

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИНКЛЮЗИВНОГО
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАЛМЫЦКИЙ ФИЛИАЛ

Принято
на Совете филиала

21.09.2017



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Калмыцкого филиала ФГБОУИ ВО «Московский государственный
гуманитарно-экономический университет»
(2017-2022гг)**

1. Общие сведения о юридическом лице

- 1.1. Полное наименование учреждения: Калмыцкий филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный гуманитарно-экономический университет» (далее – Филиал).
- 1.2. Сокращенное наименование учреждения: Калмыцкий филиал МГГЭУ.
- 1.3. Адрес: 358000, Республика Калмыкия, г. Элиста, просп. им. Чонкушова П.О., д.7
- 1.4. Филиал создан на основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июля 2011 года №2140.
- 1.5. Филиал не является юридическим лицом.
- 1.6. Филиал вправе от имени Университета заключать договоры, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде на основании и в рамках доверенности, выдаваемой директору Филиала ректором Университета.
- 1.7. В соответствии с законодательством Российской Федерации Филиал обладает автономией. Под автономией понимается степень самоуправления, которая необходима Филиалу для оперативного принятия решений в рамках деятельности в соответствии с законодательством РФ.

2. Основные задачи Филиала

- 2.1. Удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии посредством получения среднего профессионального образования и квалификации в выбранной области профессиональной деятельности.

2.2. Удовлетворение общества в квалифицированных специалистах со средним профессиональным образованием.

3. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

-Федеральный Закон от 26 12 2008 № 294 -ФЗ " О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля "

-ФЗ от 30 03 1999 № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения " -ФЗ от 17 09 1998 № 77 -ФЗ "О предупреждении распространении туберкулёза в Российской Федерации

-ФЗ РФ от 30 03 1995 № 38 -ФЗ " О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции)

ФЗ от 17 09 1998 № 157 – ФЗ " Об иммунопрофилактике инфекционных болезней "

Сан Пин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы ».

Сан Пин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях ».

Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. контроля качества ».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья ».

Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ».

Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07.

СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний ».

СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации».

- СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа ».

Сан Пин 3.2.1333 -03 " Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации "

СП 3.1.1. 1117-02 " Профилактика острых кишечных инфекций "

Сан Пин 2.4.5. 2409-08 " Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования "

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, "

4. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

ФИО	Должность
Бюрчиева Баирга Николаевна	Зам.директора по СВР
Кекеев Валерий Михайлович	Зав.хозяйством
Сарангова Людмила Нарановна	Медицинская сестра

5. Объекты производственного контроля

№ п/п	Мероприятия	Срок проведения	Ответственный	Примечание
1	Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно	Кекеев В.М.	
2	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Кекеев В.М.	
3	Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период постоянно	Кекеев В.М.	
4	Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Кекеев В.М.	
5	Контроль за состоянием канализации	ежедневно	Кекеев В.М.	
6	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	по графику	Кекеев В.М.	
7	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Кекеев В.М.	
8	Контроль своевременности списания лекарственных средств и изделий медицинского назначения	постоянно	Бюрчиева Б.Н.	
9	Контроль учета и хранения лекарственных препаратов и изделий медицинского назначения	постоянно	Бюрчиева Б.Н.	
10	Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно	Кекеев В.М., Сарангова Л.Н.	
11	Контроль за качеством уборки учебных помещений	ежедневно	Кекеев В.М.	
12	Контроль за состоянием территории учреждения	ежедневно	Кекеев В.М.	
13	Контроль за состоянием учебной мебели	ежемесячно	Кекеев В.М.	
14	Контроль за организацией питьевого режима в образовательном учреждении	ежедневно	Кекеев В.М.	
15	Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	ежедневно	Сарангова Л.Н.	
16	Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	Сарангова Л.Н.	
17	Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требова-	постоянно	Сарангова Л.Н.	

	<p>ний в столовой; правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды;</p>			
18	Осуществление «С»-витаминизации третьих блюд и напитков;	постоянно	Сарангова Л.Н.	
19	Контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов	постоянно	Сарангова Л.Н.	
20	Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб		Сарангова Л.Н.	
21	Контроль за качеством поступающей в столовую продукции; наличие сертификатов, документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов	2 раза в неделю	Сарангова Л.Н.	
22	Контроль качества готовых блюд	постоянно	Сарангова Л.Н.	
23	Контроль правильности кулинарной обработки продуктов	постоянно	Сарангова Л.Н.	
24	Контроль за наличием йодированной соли; контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.	постоянно	Сарангова Л.Н.	
25	Осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов	постоянно	Сарангова Л.Н.	
26	Контроль за рационом питания учащихся - контроль за потоком сырья - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции - бракераж готовых блюд	постоянно	Сарангова Л.Н.	
27	Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; -периодический: Все сотрудники	при поступлении на работу ежегодно	Сарангова Л.Н.	