности, предоставляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих лицензированию**

1.ГБУЗ «ВОДС» осуществляет медицинскую деятельность на основании лицензии, выданной комитетом здравоохранения Волгоградской области серия **ВО 007139 № ЛО-34-01-003506 30 августа 2017г**

## РАЗДЕЛ 5

**Организация питания в ГБУЗ «ВОДС».**

### Этапы многоступенчатого контроля сырья, технологического процесса и готовой продукции

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный
1	2	3	4	5	6	7
<b>I Входной контроль безопасности поступающей пищевой продукции</b>						
	I.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов		Проведение санобработки транспорта, информирование поставщика	- шеф- повар - кладовщик - диетсестра
	I.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды.	<i>Требования к упаковке и маркировке:</i> -соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). -наличие необходимых сопроводительных документов	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Приостановка приемки сырья, информирование руководства и поставщика, возврат или замена продукта поставщиком	- шеф- повар - кладовщик - диетсестра

(ветеринарные свидетельства,  
ветеринарные справки,  
удостоверения качества и т.д.)

**II Операционно-технологический (промежуточный) контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки**

II.1. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов	Документация по диетологии	Наличие технологической документации (10-дневного меню, утвержденного органами Роспотребнадзора, технологических карт на изготовление блюд, рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, рекомендуемая масса порций блюд (в граммах))		Запрет на изготовление блюд, не имеющих технологических карт	-диетсестра -шеф-повар
		Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания			
		Соблюдение требований СанПиН, технологического процесса, температурного режима при изготовлении блюд.			

**III Контроль готовой продукции**

III.1 Контроль на этапе выдачи готовой продукции с пищеблока	Готовая кулинарная продукция	Соответствие органолептических показателей требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции		-диетсестра
		Соответствие нормы объема готовой продукции требованиям СанПиН	Журнал выдачи готовой продукции в группы		-диетсестра -шеф-повар
		Организация и проведение исследований с объектов внешней среды на БГКП, калорийность, пищевую ценность, микробиологическую	Результаты, протоколы лабораторных исследований		-главная медсестра



			обсемененность готовых блюд в соответствии с программой производственного контроля.			
<b>IV Контроль санитарно-гигиенического состояния в производственных цехах пищеблока</b>						
	IV.1 Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Наличие спецодежды, соблюдение правил мытья рук	Соблюдение графика прохождения медосмотров и санитарно - гигиенического обучения работниками пищеблока  Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	Наличие медицинских книжек с указанием даты прохождения медицинского осмотра Журнал «Здоровье»	Запрет на допуск к работе до устранения замечаний	-старшая медсестра -диетсестра
	IV.2 Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока	Термометры и гигрометры	Температура и уровень относительной влажности в помещениях пищеблока и на складах	Журнал учета температуры и относительной влажности воздуха		-диетсестра -шеф-повар -кладовщик
	IV.3 Соблюдение санитарно – эпидемиологического режима пищеблока	Отметка о проведении генеральной уборки	Наличие графиков генеральной уборки помещений	Журнал проведения генеральных уборок пищеблока	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	-шеф-повар -диетсестра
		Цех сырой продукции	Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами	Журнал учета работы бактерицидных ламп		-главная медсестра -диетсестра
		Помещения пищеблока и складские помещения	Наличие маркировки оборудования, кухонной посуды, уборочного инвентаря; Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря	Журнал санитарного состояния пищеблока		-диетсестра
<b>V Контроль эффективности работы:</b>						
	V.1 Холодильного, - технологического	Холодильники, технологическо	Утренний обход с целью проверки исправности технологического	Журнал учета аварийных	Информирование руководства,	-начхоз -шеф-повар

	оборудования	е оборудование	оборудования, готовности цехов	ситуаций, нарушений технологических процессов	проведение ремонтных работ	-кладовщик
	V.2 Инженерных сооружений и коммуникаций		Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Технологический журнал учета неисправностей и холодильного оборудования		-начхоз -шеф-повар -кладовщик
	V.3 Температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	-начхоз -шеф-повар -кладовщик
<b>VI Контроль за соблюдением условий труда сотрудников пищеблока</b>						
		Выборочно рабочие места	Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест (шеф – повар, повар, кладовщик, кухонный рабочий)	Штатное расписание	Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по охране труда работников пищеблока	Главный врач, специалист по охране труда





