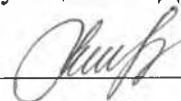


УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ - детского сада № 429



/Е.О. Мышкина/

Приказ № 250 от « 10 » апреля 2019 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения - детского сада № 429

г. Екатеринбург

**1. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ
(ИЛИ ОТДЕЛЬНОГО ОБЪЕКТА).**

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя) объекта:	Муниципальное автономное дошкольное учреждение - детский сад № 429 (МАДОУ - детский сад № 429)
2.	Юридический адрес:	620010 Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Бородина, 15 а
3.	Фактический адрес:	620010 Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Бородина, 15 а
3.	ОГРН	
4.	ИНН	6674371940
5.	КПП	667901001
6.	ОКВЭД основной	85.11 Образование дошкольное
7.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Мышкина Елена Олеговна
8.	Тел/Факс:	(343) 258-55-65
9.	Электронная почта:	mdou429@mail.ru
10.	Численность работающих	23
11.	Наименование лаборатории	Собственной лаборатории нет. Исследование проводит любая аккредитованная лаборатория

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

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
Нормативные акты санитарного законодательства		
1	Федеральные законы	
1.1	Федеральный закон российской федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52-ФЗ от 30.03.1999 г.
1.2	Федеральный закон российской федерации «О защите прав потребителей»	№2300-ФЗ от 07.02.1992 г.
1.3	Федеральный закон российской федерации «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»	№ 157-ФЗ РФ от 17.09.1998 г.
1.4	Закон Свердловской области «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней на территории Свердловской области»	№ 73-ОЗ от 21.12.01.
1.5	«О радиационной безопасности населения»	№ 3-ФЗ от 09.01.1996 г.
1.6	Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
1.7	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г
1.8	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	№ 323-ФЗ от 21.11.2011 г.
1.9	Федеральный Закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» в ред. 01.09.13	№ 99-ФЗ от 04.05.2011 г.
1.10	Федеральный Закон «О предупреждении распространения на территории РФ заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)»	№ 38-ФЗ от 30.03.1995г
1.11	Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации»	№ 273-ФЗ от 29.12.2012
1.12	Федеральный Закон «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ от 24.06.1998 г.
1.13	Трудовой кодекс РФ	№ 197-ФЗ от 31.12.2001г.
1.14	Федеральный Закон «Об охране окружающей среды»	№ 7-ФЗ от 10.01.2002г.
1.15	Федеральный Закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	№ 15-ФЗ от 23.02.2013г.
2	Санитарные правила	
2.1	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	СП 1.1.1058-01.
2.2	Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности. ОСПОРБ 99/2010 (с	СП 2.6.1.2612-10.

	изменениями и дополнениями от 16.09.13 г)	
2.3	Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочим инструментам	СП 2.2.2.1327-03
2.4	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	СП 3.5.3.3223-14
2.5	Профилактика паразитарных болезней на территории РФ	СП 3.2.2.1333-03
2.6	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.1379-03
2.7	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
2.8	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	СП 3.5.3.3223-14
2.9	Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов	СП 3.3.2.1248-03
2.10	Профилактика энтеробиоза	СП 3.2.1317-03
2.11	Профилактика дифтерии	СП 3.1.2.3109-13
2.12	Профилактика кори, краснухи и эндемического паротита	СП 3.1.2952-11
2.13	Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции	СП 3.1.2.1203-03
2.14	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.2.3114-13
2.15	Профилактика гриппа	СП 3.1.2.3117-13
2.16	Профилактика коклюшной инфекции	СП 3.1.2.1320-03
2.17	Профилактика менингококковой инфекции	СП 3.1.2.1321-03
2.18	Профилактика кишечных инфекций	СП 3.1.1.1.1117-02
2.19	Профилактика вирусного гепатита В	СП 3.1.1.2341-08
2.20	Профилактика сальмонеллеза	СП 3.1.7.2616-10
2.21	Профилактика вирусного гепатита А	СП 3.1.2825-10
2.22	Изменения и дополнения №1 к 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
2.23	Профилактика клещевого вирусного энцефалита	СП 3.1.3.2352-08
2.24	Свод правил естественное и искусственное освещение	СП 52.13330.2011
3	Санитарные нормы	
3.1	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий	СН 2.2.4/2.1.8.566-96.
3.2	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96.
3.3	«Санитарные нормы ультрафиолетового излучения в производственных помещениях»	СН 4557-88
3.4	Инфразвук на рабочих местах, в жилых и общественных помещениях и на территории жилой	СН 2.2.4/2.1.8.583-96.

	застройки	
4	Гигиенические нормативы, ГОСТы, ОСТы	
4.1	Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.	ГН 2.2.5.1313-03.
4.2	Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.	ГН 2.2.5.1314-03.
4.3	Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Дополнение №1 к ГН 2.2.5.1313-03.	ГН 2.2.5.1827-03
4.4	Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Дополнение №1 к ГН 2.2.5.1314-03.	ГН 2.2.5.1828-03
4.5	Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны	ГОСТ 12.1.005-88
4.6	Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях	ГОСТ 30494-11
4.7	Здания и сооружения. Методы измерения яркости	ГОСТ 26824-2010
4.8	Здания и сооружения. Методы измерения освещенности	ГОСТ Р 54944-12
4.9	Здания и сооружения. Методы измерения коэффициента пульсации освещенности	ГОСТ Р 54945-12
4.10	Шум. Допустимые уровни в жилых и общественных зданиях	ГОСТ 12.1.036-81
4.11	Шум. Общие требования безопасности	ГОСТ 12.1.003-83
4.12	Методы измерения шума на рабочих местах	ГОСТ 12.1.050-86
4.13	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества	ГОСТ Р 51232-98
4.14	Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населённых мест.	ГН 2.1.6.1338-03
4.15	Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населённых мест.	ГН 2.1.6.1339-03
5	Санитарные правила и нормы	
5.1	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»	СанПиН 2.4.1.3049-13
5.2	«Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2.1078-01
5.3	Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1280-03
5.4	Дополнения и изменения № 3 к СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1842-04
5.5	Дополнения и изменения № 6 к СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.2340-08
5.6	Дополнения и изменения № 7 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.2351-08

5.7	Дополнения и изменения № 8 к санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.2354-08
5.8	Дополнения и изменения N 22 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.2804-10
5.9	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1324-03
5.10	«Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов».	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03
5.11	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	СанПиН 2.2.4.548-96.
5.12	Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений	СанПиН 2.2.4.1294-03
5.13	Гигиенические требования к условиям труда женщин	СанПиН 2.2.0.555-96.
5.14	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
5.14	Изменения №2 к санитарно-эпидемиологическим требованиям «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» СанПин 2.2.2/2.4.1340-03	СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10
5.15	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.
5.16	Электромагнитные поля в производственных условиях	СанПиН 2.2.1.1191-03
5.17	Санитарные правила содержания территорий населённых мест	СанПиН 42-128-4690
5.18	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1074-01
5.19	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем водоснабжения. Изменение к СанПиН 2.1.4.1074-01	СанПиН 2.1.4.2496-09
5.20	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Изменение №2 к СанПиН 2.1.4.1074-01	СанПиН 2.1.4.2580-09
5.21	Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2.3472-17
5.22	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного и детского питания	СанПиН 2.3.6.1079-01

5.23	Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)	СанПиН 2.6.1.2523-09
5.24	Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых	СанПиН 2.4.7/1.1.2651-10
5.25	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных	СанПиН 2.1.2.2646-10
5.26	Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами	СанПиН 2.1.7.2790-10
6	Методические документы	
6.1.	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05.
6.2	Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях	Р 3.5.1904-04
7	Методические указания, рекомендации	
7.1.	«Организация и проведение ведомственного лабораторного контроля, факторов окружающей среды образовательных учреждений»	МУ 2.4.8. 0-99
7.2.	«По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»	МУ № 2657-88 МЗ СССР
7.3.	«По санитарно-гигиеническому контролю полимерных строительных материалов, предназначенных для применения в строительстве жилых и общественных зданий»	МУ МЗ СССР № 2158-80 от 28.03.80.
7.4.	Методические указания. Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест.	МУК 4.3.2812-10
7.5.	Методические указания по изучению и оценке микроклимата производственных помещений	МУК 4.3.2756-10
7.6.	Проведение радиационно-гигиенического обследования жилых и общественных зданий.	МУ 2.6.1.715-98.
7.7.	Организация лабораторного контроля за действием биологического фактора	МУ 3.1.000-02
7.8	Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки производственных вибраций	МУ 3911-85
7.9	Защита прав потребителей при оказании платных образовательных услуг	МР 1.4.003-06
8	Методические рекомендации	
8.1	МУ по измерению гамма-фона	МР 19.07.73
8.2	Методические рекомендации по производственному контролю за облучением природными ИИИ в производственных условиях	МР 2.6.1.001-02
8.3	«Организация надзора и контроля за выполнением профилактических мероприятий, в части проведения профилактических медицинских осмотров работающих с вредными и опасными веществами и производственными факторами и производственного лабораторного контроля за условиями труда» приложение №2 к приказу ФГУ «ЦГСЭН в Свердловской области № 01\1-144 от 25.06. 2004 г.	МР 2.2.001-04

9	Приказы, постановления	
9.1	Приказ МЗ и СР РФ "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"	№ 302 от 12.04.2011 г.
9.2	Приказ МЗ ПСО "О совершенствовании системы организации и проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников Свердловской области"	№360-п от 11.04.2012
9.3	Приказ Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области, ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области «О реализации требований проведения предварительных и периодических медицинских осмотров, установленных приложением №3 и утвержденных Приказом МЗ СР РФ от 12.04.2011 г. №302н»	01-01-01-01/701 02-01-01-01/506 от 30.12.2011 г.
9.4	Приказ Минздрава СССР «О развитии дезинфекционного дела в стране»	№ 254 от 03.09.91
9.5	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций. (ред. от 09.04.2009)	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.00 г.
9.6	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «Об упорядочении профилактических медицинских осмотров и внедрении на территории Свердловской области личной медицинской книжки»	От 29.08.96 г. №01/1-189
9.7	О профилактике гепатита «А» и «Б»	Постановление Правительства Свердловской области «836-ПП от 23.12.2003
9.8	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против гепатита А по эпидемическим показаниям»	От 18.03.03 г. №01/2-12п
9.9	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против гриппа по эпидемическим показаниям»	От 08.09.03 г. №01п
9.10	Приказ главного управления здравоохранения Свердловской области и Свердловского областного центра санэпиднадзора «О неотложных мерах по усилению дезинфекционных мероприятий в Свердловской области»	От 16.03.93 г. № 49-п, 01/1.50
9.11	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «О массовой иммунизации населения против дифтерии»	№139 от 09.06.2003 г.
9.12	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О неотложных мерах по ограничению распространения туберкулеза в Свердловской области»	№1/2-12П от 06.05.02

9.13	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против гепатита «А» по эпидемическим показаниям»	№01/2-12п от18.03.03г
9.14	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против кори, краснухи и эпидемического паротита по эпидемическим показаниям в Свердловской области»	№ 6 от 31.05.04
9.15	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против дизентерии Зонне по эпидемическим показаниям в Свердловской области»	№ 584 от 17.11.05.
10	Технические регламенты	
10.1	О безопасности мебельной продукции	ТР ТС 025/2012
10.2	О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков	ТР ТС 007/2011
10.3	О безопасности продукции легкой промышленности	ТР ТС 017/2011
10.4	О безопасности упаковки	ТР ТС 005/2011
10.5	О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
10.6	Пищевая продукция в части ее маркировки	ТР ТС 022/2011
10.7	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011
10.8	Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
10.9	О безопасности молока молочной продукции	ТР ТС 033/2013
10.10	О безопасности мяса мясной продукции	ТР ТС 034/2013
10.11	О безопасности игрушек	ТР ТС 008/2011
10.12	О безопасности парфюмерно-косметической продукции	ТР ТС 009/2011
10.13	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов технологических вспомогательных средств	ТР ТС 029/2012

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3.1 Сведения о должностных лицах

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Функции по осуществлению производствен ного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Данные об образовании		Данные о повышении квалификации (для декретированных контингентов о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации)	
				наименование учебного заведения, год окончания	специальность по диплому	наименование учебного заведения, год окончания	наименование цикла
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Мышкина Елена Олеговна	Заведующий	См. таблицу 4.2	Свердловский ордена «Знак почета» пединститут, 1992	«ПЕДАГОГИКА И МЕТОДИКА ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»		

3.2 Перечень функций по осуществлению производственного контроля

№ п/ п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Ф.И.О. Занимаемая должность	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, акт, протокол)	Место хранения документа (журнала, акта, протокола)
1	Проведение лабораторного контроля за химическими, физическими, биологическими факторами производственной среды и трудового процесса	Заведующий	Согласно Программе организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований. Журнал регистрации результатов производственного	Папка с документацией по производственному у контролю

				контроля	
2	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками предварительных и периодических медицинских и флюорографических осмотров, наличие личных медицинских книжек	Заведующий	Согласно приказа МЗ и СР РФ от 12.04.2011г. № 302н (ред. от 05.12.2014г.)	Утвержденные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию; Медицинские книжки; Заключительный акт ТО Управления Роспотребнадзора	Папка с документацией
3	Контроль за своевременное внесение изменений в Программу производственного контроля	Заведующий	По мере возникновения изменений, дополнений	Программа производственного контроля	Папка с документацией по производственному контролю
4	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний: против дифтерии и столбняка против клещевого энцефалита против гепатита В против гриппа, против кори, против краснухи Контроль за наличием личных прививочных сертификатов	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	При приеме на работу, далее – в соответствии с календарём прививок: против дифтерии и столбняка по схеме прививок, против клещевого энцефалита кратность определяется видом вакцины, против гепатита В для мед. работников по результатам скрининга, для работников пищеблока, административного и вспомогательного персонала в рамках национального проекта	Личные медицинские книжки, личные прививочные сертификаты, заверенные ЛПУ поименные списки	Папка с документацией по производственному контролю

			«Здоровье» - лицам до 55 лет, против гриппа ежегодно в предэпидемический период, против кори, против краснухи женщины фертильного возраста до 35 лет, не болевшие, не привитые		
5	Контроль за работой пищеблока, выполнения норм питания	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Постоянно	Форма журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Папка с документацией по производственному контролю
5	Проведение контроля за использованием сменной спец. одежды	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально	
6	Проведение контроля за соблюдением правил обращения с пищевыми, медицинскими отходам, люминесцентных ламп	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально	
7	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Журнал учёта аварийных ситуаций и технических поломок	Папка с документацией по производственному контролю
8	Проведение контроля генеральных уборок	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	1 раз в месяц	Журнал учёта генеральных уборок	Кабинеты ответственных лиц
9	Контроль за санитарным состоянием территории	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально	
10	Контроль за хранением пищевых продуктов	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально График температурного	

				режима	
11	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений на поступающие продукты и необходимой документации	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	По мере поступления продуктов питания	Визуально; при поступлении продуктов от поставщика; хранение документов (копий) на поступивший товар	Кабинеты ответственных лиц
12	Контроль за организацией питания	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально	
13	Контроль за соблюдением питьевого режима	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально	
14	Контроль за соблюдением физвоспитания	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально	
15	Контроль за соблюдением режима дня и учебных нагрузок	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально	
16	Контроль за функциональным использованием мебели	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально	
17	Контроль за закаливающими мероприятиями детей	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Ежедневно	Визуально	
18	Контроль за организацией медосмотров детей	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	По плану-графику	Журнал регистрации медосмотров детей	Кабинеты ответственных лиц
19	Контроль за работой бактерицидных установок с подсчётом количества отработанных часов	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего	Постоянно	Журнал учёта работы бактерицидных установок	Кабинеты ответственных лиц

4. Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
	Формальдегид гидроксибензол, толуол, ксиол и прочие (в зависимости от характеристик отделочных материалов)	-при вводе в эксплуатацию или после ремонта, реконструкции		
	Ртуть	При установке или после замены ламп		
	Озон	В помещениях с бактерицидными облучателями, ежегодно		
2.	Физические факторы	В соответствии с Приложениями №1 и № 2 к Программе производственного контроля		
	УФ-излучение	В помещениях с бактерицидными облучателями, ежегодно		
	УФ-А, УФ-В			
3.	Психофизиологические факторы	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах		
4.	Тяжесть и напряженность трудового процесса	1 раз в 5 лет		

Окружающая среда				
1	Биологические факторы			
	Биологические факторы (микробиологические исследования смывов на наличие микрофлоры (БГКП), золотистый стафилококк, смывы на яйца гельминтов)	С объектов окружающей среды 15-20 проб 1 раз в год: в пищеблоках: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, с рук персонала, в столовых: с посуды, с клеенок и скатертей, со столов; в игровых уголках: с игрушек , мебели, с ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, с батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков, с рук персонала Кратность отбора и число проб может быть увеличено в зависимости от эпидемиологической ситуации.		Любая аккредитованная испытательная лаборатория
	Физические факторы			
	Скоропортящиеся пищевые продукты	Температура транспортировки	При входном контроле	
	Холодильное оборудование	Температура	ежедневно	
	Складские помещения	Температура , влажность	ежедневно	
Сбросы				
1	Химические вещества	Бытовые сточные воды поступают в общегородскую канализацию. Сбросы сточных вод в водные объекты отсутствуют		
2	Физические факторы			
3	Биологические факторы			
Выбросы				
1	Химические вещества	Технологические процессы, при которых в атмосферный воздух выбрасываются загрязняющие вещества, отсутствуют		
2	Физические факторы			
3	Биологические факторы			
Загрязнение почвы				
1	Химические вещества	Почва с игровых площадок 3-6 проб, песок при замене в песочницах. Кратность отбора и число проб может быть увеличено в зависимости от эпидемиологической ситуации		
2	Биологические факторы			

Отходы				
1	Ртуть в местах складирования люминесцентных ламп	1 раз в год		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
	Дезинфицирующие средства			
1	Химические факторы: определение концентрации активных веществ в рабочем растворе	Дезинфицирующие растворы и таблетки	1 раз в год	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
	Питьевая и горячая вода			
1	Запах, привкус, цветность, мутность, рН, перманганатная окисляемость, ОМИ, (22.37), PS aer, ОКБ, ТКБ, ГКБ, СРК	Вода питьевая централизованного водоснабжения	1 раз в год	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
	Реализуемая продукция			
1	Продовольственное сырье	При сомнении в качестве		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2	Биологические факторы			
	Готовые блюда (супы, горячие блюда, гарниры, блюда из мяса и мясных продуктов и другие при наличии в ассортименте)		1 раз в год	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
		КМАФАнМ		
		БГКП		
		E.coli		
		S.aureus (стафилококк)		
		Proteus		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	*при планировании лабораторного контроля, при наличии ассортимента блюд	
		I.monocytogenes (листерии), дрожжи, плесень		

	Сладкие блюда и напитки	КМАФАнМ	1 раз в год	
		БГКП		
		S.aureus (стафилококк)		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы		
	Химические факторы			
	Готовая продукция	Органолептика	Ежедневно	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
		Полнота вложения		
		Нитраты	1 раз в год	
		сольодированная	1 раз в год	
	Суточный рацион	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд, рецептуре	1 раз в год	
	Третьи блюда	витаминизация	1 раз в год	

Контроль критических точек пищеблока осуществляется в соответствии с принципами ХАССП.

5. Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом МЗ СР РФ от 12.04.2011 г. №302н.

5.1 Перечень профессий и должностей работников МАДОУ - детского сада № 429, подлежащих медицинским осмотрам, подвергающихся воздействию вредных и опасных производственных факторов:

№	структурное подразделение	Полный перечень профессий на предприятии (в организации)	Код профессии	Название производственного фактора в соответствии с нормативной документацией	Номер приложения, пункт приказа МЗ СР РФ от 12.04.2011 г. №302н Регламентирующий объем профосмотра	Периодичность контроля	
						в ЛПУ	в Центре профпатологии
1	2	3	4	5	6	7	8
1	АУП	Заведующий	21959	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени	Прил.1 п. 3.2.2.4		
				Световая среда (искусственное освещение)*	Прил. 1 п.3.12.		
2	АУП	Зам. заведующего по ВМР	21959	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени	Прил.1 п. 3.2.2.4		

				Световая среда (искусственное освещение)*	Прил. 1 п.3.12.		
3	АУП	Завхоз	21959	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени	Прил.1 п. 3.2.2.4		
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
				Световая среда (искусственное освещение)*	Прил. 1 п.3.12.		
4	АУП	Делопроизводитель	21299	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени	Прил.1 п. 3.2.2.4		
				Световая среда (искусственное освещение)*	Прил. 1 п.3.12.		
5	Педагогический персонал	Музыкальный руководитель	24255	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Производственный шум	Прил.1 п. 3.5		
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
				Световая среда (искусственное освещение)*	Прил.1 п. 3.12		
				Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени	Прил.1 п. 3.2.2.4		

6	Педагогический персонал	Инструктор по физической культуре	23177	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Производственный шум	Прил.1 п. 3.5		
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
				Световая среда (искусственное освещение)*	Прил.1 п. 3.12		
7	Педагогический персонал	Учитель - логопед	27250	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Производственный шум	Прил.1 п. 3.5		
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
				Световая среда	Прил.1 п. 3.12		
8	Педагогический персонал	Воспитатель	20437	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Производственный шум	Прил.1 п. 3.5		
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
				Световая среда	Прил.1 п. 3.12		
9	Младший обслуживающий персонал	Младший воспитатель	16844	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Синтетические моющие средства, галогены (хлор)	Прил.1 п. 1.2.8.1, 1.1.1	1 раз в год	
				Световая среда (искусственное освещение)*	Прил. 1 п.3.12.		
10	АУП	Кладовщик	12759	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени	Прил.1 п. 3.2.2.4		
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
				Пониженная температура воздуха	Прил.1 п. 3.8		
				Световая среда (искусственное освещение)*	Прил. 1 п.3.12.		
11	Пищеблок	Повар	16771	Работы в организациях общественного питания	Прил.2 п. 15	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Физические перегрузки (перемещение груза вручную)	Прил.1 п. 4.1		

				Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20		
				Производственный шум*	Прил.1 п. 3.5		
				Тепловое излучение	Прил.1 п. 3.10		
12	Пищеблок	Помощник повара	13249	Работы в организациях общественного питания	Прил.2 п. 15	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Физические перегрузки(перемещение груза вручную)	Прил.1 п. 4.1		
				Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20		
				Производственный шум*	Прил.1 п. 3.5		
				Тепловое излучение	Прил.1 п. 3.10		
13	АУП	Машинист по стирке и ремонту белья	17454	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Синтетические моющие средства, галогены (хлор)	Прил.1 п. 1.2.8.1, 1.1.1		
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
14	Обслуживающий персонал	Кастелянша	12720	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Световая среда(искусственное освещение)*	Прил.1 п. 3.12		
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
15	Вспомогательный персонал	Уборщик служебных помещений	16844	Работы в ДОУ,	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Синтетические моющие средства, галогены (хлор)	Прил.1 п. 1.3.3, п. 1.2.8.1		
16	Вспомогательный персонал	Дворник	11786	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Пониженная температура воздуха	Прил.1 п. 3.8		
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
				Пыль животного и растительного происхождения (с примесью диоксида кремния)	Прил.1 п. 2.7		
17	Вспомогательный персонал	Сторож	18883	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Световая среда	Прил.1 п. 3.12		
18	Вспомогательный	Рабочий по	17544	Работы в ДОУ	Прил.2 п. 20	1 раз в год	По

	ый персонал	комплексному обслуживанию зданий и сооружений		Пониженная температура воздуха	Прил.1 п. 3.8		результатам заключительного акта
				Физические перегрузки	Прил.1 п. 4.1		
				Вибрация локальная	Прил.1 п.3.4.1		
				Производственный шум*	Прил.1 п. 3.5		
				ЭМП ПЧ50 Гц	Прил.1 п. 3.2.2.2		
				Пыль животного и растительного происхождения (с примесью диоксида кремния)	Прил.1 п. 2.7		

ЛПУ – лечебно-профилактическое учреждение, имеющее соответствующую лицензию на проведение профосмотров

ЦПП – центр профпатологии

Примечание: - код профессий по общероссийскому классификатору ОК 016-94

5.2. Работники, подлежащие предварительным при поступлении на работу и периодическим профилактическим медицинским осмотрам декретированных контингентов в соответствии с Приказом МЗ СР РФ от 12.04.2011г. № 302н, приказом № 01-01-01/701 02-01-01-01/506 от 30.12.2011., приложением № 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. № 302н.

№ п/п	Наименование профессии	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	Все сотрудники	1 раз в год	терапевт, отоларинголог, стоматолог дерматовенеролог *инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на ИППП (к этой группе заболеваний относятся гонорея, трихомониаз) Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям

2	Работники пищеблока	1 раз в год	терапевт, отоларинголог, стоматолог дерматовенеролог *инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на ИППП (к этой группе заболеваний относятся гонорея, трихомониаз) Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям
---	---------------------	-------------	---	--

*При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография, цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

* Участие в медицинском осмотре врача-терапевта, врача - психиатра и врача – нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

5.3 Вакцинопрофилактика

Все сотрудники в обязательном порядке вакцинируются против инфекционных заболеваний:

- **против дифтерии , столбняка** взрослые от 18 лет по схеме – ревакцинации 1 раз в 10 лет.
- **против гепатита А** медицинские работники, работники сферы обслуживания населения, занятые на предприятиях пищевой промышленности, а также обслуживающие водопроводные и канализационные сооружения, оборудование и сети – скрининг крови на наличие антител к гепатиту А, при отрицательном анализе 2-кратная вакцинация с интервалом 6 месяцев
- **против клещевого энцефалита;** Круглогодично по схеме: 2-кратная вакцинация с интервалом 1 месяц, ревакцинация через год, последующие ревакцинации каждые 3 года однократно
- **против гриппа** проводятся ежегодно в предэпидемический период (сентябрь- октябрь)
- **против кори** дети от 1 года до 18 лет (включительно) и взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые, относящиеся к группам риска (работники медицинских и образовательных организаций, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы; лица, работающие вахтовым методом, и сотрудники государственных контрольных органов в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации), не болевшие, не

привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори. Интервал между первой и второй прививками должен составлять не менее 3 месяцев.

- **против краснухи** дети от 1 года до 18 лет (включительно) , женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи.
- **против гепатита В** прививают всех в возрасте до 55 лет, трехкратно по схеме 0-1-6 месяцев, для медицинских работников ревакцинация через 5 лет.
- **против дизентерии Зонне**, ежегодно работникам пищеблока.

6. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Наименование профессии	Кратность
1	Педагогический персонал	1 раз в 2 года
2	Все остальные сотрудники	1 раз в год
3	Сторожа , дворник	-

Примечание: список лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации в предстоящем году, представляется учреждением в ТО Роспотребнадзора г. Екатеринбурга не позднее 1 февраля текущего года одновременно с проектом плана этой подготовки.

7. Перечень, осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (отдельным объектом) работ, услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

№ п/п	Перечень работ, услуг, продукции	Фактический объем, выпускаемой продукции, оказываемых услуг в год	Численность населения, находящегося под воздействием выпускаемой продукции, оказываемой услуги, выполняемой работы	Наименование санитарно-эпидемиологического заключения, регистрационный номер, дата, наименование организации, выдавшей заключение	Срок действия сан-эпид. заключения
1	2	3	4	5	6

1.	Услуги, подлежащие лицензированию.		
	Образовательная деятельность Лицензия на право ведения образовательной деятельности Серия 66 № 000775, выдана Министерством общего и профессионального образования Свердловской области регистрационный № 13596 от 21.03.2011 (бессрочная)		

8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком, программой производственного контроля	В соответствии с программой организации лабораторного контроля по ФПС и ФТП	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
2	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	При поступлении на работу далее 1 раз в год	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
3	Проведение гигиенического обучения сотрудников пищеблока, среднего и младшего обслуживающего персонала	По графику	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
4	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
5	Проведение СОУТ	1 раз в 5 лет	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
6	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
7	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
8	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
9	Проведение дезинсекции и дератизации помещений согласно ППК в соответствии с СП	Согласно договору	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
10	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего

11	Соблюдение требований к планировке, размещению и устройству ДОУ	При вводе в эксплуатацию	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
12	Контроль (ревизия) сетей водоснабжения и канализации	Постоянно, 1 раз в год	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
13	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
14	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к инвентарю, оборудованию и посуде.	Постоянно	Заведующий . и другие лица согласно приказу заведующего
15	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
16	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
17	Соблюдение требований к реализации готовых блюд	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
18	Соблюдение требований к содержанию помещений, оборудования и игрушек	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
19	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
20	Проведение иммунизации сотрудников в соответствие с Национальным календарем проф. прививок и по эпид. показаниям	Ежегодно по календарному плану, согласованному с ТО Управление Роспотребнадзора	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
21	Очистка шахт вытяжной вентиляции	1 раз в год	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
22	Мойка игрушек (режим уборки)	1 раз в день	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
23	Контроль за исправностью и использованием мебели	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
24	Контроль за организацией питьевого режима	Постоянно	Заведующий . и другие лица согласно приказу заведующего
25	Камерная дезинфекция постельных принадлежностей	1 раз в год	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
26	Контроль за организацией воспитательного, учебного процесса	Постоянно	Заведующий . и другие лица

	(питание, физвоспитание, режим дня, учебные нагрузки)		согласно приказу заведующего
--	---	--	------------------------------

9. Карта контрольных критических точек

Критической контрольной точкой являются все рабочие места с вредными условиями труда (приложение 1)

Карта контрольных точек технологического процесса на пищеблоке

Наименование этапов и критических точек технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации
1. Приемка сырья, пищевых продуктов			
1.1. Санитарное состояние автотранспорта	- наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора)	визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов
1.2. Условия транспортировки	- наличие нестандартного оборудования, - температура (для скоропортящихся продуктов) - время транспортировки (для скоропортящихся продуктов)	визуальный термометрия учет времени	журнал учета транспортировки
1.3. Поступающее сырье, пищевые продукты	- наличие сопроводительных документов - внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации - температура (для молочной продукции) - микробиологические - паразитологические	визуальный органолептический термометрия лабораторные исследования согласно ППК	при получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции качества сырья, пищевых продуктов, журнал контроля

2. Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	- наличие сопроводительных документов - их соответствие маркировке, виду материала	визуальный	при получении упаковочных материалов, посуды, тары и т.д.
3. Хранение сырья, пищевых продуктов 3.1. Условия хранения Сроки хранения	- температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) - срок хранения	термометрия контроль сроков	ежедневно, журнал контроля условий хранения ежедневно, журнал контроля условий хранения ежедневно
4. Технологический процесс 4.1. Подготовка сырья и пищевых продуктов 4.2. Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд (термическая обработка, охлаждение) 4.3. Раздача	- перетаривание продуктов, - очистка, обмывка тары, - первичная холодная обработка сырья (очистка овощей, дефростация мяса, просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях)) - температура обработки - время термообработки, охлаждения - кол-во продукта - температура при раздаче - срок хранения	визуально термометрия, контроль времени термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта) термометрия, контроль времени	ежесменно ежесменно для горячих блюд- 1 раз в течение срока реализации на раздаче, для вареных неочищенных овощей – в течение срока хранения
5. Требования к готовой продукции	- органолептика - микробиологические показатели СанПиН 2.3.2.1078-01, ТУ - содержание витаминов «С» микроэлементов при обогащении	бракераж готовых блюд лабораторные исследования (до 3 проб)	Каждая партия ЖТК 1 раз в год

	продуктов - гельминты (овощи, зелень на разделке незаправленные)	лабораторные исследования	1 раз в год
6. Контроль системы водоснабжения 6.1. Питьевая вода централизованной системы водоснабжения (холодная, горячая) 6.2. Горячая вода	- органолептика - микробиологические показатели(СанПиН 2.1.4.1074-01) - железо, марганец - температура - железо, марганец	лабораторные исследования термометрия	1 раз в год, ежедневно
7. Санитарная обработка. 7.1. Помещений, оборудования, инвентаря 7.2. Тары, посуды 7.3. Автотранспорта	- наличие и соблюдение графика санитарных дней - качество проведения обработки: 1 смывы на БГКП 2 смывы на гельминты - наличие инструкций по обработке - соблюдение режима мойки: температура, концентрация растворов - качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП) - своевременность и эффективность санитарной обработки транспорта	визуально лабораторный контроль -/- Визуально термометрия, лабораторный контроль лабораторный контроль визуально,	ежемесячно ежемесячно при отработке н/у результатов продукции на гельминты не реже 1 раза в год ежемесячно обработка ежедневно, дезинфекция 1 раз в 10 дней по месту стоянки автотранспорта
8. Производственный и обслуживающий персонал 8.1. Соблюдение правил личной гигиены 8.2.Своевременность прохождения медицинских осмотров	- внешний вид персонала - обработка рук после туалета, перед началом работы - контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров - опрос на наличие у персонала или	визуальный контроль	ежедневно ежегодно

8.3. Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания	в семье инфекционных заболеваний - осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания		ежедневно, до начала работы
9. Воспитательный процесс 9.1. Группы	-физические факторы -химические факторы -функциональные свойства мебели -ФТП учащихся -биологические факторы	лабораторный контроль	Кратность согласно разработанной программе ПЛК
10. Медицинский блок	-физические факторы -химические факторы -биологические факторы	лабораторный контроль	Кратность согласно разработанной программе ПЛК

10. Рекомендуемые формы учета и отчетности в соответствии с действующим законодательством по вопросам производственного контроля:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
2. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Журнал «С-витаминизация блюд»
4. Журнал исследований продукции.
5. Журнал учета аварий и проведения плановых ремонтов оборудования.
6. Журнал учета инфекционных заболеваний.
7. Журнал прохождения периодических медосмотров сотрудников
8. Журнал учета работы бактерицидных ламп
9. Отчет о выполнении лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком.
10. Отчет о проведении профилактических прививок.
11. Отчет по дератизации и дезинсекции.
12. Отчет по утилизации ТБО, люминесцентных ламп, макулатуры.
13. Флюорография.
14. Заключительный Акт о проведении периодических медосмотров

11. Наличие аптечек первой медицинской помощи для аварийных ситуаций:

- места хранения: в групповых ячейках и на тещеблоке

- количество: 7

- состав аптечки: 70% спирт, 5% спиртовой раствор йода, навеска сухого марганцовокислого калия для приготовления 0,05% р-ра, лейкопластырь, ножницы, пинцет, перчатки, маска, дистиллированная вода

12. 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, органов и учреждений ТО Управления Роспотребнадзора.

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию
1	2	3	4
1	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора. 2. Сообщить о случае аварии на водопроводе в течение часа. 3. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук. 4. При длительной аварии на водопроводе (более 3-х часов) и отсутствии воды в запасе – прекращение работы до устранения неполадок.
2	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях)	Травмы работающих в неосвещенных помещениях	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора 2. Сообщить о случае аварии на электросети. 3. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества.
3	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора. Сообщить о случае аварии в канализационной сети. 2. Провести дополнительную обработку служебных бытовых и производственных помещений с использованием дезсредств. 3. Усилить санитарно-эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук дезсредствами.
4	Прекращение подачи тепла (в холодный период года)	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора. 2. Остановка производства и отправка во внеочередные отпуска всех работников предприятия за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации.
5	Поломка газоразрядных ламп	Отравление парами ртути	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора 2. Вывести персонал из помещения, где произошла неисправность ламп. 3. Провести демеркуризацию помещений. 4. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК.

			5.Провести утилизацию неисправных ламп.
6	Возникновение 2-х и более случаев инфекционных заболеваний	Распространение инфекционных заболеваний (персонал)	1. Поместить ребенка в изолятор для наблюдения. 2. Произвести отбор подозрительных продуктов, рвотных масс, выделений больного. 3. Передать экстренное сообщение в ТО Управления Роспотребнадзора или в филиал ФБУЗ. 4. Сообщить в Министерство образования по тел. 371-57-27. 5. Решить вопрос транспортировки и госпитализации больного. 6. Прекратить действие подозрительного агента (фактора). 7. Проведение влажной заключительной дезинфекции. 8. Проветривание помещений (при выявлении воздушно-капельных инфекций).
7	Аварийные ситуации при проведении манипуляций	Распространение гемоконтактных инфекций	1. Оказать неотложную медицинскую помощь в соответствии с «Приказом Департамента ЗО правительства Свердл.обл. №397-п». 2. Поставить в известность руководство центра о имевшей место ситуации. 3. Составить акт об аварийной ситуации, связанной с риском профессионального заражения. 4. Информировать ТО Управления Роспотребнадзора
8	Неисправность холодильного оборудования на пищеблоке и в медицинском кабинете	Порча продуктов питания Порча медицинских препаратов Развитие различных заболеваний у детей	1. Приостановка работы пищеблока до устранения аварии (в зависимости от объема). 2. Уничтожение испорченных продуктов питания. 3. Приостановление работы медицинского кабинета до устранения аварии 4. Уничтожение испорченных медицинских препаратов. 5. Решить вопрос по хранению мед.препаратов и пищевых продуктов: - отправить медицинские и иммунобиологические препараты на временное хранение для сохранения «холодовой цепи» в РГКБ. 6. Поступившие продукты отправить поставщикам.
9	Случаи инфекционных заболеваний (одномоментно) 1. Салмонеллезная инфекция- 5 случаев и более 2. Дизентерия и др. острые кишечные инфекции- 5 случаев и более 3. Вирусный гепатит А -3 случая и более 4. Вирусный гепатит В,С,Д- 3 случая и более 5. Краснуха- 3 случая и более 6. Менингококковая	Распространение инфекционных заболеваний (вспышка)	1. Приостановка воспитательного процесса. 2. Информирование ТО Управления Роспотребнадзора по тел. 3. Сообщить в учреждение здравоохранения, с которым заключен договор на медобслуживание. 4. Проведение противоэпидемических мероприятий.

	инфекция – 3 случая и более 7. Коклюш- 3 случая и более		
10	Короткое замыкание в электропроводке	Пожар, ожоги, отравление продуктами горения Люди, находившиеся в соседних помещениях	1. Эвакуировать людей. 2. Отключить электричество. 3. Провести тушение пожара огнетушителем. 4. Сообщить о пожаре по телефону 01 в пожарную службу. 5. Вызвать электромонтёров для ликвидации аварии в системе электроснабжения. 6. Информировать ТО Управления Роспотребнадзора или в филиал ФГУЗ о чрезвычайной ситуации.

В том числе по информированию о возникновении аварийной ситуации

Населения		Органов местного самоуправления			Учреждений ТО Управления Роспотребнадзора		
Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Срок, ответстен. должностное лицо	№ телефона	Должностное лицо	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона
5	6	7	8	9	10	11	12
В течение 1-го часа после аварии Заведующий Мышкина Елена Олеговна	Объявление устное и письменное	Администрация Чкаловского района г. Екатеринбург (приемная)	В течение 1-го часа после аварии		Начальник ТО Роспотребнадзора по Чкаловскому р-ну	В течение 1-го часа после аварии	ТО Управления Роспотребнадзора Чкаловского района: 2608865

13. Мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1	Разработать и утвердить план-график проведения лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов учебного и трудового процессов	В течение текущего года	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
2	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	В течение текущего года	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
3	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров согласно приказу №302н	Ежегодно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего

4	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований, лабораторных исследований и гигиенической аттестации	постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
5	Приобретение санитарных норм и правил (и прочей документации), необходимых для соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	По мере выхода НД	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
6	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
7	Контроль воспитательного, учебного процесса	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
8	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего
9	Разработка санитарно-гигиенических паспортов на рабочие места женщин	В сроки согласованные с ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий и другие лица согласно приказу заведующего

- 14. Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых, пищевых и медицинских отходов (вид, объемы отходов, место сбора и утилизации, наличие договоров на транспортировку, № договора, наименование предприятия):**

СХЕМА ОБРАЩЕНИЯ С ОТХОДАМИ

Класс отходов	Место образования	Характеристика морфологического состава	Дезинфекция	Условия сбора	Кол-во в сутки	Место временного хранения	Удаление отходов
Класс А (V)	Административно-хозяйственные помещения, групповые ячейки, пищеблок	- упаковочный материал, писчая бумага, -бытовые отходы	Не требуется	Педальное ведро с вложенным одноразовым полиэтиленовым пакетом. Одноразовые пакеты герметизируются и удаляются в контейнер. После удаления отходов ведра промываются и протираются 2% раствором хлорамина	.	В помещениях детского сада в спец.емкостях и пакетах. На контейнерной площадке для ТБО	Удаление 1 раз в день в контейнер бытового мусора. Контейнер установлен на открытой контейнерной площадке. Обслуживание согласно договору с ООО «УК

							Нижеисетская»
Класс Б согласно СанПиН 2.1.7.728-99	Медицинский блок	- марлевые тампоны - перчатки резиновые - одноразовые маски - разовые салфетки - ампулы стеклянные - иглы одноразовые - шприцы одноразовые - пластмассовые чехлы от игл	Спец. контейнер, 0,2 % раствор Део--хлора – 60 минут	Одноразовые полиэтиленовые пакеты желтого цвета, герметизируются, маркируются надписью «опасные отходы класс Б» с названием учреждения, даты, фамилии ответственного лица за сбор, хранение и удаление отходов. В коробки из плотного картона, герметизируются, маркируются надписью «опасные отходы класс Б» с названием учреждения, даты, фамилии ответственного лица за сбор, хранение и удаление отходов	0,3 кг 0,1 кг 0,1 кг 0,2 кг 0,1 кг 0,1 кг 0,1 кг 0,05 кг	Спецконтейнер в медблоке	Сдаются в поликлинику на утилизацию 1 раз в день
Класс Г (I) (отходы, приравнивае мые к промышленн ым)	Кабинеты Медицинский блок	- ртутные лампы (люминесцентные, бактерицидные) - дезинфицирующие рабочие растворы	- -	Контейнер для хранения ртутных отходов Утилизируются в конце смены из спец. ёмкостей в лечебных кабинетах	До 10 шт. в год	Временное хранение в складском помещении -	Удаление по договору Слив в городскую канализацию

15. Организация мероприятий, направленных на борьбу с грызунами и насекомыми на территории предприятия (№ договора, наименование предприятия):

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятий	Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию, дезинсекцию
Дезинсекция помещений против тараканов	Ежемесячно	Договор № 125 от 09.01.2019	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Дератизация помещений			

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575784

Владелец Мышкина Елена Олеговна

Действителен с 24.06.2021 по 24.06.2022