Производственный контроль на пищеблоках организаций для детей и молодежи

Производственный, или внутренний контроль направлен на предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и норматив, обеспечение благоприятных условий воспитания детей в учреждениях, профилактику возникновения среди них различных заболеваний и, как следствие, на сохранение и укрепление здоровье детей.

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

Ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет руководитель организации.

При составлении программы производственного контроля первоначально определяется перечень объектов, подлежащих санитарно-эпидемиологическому контролю в соответствии с требованиями санитарных правил. В зависимости от вида и направления деятельности каждой организации перечень таких объектов будет различный.

Назовем основные объекты детских организаций, в отношении которых необходимо осуществлять производственный контроль:

* территория организации,
* здание,
* помещения постоянного пребывания детей и другие помещения для занятий с детьми (спортивные и музыкальные залы, бассейны, живые уголки, комнаты для занятий и т.п.),
* медицинские, санитарно-бытовые помещения, пищеблок,
* пищевые продукты, питьевая вода,
* рацион питания,
* учебное, игровое, физкультурное, технологическое, холодильное, медицинское, санитарно-техническое и другое оборудование,
* игры и игрушки, наглядные пособия, технические средства обучения,
* режим дня и учебных занятий,
* санитарно-противоэпидемический режим, включая мероприятия по дезинфекции, дезинсенкии и дератизации,
* системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения,
* санитарно-технические системы водоснабжения и канализации,
* персонал объекта, условия труда сотрудников.

Программа производственного контроля составляется в произвольной форме. Но наиболее удобно ее сделать в виде таблицы, где предусматриваются следующие графы: объекты контроля, контролируемые параметры (показатели), точки контроля (контрольные критические точки), периодичность контроля, методы или методика контроля, ответственные лица (органы контроля).

Перечень контролируемых параметров (показателей) определяется для каждого объекта производственного контроля. Производственный контроль осуществляется тремя основными способами - визуальным, лабораторным и инструментальным.

Визуальный контроль проводит специально уполномоченное должностное лицо (работник) организации, лабораторно-инструментальный контроль - аккредитованные в установленном порядке испытательные лабораторные центры, с которыми заключен договор на проведение соответствующих исследований.

Номенклатуру, объем и периодичность лабораторных исследований определяют с учетом санитарно-технического состояния объекта.

При выявлении нарушений санитарных правил на объектах производственного контроля юридическое лицо, индивидуальный предприниматель должны принять соответствующие меры по устранению выявленных нарушений и недопущению их возникновения впредь.

При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, им надлежит своевременно информировать органы санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели должны предоставлять информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.