

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 37  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ЕКАТЕРИНБУРГ**

620149 г. Екатеринбург, ул. Академика Бардина, 25-а  
тел/факс 8(343)308-00-37 E-mail: mdou37@eduekb.ru

Утверждено:

Приказом заведующего МБДОУ -  
детского сада №37  
№ 130/2-О от «30» декабря 2021г.  
Заведующий МБДОУ №37

Т.В.Стрельникова



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННОГО НА ПРИНЦИПАХ ХАССП,  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ  
ТРЕБОВАНИЙ  
И ПРОВЕДЕНИЕМ САНИТАРНО – ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ, ПРИ  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Екатеринбург 2022

## НОМЕНКЛАТУРА

факторов производственной среды и факторов трудового процесса по состоянию на 10 января 2022 г.

Административная территория: Свердловская обл., г. Екатеринбург. Ленинский район

Организация: МБДОУ – детский сад №37

Фактический адрес: 620149 г. Екатеринбург, ул. Академика Бардина, 25-а

Юридический адрес: 620149 г. Екатеринбург, ул. Академика Бардина, 25-а

Код по ОКПО 50746928

Код по ОКВЭД 85.11

ИНН 6661082892

Численность работающих: 41, из них женщин: 39 подростков: нет

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно\_противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно\_эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно\_противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 2. Содержание производственных помещений, и инвентаря, используемых в процессе производства реализации готовой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 3. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 4. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе реализации готовой продукции.

Принцип 5. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

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

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

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом... работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно\_эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности ... и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**1. Паспортные данные юридического лица, индивидуального предпринимателя (или отдельного объекта).**

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад №37
2.	Юридический адрес	620149, г.Екатеринбург, ул. Академика Бардина, 25-а
3.	Тел.	8 (343) 223-52-25/22
4.	Электронная почта	<a href="mailto:mdou37@eduekb.ru">mdou37@eduekb.ru</a>
5.	ОГРН	1026605238626
6.	ИНН	6661082892
7.	КПП	667101001
8.	ОКПО	50746928
9.	ОКАТО	65401377000
10.	ОКТМО	65701000001
11.	ОКОГУ	4210007
12.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Заведующий МБДОУ №37 – Стрельникова Татьяна Владимировна Заместитель заведующего по АХЧ – Кутузова Наталья Александровна Заместитель заведующего – Мырина Наталья Михайловна
13.	Телефоны руководителя, заместителя	8 (343) 308-00-37
14.	Численность работающих, в том числе женщин и подростков	41, в том числе женщин – 39
15.	<i>Вид деятельности услуг</i>	Образовательная
16.		<i>Наличие санитарно-эпидемических заключений (№, дата, кем выдано) на:</i>
16.1	<i>Отвод земельного участка. Юридическое закрепление земельного участка.</i>	Свидетельство о государственной регистрации права № 66-66-01/679/2008-391 от 18.11.2008г.
16.2	<i>Проектную документацию</i>	-
16.3	<i>Ввод эксплуатацию</i>	1978 г.
16.4	<i>Лицензируемые, сертифицируемые виды деятельности</i>	Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 13532 от 04 марта 2011 года, серия 66 № 000664
16.5	<i>Санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности</i>	Санитарно-эпидемиологическое заключение № 1401290 от 19.03.2009г.

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b><i>Должен быть</i></b>	<b><i>Фактически имеется</i></b>
1	Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
2	Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
3	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 -ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
4	Федеральный закон от 27.12.2002 года №184-ФЗ «О техническом регулировании»	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
5	СП 2.4.3648-20 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» 01.01.2021	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
6	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения 27.10.2020	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
7	СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно- эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
8	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания 01.03.2021	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
9	СанПиН 3.3686-21 Санитарно- эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней 01.09.2021	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
10	СП 3.1.3597-20 СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19) 26.05.2020	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
11	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте

	и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) 03.07.2020		
12	СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда 02.12.2020	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
13	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» 28.01.2021	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
14	Приказ Минздрава России № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показателям» 21.03.2014	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
15	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. 15.06.2012	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
16	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 20.07.2012	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
17	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию. 01.07.2013	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
18	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
19	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (за исключением пунктов 13, 14, 97, 98 и 115 указанного технического регламента)	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
20	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции (за исключением пунктов 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45,	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте

	46, 47, 48, 53, 54 и абзаца второго пункта <sup>99</sup> указанного технического регламента) 09.10.2013		
21	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (разделы IV и V (за исключением пункта 14), VI, VII, VIII, IX, X, XI (за исключением пунктов 85, 86) и XII) 01.09.2017	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
22	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (статьи 3, 4, 5, 6, 7 и 8) 09.12.2011	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
23	ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» (статьи 4, 5, 6 и 7) 15.06.2012	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
24	ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (статьи 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 и 13)	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
25	ТР ТС 008/2011 "О безопасности игрушек" (статьи 3, 4, 5, 6 и 7)	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте
26	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (за исключением статьи 6, абзацев второго, седьмого, двенадцатого - четырнадцатого части 5 статьи 7, части 3 статьи 13, части 2 статьи 18, статей 30 и 40 указанного технического регламента) 09.12.2011	<i>Должен быть</i>	В электронном виде и в бумажном варианте

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

№	ФИО	Занимаемая должность	Функции по осуществлению производственного 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.	Стрельникова Татьяна Владимировна	заведующий МБДОУ	Обеспечивает организацию производственного и лабораторного контроля	Уральский государственный педагогический университет 2000 г.	специальность «Педагогика и методика дошкольного образования»	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 23.09.2021 г. (дата следующей аттестации 23.09.2023 г.)	Аттестован по специальности заведующий МБДОУ
2.	Кутузова Наталья Александровна	Заместитель заведующего по АЧХ	Обеспечивает организацию производственного и лабораторного контроля	Уральский государственный педагогический университет 2016 г.	Бакалавр 44.03.01 Педагогическое образование	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 23.09.2021 г. (дата следующей аттестации 23.09.2023 г.)	Аттестован по специальности работник

### 3.1 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	2	3	4	5	6
1.	Проведение контроля за физическими	заведующий МБДОУ	согласно Программе	протоколы измерений и	кабинет заведующего

	и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работ и услуг: - микроклимат - температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха - освещенность рабочих мест - исследование эффективности работы вентиляции: кондиционирование воздуха (наладка производится спец. организациями)	Стрельникова Т.В.	организации лабораторного контроля  1 раз в год  1 раз в 3 года и после реконструкции	лабораторных исследований	
2.	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками, медицинских и флюорографических осмотров	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	Согласно приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н и приказа Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020, (при приеме на работу, в последующем - 1 раз в год)	заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию: медицинские книжки.	Кабинет заведующего
3.	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний; Контроль за наличием сертификатов профилактических прививок	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В., медсестра	При приеме на работу, далее - в соответствии с национальным календарем профилактических прививок	медицинские книжки, прививочные сертификаты	Кабинет заведующего
4.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений ДОУ, вспомогательных складских и бытовых помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки, соответствие проектной документации	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.  Зам.зав. по АХЧ Кутузова Н.А.	1 раз в квартал	журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	кабинет Зам.зав. по АХЧ
5.	Проведение контроля за соблюдением	заведующий МБДОУ	ежедневно	визуально	

	правил обращении с отходами, санитарное содержание территории	Стрельникова Т.В. Зам.зав. по АХЧ Кутузова Н.А.			
6.	Ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.  Зам.зав. по АХЧ Кутузова Н.А.	При возникновении аварийных ситуаций: - в системе водоснабжения и канализации - в системе электроснабжения - в системе теплоснабжения - в случае поражения электрическим током - в случае производственного травматизма	журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	кабинет Зам.зав. по АХЧ
7.	Контроль проведения за своевременным прохождением гигиенического обучения сотрудников	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	Согласно перечня должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.	наличие медицинских книжек	Кабинет заведующего
8.	Обеспечение выполнения требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками детского сада	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	Постоянно	визуально	
9.	Контроль за организацией питания детей, контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	Постоянно	бракеражный журнал	пищеблок
10.	Обеспечение приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	Постоянно	медицинские книжки	Кабинет заведующего
11.	Обеспечение эффективной работы санитарно-технического	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В. Заместитель	Постоянно	журнал учёта аварийных ситуаций и технических поломок	кабинет зам.зав. по АХЧ

	технологического и другого оборудования детского сада	заведующего по АХЧ Кутузова Н.А.			
12.	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	Постоянно	визуально	
13.	Организация санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	В соответствии с графиком	график проведения обучения	Кабине заведующего
14.	Контроль за наличием действующих санитарных правил, их изменений и дополнений, а также мероприятия по внедрению	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	По мере выхода новых нормативных и законодательных документов	нормативная документация	кабинет заведующего
15.	Предоставление отчётной документации в ТО ТУ Роспотребнадзора	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	по мере поступления отчетных форм	отчётные формы	кабинет заведующего
16.	Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Заместитель заведующего по АХЧ Кутузова Н.А.	В соответствии с договором и при необходимости	Акты выполненных работ	кабинет зам.зав. по АХЧ
17.	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	По мере возникновения изменений и дополнений: при изменениях в режиме работы ДОУ, при проведении ремонтных работ и реконструкции, других собственных изменениях деятельности	Программа производственного контроля	кабинет заведующего
18.	Еженедельный осмотр на педикулез с занесением данных в журнал	медсестра (по договору)	1раз в неделю	журнал осмотра на педикулез	медицинский кабинет
19.	Учет работы ДЕЗАР и своевременная замена	Заместитель заведующего по	1раз в месяц	журнал учета бактерицидных ламп	в групповых комнатах, медицинский кабинет

	комплектующих	АХЧ Кутузова Н.А.			
20.	Ежегодное обследование на гельминтозы	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	1раз в год	медицинские книжки	Кабинет заведующего
21.	Ведение учета аварийных ситуаций	Заместитель заведующего по АХЧ Кутузова Н.А.	При возникновении аварийных ситуаций	журнал учета аварийных ситуаций	кабинет зам.зав. по АХЧ
22.	Своевременная изоляция заболевших в коллективе	медсестра (по договору)	При возникновении	визуально	
24.	Ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие катаральных явлений и гнойничковых заболеваний с обязательной записью в журнале	Заместитель заведующего по АХЧ Кутузова Н.А.	Ежедневно	журнал здоровья	пищеблок
25.	Наличие термоконтейнера и хладоэлементов в медицинском кабинете	медсестра (по договору)	Постоянно	визуально	медицинский кабинет
26.	Обеспечение в необходимом объеме лекарственными средствами и средствами индивидуальной защиты, пополнение и замена	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В. Заместитель заведующего по АХЧ Кутузова Н.А.	Постоянно	визуально	медицинский кабинет
27.	Своевременный сбор пищевых отходов	Заместитель заведующего по АХЧ Кутузова Н.А.	Ежедневно с выносом после каждого приема пищи	визуально	
28.	Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы	Заместитель заведующего по АХЧ Кутузова Н.А.	Зраза в день	бракеражный журнал	пищеблок
29.	Контроль за факторами производственной среды и	заведующий МБДОУ Стрельникова Т.В.	Постоянно	Программа производственного	кабинет заведующего

трудового процесса			контроля	
--------------------	--	--	----------	--

**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 исследование
<b>Условия труда</b>				
1.	<b>Химические вещества:</b> Углерода оксид Хлор Моющие синтетические средства Динатрий карбонат Бенз(а)пирен Проп -2 – ен – 1 - аль	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах		ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском и Верх – Исетском районе г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный лабораторный центр.
2.	<b>Физические факторы:</b> Шум Пыль растительного и животного происхождения Вибрация общая Микроклимат Освещенность Аэроионы Ультрафиолетовое излучение			
3	<b>Психифизиологические факторы:</b> Тяжесть трудового процесса Напряженность трудового процесса		1 раз в 5 лет	Любая аккредитованная лаборатория
4.	<b>Радиационный фактор:</b>			

Облучение от природных радионуклидов				
<b>Выпускаемая продукция</b>				
№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследование
1.	<b>Биологический:</b> - Готовая продукция: горячие и холодные блюда, салаты заправленные, напитки собственного производства	КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, стафилококк, протей, E.coli	Не реже 1 раза в полгода	ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском и Верх – Исетском районе г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный лабораторный центр.
	- Технологическое оборудование, инвентарь, руки работников, сан.одежды (контрольные смывы)	БГКП	1 раз в полгода	
2.	<b>Физико – химический:</b> - Готовая продукция: горячие и холодные блюда, салаты заправленные, напитки собственного производства	Показатели в соответствии с ГОСТ Р50763 – 95: - м.д.влаги - м.д.жира - полнота вложения сырья - общая кислотность - щелочность - качество терм.обработки - витамин «С»	Не реже 1 раза в полгода для каждой группы продуктов 1 – 3 проб  1 раз в полгода 1 проба	
3.	<b>Физический:</b> - скоропортящиеся пищевые продукты - холодильное оборудование - складские помещения	температура  температура, влажность температура, влажность	- при входном контроле - ежедневно - ежедневно	

Работы и услуги				
1.	<b>Химический:</b> Формальдегид Гидроксибензол  Ртуть  Дезинфицирующие препараты	- содержание действующего вещества	- при вводе в эксплуатацию или после ремонта, реконструкции - при установке или после замены ламп - 1 раз в полгода или при поступлении новой партии ср - в	ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском и Верх – Исетском районе г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный лабораторный центр.
2.	<b>Физические факторы:</b> Шум Микроклимат Освещенность Температура поверхности обогревательных приборов Температура пола Температура рабочих поверхностей на пищеблоке	1 раз в год, при вводе в эксплуатацию и (или) нового технологического оборудования на рабочих местах работников пищеблока		
3.	<b>Биологический:</b> Загрязненность яйцами гельминтов различных объектов - буфетные, игровые, спальни, туалетные комнаты - песок в песочницах Качество дезинсекционных мероприятий, Качество дератизационных мероприятий	- гельминты	не реже 1 раза в полгода	
4.	<b>Радиационный фактор:</b> Облучение от природных радионуклидов	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		
5.	<b>Исследование воды</b> - Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	Запах при 20/60 градусах, привкус, цветность, мутность, ph, железо,	1 раз в год	
				Любая аккредитованная лаборатория

	<p>- Вода централизованной системы горячего водоснабжения</p> <p>- Вода из разводящей сети (на пищеблоке)</p> <p>- Вода после фильтра</p>	<p>остаточный алюминий, остаточный хлор, хлороформ Запах при 20/60 градусах, привкус, цветность, мутность, рН, железо, цинк, марганец, медь ОМЧ, ТКБ, ОКБ</p> <p>ОМЧ, ТКБ, ОКБ ОМЧ, ТКБ, ОКБ</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в квартал, после ремонта и технических работ</p> <p>1 раз в квартал</p>	<p>ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском и Верх – Исетском районе г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный лабораторный центр.</p>
<b>Сбросы</b>				
1.	Химические вещества	Коммунально – бытовые стоки поступают в общегородскую централизованную канализационную сеть.		
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
<b>Выбросы</b>				
1.	Химические вещества	Выбросы вредных веществ в атмосферу не производятся		
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			

## 5. График организации лабораторных исследований

№	Фактор	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Примечание
1.	Вода водопроводная: – бактериологический анализ (ОМЧ, ОКБ, ТКБ); – органолептические показатели (запах 20, 60, привкус, цветность, мутность).			X										
2.	Вода централизованной системы горячего водоснабжения													
3.	Вода из фильтра доочистки питьевой воды: – бактериологический анализ (ОМЧ, ОКБ, ТКБ); – химический анализ (рН, окисляемость, железо, хлороформ).			X			X			X			X	
4.	Готовая пища: – бактериологический анализ (КМАФА нМ, БГКП, Salmonella, Staph.Aureus.E.Coli, Proteus).			X			X			X			X	
5.	Загрязненность гельминтами: – песка; – предметов (столы, столовые приборы, посуда, белье, полотенца).			X			X			X			X	
6.	Уровень освещенности			X										
7.	Микроклимат: – температура; – влажность; – скорость движения воздуха.			X										
8.	Уровень шума от внешних источников			X										
9.	Пары ртути в воздухе			X										
10.	Воздух закрытых помещений на содержание фенола, формальдегида			X										1 раз в 2 года
11.	Соответствие типоразмера мебели росту ребенка									X				
12.	Воздух на ОМЧ, St aureus, дрожжи, плесень			X										
13.	Смывы с объектов окружающей среды на условно-патогенную флору			X			X			X			X	

**6. Перечень должностей работников, подлежащих предварительным медицинским осмотрам,**

**периодическим медицинским осмотрам**

Все работники ДОУ проходят предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год.

**6.1. Перечень профессий и должностей работников МБДОУ – детского сада №21, подлежащих медицинским осмотрам, подвергающихся воздействию вредных и опасных производственных факторов**

№	Цех, участок, служба или др. структурное подразделение	Полный перечень профессий на предприятии (в организации)	Код профессии *	Название производственного фактора в соответствии с нормативной документацией	Номер приложения, пункт приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н и приказа Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020, регламентирующий объем профосмотра	Периодичность прохождения осмотра		
						В ЛПУ	В Центре профпатологии	
1.	Кабинет администрации	Заведующий	21959	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил.1 п. 25	1 раз в год	1 раз в 5 лет	
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.			1 раз в 2 года
				Производственный шум	Прил. 1 п. 4.4.			1 раз в год
				Электромагнитное поле широкополосного спектра частот;	Прил.1 п. 4.2.5.			1 раз в 2 года
2.	Кабинет администрации	Заместитель заведующего	21959-03	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил.1 п. 25	1 раз в год	1 раз в 5 лет	
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.			1 раз в 2 года

				Производственный шум	Прил. 1 п. 4.4.	1 раз в год	
				Электромагнитное поле широкополосного спектра частот;	Прил.1 п. 4.2.5.	1 раз в 2 года	
				Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, наклоны корпуса)	Прил. 1 п. 5.1.	1 раз в год	
3.	Медкабинет	медицинская сестра	24038-06	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил.1 п. 25	1 раз в год	1 раз в 5 лет
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.	1 раз в 2 года	
				Хлор	Прил. 1 п.1.4	1 раз в год	
				Иммунобиологические препараты	Прил. 1 п. 2.3.		
4.	Музыкальный зал	Музыкальный руководитель	24255	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил.1 п. 25	1 раз в год	1 раз в 5 лет
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.	1 раз в 2 года	
				Производственный шум	Прил. 1 п. 4.4.	1 раз в год	
5.	Группа	воспитатель	20437	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил.1 п. 25	1 раз в год	1 раз 5 лет

				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.	1 раз в 2 года	
6.	Группа	Младший воспитатель	16844	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил.1 п. 25	1 раз в год	1 раз 5 лет
				Хлор	Прил. 1 п1.4.	1 раз в год	
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.	1 раз в 2 года	
				Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, наклоны корпуса)	Прил. 1 п. 5.1.	1 раз в год	
7.	Прачечная	Машинист по стирке и ремонту одежды	17545	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил.1 п. 25	1 раз в год	1 раз 5 лет
				Хлор	Прил. 1 п.1.4.	1 раз в год	
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.	1 раз в 2 года	
				Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, наклоны корпуса)	Прил. 1 п.5.1.	1 раз в год	
				Синтетические моющие средства:	Прил. 1 п. 1.48	1 раз в 2 года	
				Производственный шум	Прил. 1 п. 4.4.	1 раз в год	
				Общая вибрация	Прил. 1.п. 4.3.2.	1 раз в 2 года	

8.	Прачечная	Кастелянша	12720	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил.1 п. 25	1 раз в год	1 раз 5 лет
				Синтетические моющие средства:	Прил. 1 п. 1.48	1 раз в 2 года	
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.		
				Производственный шум	Прил. 1 п. 4.4.	1 раз в год	
				Общая вибрация	Прил. 1.п. 4.3.2.	1 раз в 2 года	
10	Кабинет	Кладовщик	12759	Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках	Прил. 1 п. 23	1 раз в год	1 раз 5 лет
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.	1 раз в 2 года	
11	Пищеблок	Повар	16675	Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках	Прил. 1 п.23	1 раз в год	1 раз 5 лет
				Тепловое излучение	Прил. 1 п. 4.8.	1 раз в 2 года	
				Повышенная температура воздуха в производственных помещениях	Прил. 1п. 4.8.	1 раз в 2 года	
				Физические перегрузки ( масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, рабочая поза)	Прил. п. 5.1.	1 раз в год	
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.	1 раз в 2 года	
				Производственный шум	Прил. 1 п. 4.4.	1 раз в год	

				Вибрация локальная	Прил. 1.п. 4.3.2.	1 раз в 2 года	
				Пропан-2-ен-1-аль (акролеин)	Прил. 1п. 1.3.	1 раз в год	
12	Пищеблок	Подсобный рабочий	13249	Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках	Прил. 1 п. 23	1 раз в год	1 раз 5 лет
				Хлор	Прил. 1 п.1.4.	1 раз в год	
				Пропан-2-ен-1-аль (акролеин)	Прил. 1п.1.3.		
				Производственный шум	Прил. 1 п. 4.4.	1 раз в год	
				Освещенность рабочей поверхности	Прил.1 п. 4.9.	1 раз в 2 года	
				Физические перегрузки ( масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, рабочая поза)	Прил. п.5.1.	1 раз в год	
				Повышенная температура воздуха в производственных помещениях	Прил. 1п. 4.8.	1 раз в 2 года	
13		Дворник	11786	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил.1 п. 25	1 раз в год	1 раз 5 лет
				Пониженная температура воздуха на открытой территории	Прил. 1 п.4.7.	1 раз в 2 года	

**6.2. Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры**

Предварительные (перед приемом на работу) и периодические профилактические медицинские осмотры сотрудников проходят по месту жительства в лечебно-профилактических учреждениях, имеющих лицензию на право медицинских осмотров и лабораторных исследований с выдачей заключений. Необходимая кратность, перечень специалистов и лабораторных исследований при прохождении медицинских осмотров работниками определена в соответствии с приказом Министерства здравоохранения российской федерации от 28 января 2021 г. n 29н об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса российской федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры

№ п/п	Должность	Кратность м/о	Флюорография	Врачи и специалисты	Лабораторные исследования			
					Группа энтеропатогенных бактерий, серологическое исследование на брюшной тиф	Мазок на гонорею и ИППП	Контактные гельминтозы и протозоозы	Дополнительные исследования
1.	Все должности	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Терапевт, дерматовенеролог, отоларинголог, стоматолог при поступлении на работу и далее 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид. показаниям	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	Обследование у инфекциониста – по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в медицинском осмотре
2.	Сотрудники пищеблока	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Терапевт, дерматовенеролог, отоларинголог, стоматолог при поступлении на работу и далее 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид. показаниям	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	Обследование у инфекциониста – по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в медицинском осмотре.

								Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпид. показаниям.
--	--	--	--	--	--	--	--	---

Профессий связанных с вредными и опасными производственными факторами нет

### 6.3.Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п\п	Наименование должностей	Количество работающих	Кратность
1.	Работники дошкольных образовательных организаций	36	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
2.	Работники пищеблоков дошкольных образовательных организаций	5	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

### 6.4. Вакцинопрофилактика

№ п/п	Наименование прививки	Количество работающих, подлежащих вакцинации	Количество работающих, имеющих прививочный сертификат	Количество работающих, имеющих вакцинацию в полном объеме (в соответствии с Национальным календарем проф. Прививок и календарем прививок по эпидемиологическим показателям)
1.	Против дифтерии, столбняка	41	41	

2.	Против краснухи до 25 лет женщины не привитые и не болевшие	41	41	
3.	Против гриппа	41	41	
4.	Против клещевого энцефалита	41	41	
5.	Против гепатита В до 55 лет	41	41	
6.	Против кори, эпид. паротита до 35 лет	41	41	
7.	Гепатита А	41	41	
8.	Дизентерия Зонне	25	25	

**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.**

<b>№п/п</b>	<b>Перечень работ, услуг, продукции</b>	<b>Фактический объем , выпускаемой продукции, Оказываемых</b>	<b>Наименование санитарно-эпидемиологического заключения, регистрационный номер, дата, наименование центра Госсанэпиднадзора, выдавшего сан-эпид. заключение</b>
-------------	---	---	--

		Услуг в год	
1.	Деятельность, подлежащая санитарно-эпидемиологической оценке.		
1.1.	Отвод земельного участка под строительство	X	Муниципальная собственность
1.2	Проектная документация (строительство, реконструкция)	X	
1.3	Ввод в эксплуатацию	X	Согласно схеме обращения с отходами
1.4	Порядок, условия и способы использования, обезвреживания, транспортировки, хранения и захоронения отходов производства и потребления.	X	
1.5	Санитарно-защитные зоны	X	
1.6	Источники воздействия физических факторов (неионизирующих)	X	Указаны в Программе организации лабораторного контроля ФПС и ФТП
1.7	Источники ионизирующего излучения	X	Отсутствуют
1.8	ПДВ	X	Выбросы вредных веществ в атмосферу не производятся
1.9	ПДС	X	Хозяйственно-бытовые сточные воды сбрасываются в городской канализационный коллектор. Производственные сточные воды не образуются. Сброс на рельеф и водные объекты не осуществляется
1.10	Работы с биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами	X	Не осуществляются
1.11	Программы, методики и режимы обучения	X	Гигиеническое обучение персонала производится в соответствии с утвержденным графиком
2.	Услуги, подлежащие лицензированию		Образовательная деятельность

3.	Услуги, подлежащие сертификации	X	-
4.	Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе.	X	-
5.	Технологические процессы	X	-

**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 по приказу, № приказа (Ф.И.О. должность)
-------	-------------	-----------------	--

1	Организация и проведение производственного лабораторного контроля факторов трудового процесса, условий обучения в соответствии с утвержденным графиком	Согласно программы производственного контроля	Заведующий Стрельникова Т.В.
2	Корректировка программы производственного контроля	При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях	Заведующий Стрельникова Т.В.
3	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	2 раза в год	Заведующий Стрельникова Т.В.
4	Контроль по проверке соблюдения правил техники безопасности	Постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В.
5	Проведение аттестации рабочих мест	Каждые 5 лет	Заведующий Стрельникова Т.В.
6	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В.
7	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров сотрудников согласно приказа Министерства здравоохранения российской федерации от 28 января 2021 г. n 29н об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса российской федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.	При приеме на работу и далее 1 раз в год	Заведующий Стрельникова Т.В.
8	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников: - против гепатита В – сотрудники до 55 лет - дифтерия – все сотрудники - корь, эпид. паротит – сотрудники до 35 лет, - краснуха – девушки до 25 лет, - грипп - все сотрудники, - клещевой энцефалит – все сотрудники,	1 раз в квартал	Заведующий Стрельникова Т.В.

	- гепатит А – сотрудники пищеблока, - дизентерия Зонне – сотрудники пищеблока		
9	Проведение контроля за своевременность прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров	При приеме на работу, далее в соответствии с календарем профилактических прививок	Заведующий Стрельникова Т.В.
10	Проведение контроля за вывозом твердых и жидких бытовых отходов	Постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В.
11	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений	Постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В.
11	Проведение контроля генеральных уборок	Ежедневно	Заведующий Стрельникова Т.В.
12	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами.	1 раз в месяц	Заведующий Стрельникова Т.В.
13	Утилизация твердых бытовых отходов.	1 раз в месяц	Заведующий Стрельникова Т.В.
14	Проведение дезинфекции и дератизации помещений.	Согласно договору	Заведующий Стрельникова Т.В.
15	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп.	Согласно договору	Заведующий Стрельникова Т.В.
16	Соблюдение требований к канализации и водоснабжению.	Согласно договору	Заведующий Стрельникова Т.В.
17	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников.	Постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В.
18	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования.	Постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В.
19	Соблюдение требований к медицинскому обеспечению.	Постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В.
20	Выполнение предписаний ТО ТУ Роспотребнадзора	Согласно выданных предписаний	Заведующий Стрельникова Т.В.
21	Проведение контроля за организацией работы пищеблока: - санитарное состояние пищеблока, - работа технологического и холодильного оборудования,	Постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим работы холодильного оборудования,</li> <li>- прием в учреждение продуктов с документами, удостоверяющими качество и безопасность (сертификат соответствия или декларация соответствия),</li> <li>- соблюдение сроков реализации и условий хранения особо скоропортящихся продуктов,</li> <li>- транспортировка особо скоропортящихся продуктов с соблюдением температурного режима,</li> <li>- наличие у экспедитора личной медицинской книжки с необходимыми лабораторными исследованиями и обследованиями, халата для разгрузки продукции</li> </ul>		
--	---	--	--

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Ленинском и Верх-Исетском районе г. Екатеринбурга.**

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственные лица
1.	Авария в канализационной системе, на системах горячего и холодного водоснабжения	Выход из строя санузлов. Возникновение и распространение острых кишечных инфекций	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Остановка учебного процесса</li> <li>2. Вызов специалистов из МУП «Водоканал»</li> <li>3. Информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. (343)350-21-64</li> </ol>	Заведующий Стрельникова Т.В.
2.	Аварийная ситуация на электрических сетях	Отключение освещения, холодильного оборудования на пищеблоке. Травмы работающих в неосвещенных помещениях. Возникновение пожара	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обесточивание электропроводов. Удаление людей из аварийной зоны</li> <li>2. При пожаре – применение средств аварийного пожаротушения, вызов пожарной службы,</li> </ol>	Заведующий Стрельникова Т.В.

			информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. (343)350-21-64	
3.	Короткое замыкание в электропроводке	Пожар, ожоги, отравление продуктами горения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эвакуировать людей</li> <li>2. Отключить электричество</li> <li>3. Провести тушение пожара огнетушителем</li> <li>4. Сообщить о пожаре по телефону 01 в пожарную службу</li> <li>5. Вызвать электриков для ликвидации аварии в системе электроснабжения</li> <li>6. Информировать ЦЕО Управления Роспотребнадзора о чрезвычайной ситуации</li> </ol>	Заведующий Стрельникова Т.В.
4.	Авария в системе отопления, нарушение теплового режима в учебных помещениях	Нарушение теплового режима. Возникновение и распространение капельных инфекций. Переохлаждение работающих	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключение горячей воды в батареях и водопроводном стоке, на котором произошла авария</li> <li>2. Информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. (343)350-21-64</li> </ol>	Заведующий Стрельникова Т.В.
5.	Выявление неудовлетворительных результатов лабораторных исследований	Влияние микроклимата, световой среды, воздушной среды на состояние здоровья детей.	1. Проведение повторных замеров неудовлетворительных факторов после проведения профилактических мероприятий.	Заведующий Стрельникова Т.В.

6.	Случай отравления учащихся химическими или другими неизвестными веществами.	Нарушение учебно-производственного процесса. Отравление химическими веществами.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оказание неотложной помощи пострадавшим, вызовом скорой медицинской помощи.</li> <li>2. Вызов специалистов службы МЧС и Госсанэпиднадзора.</li> <li>3. Эвакуация детей (при необходимости).</li> <li>4. Изъятие и сохранение веществ, вызвавших отравления для проведения расследования.</li> <li>5. Прекращение доступа в помещение, где произошло воздействие веществ.</li> </ol>	Заведующий Стрельникова Т.В.
7.	Случаи загрязнения территории или помещения парами ртути.	Отравление парами ртути.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вывести детей и персонал из помещения, где произошла неисправность ламп. Позвонить по тел. (343)376-41-87</li> <li>2. Провести демеркуризацию помещений</li> <li>3. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК</li> <li>4. Произвести утилизацию неисправных ламп согласно договору</li> <li>5. Информировать ЦЕО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области о чрезвычайной ситуации</li> </ol>	Заведующий Стрельникова Т.В.
8.	Выявление двух и более случаев инфекционных заболеваний неясной	Нарушение учебно-производственного процесса. Распространение инфекционных заболеваний.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изоляция больных с инфекционными заболеваниями.</li> <li>2. Проведение заключительной дезинфекции.</li> </ol>	Заведующий Стрельникова Т.В.

	этиологии среди детей и сотрудников.		<p>3. Проведение влажной и по показаниям камерной заключительной дезинфекции.</p> <p>4. Проветривание помещений при выявлении воздушно-капельных инфекций.</p> <p>5. Информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. (343)350-21-64</p>	
9.	Случаи получения травмы ребенком		<p>1. При ушибе, небольшой колотой ране, царапине – оказание первой медицинской помощи (обработка перекисью водорода, обработка края раны йодом, наложение сухой стерильной повязки).</p> <p>2. При переломе, вывихе, растяжении – успокоить ребенка и иммобилизовать поврежденную конечность, вызвать скорую помощь, составить акт о несчастном случае.</p> <p>3. При черепно-мозговой травме – вызвать скорую помощь, до ее прибытия наблюдать за пострадавшим. Придать пострадавшему стабильное положение, положив его на бок.</p> <p>4. При травме внутренних органов – вызвать скорую</p>	Заведующий Стрельникова Т.В.

			помощь, придать больному стабильное положение	
--	--	--	---	--

При возникновении указанных аварийных ситуаций приостановить оказание услуг и немедленно известить по тел. в течение 30 минут Информирование населения об аварийных ситуациях по телефону и объявлениям.

## 9. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

### 9.1. Перечень учетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства:

№ п/п	Наименование формы	Место хранения	Ответственный за хранение	Срок хранения	Примечание
1	Журнал регистрации инструктажа по охране труда.	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
2	Журнал регистрации инструктажа пожарной безопасности.	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
3	Журнал учета несчастных случаев	Кабинет заведующего	Заведующий	45 лет	
4	Журнал учета заболеваемости	Медицинский кабинет	Врач	5 лет	
5	Журнал учета мероприятий по контролю охраны труда	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
6	Журнал регистрации результатов производственно-лабораторного контроля	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
7	Журнал учета аварийных ситуаций	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
8	Журнал учета генеральных уборок	Кабинет заведующего	Заведующий	5 лет	
9	Журнал бракеража сырой продукции	Пищеблок	Зав. производством	ДМН	

10	Журнал бракеража готовой продукции	Пищеблок	Зав. производством	ДМН	
11	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Пищеблок	Зав. производством	ДМН	

**9.2. Перечень отчетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства:**

№ п/п	Наименование формы	Форма отчета	Ответственный за хранение	Срок предоставления	Примечание
1	Отчет по организации и проведению контроля за факторами производственной среды	Таблица	Заведующий Стрельникова Т.В.	1 раз в год	
2	Отчет по организации и проведению предварительных и периодических медицинских осмотров	Акты	Заведующий Стрельникова Т.В.	1 раз в год	
3	Отчет о заболеваемости с временной утратой трудоспособности	Отчет	Заведующий Стрельникова Т.В.	1 раз в год	
4	Отчет по организации и проведению дезинфекции и дератизации	Акты выполненных работ	Заведующий Стрельникова Т.В.	1 раз в год	
5	Отчет о проведении профилактических прививок: - против дифтерии, столбняка - против гриппа	Список в виде таблицы	Заведующий Стрельникова Т.В.	1 раз в год	

	-против клещевого энцефалита - против кори (до 35 лет, не болевшие, не привитые) - против краснухи (до 25 лет, женщины, не болевшие, не привитые) -против гепатита В (до 55 лет, не болевшие, не привитые)				
6	Отчет о флюорографическом осмотре сотрудников	Акты	Заведующий Стрельникова Т.В.	1 раз в год	
7	Отчет по ЗВУТ (заболеваний с временной утратой трудоспособности)	Отчет	Заведующий Стрельникова Т.В.	1 раз в год	

**10. 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 трудового процесса	2022 год	Заведующий Стрельникова Т.В.
2	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В.
3	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров согласно приказа Министерства здравоохранения российской федерации от 28 января 2021 г. n 29н об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	ежегодно	Заведующий Стрельникова Т.В.

	работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса российской федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.		
4	Проведение иммунизации сотрудников в соответствии с национальным календарем проф. прививок	Ежегодно по календарному плану, согласованному с ЦЕО ТУ Роспотребнадзора	Заведующий Стрельникова Т.В
5	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований, лабораторных исследований и гигиенической аттестации	постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В
6	Приобретение санитарных норм и правил (и прочей документации), необходимых для соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	По мере выхода НД	Заведующий Стрельникова Т.В
7	Гигиеническое обучение персонала с последующей аттестацией на знание НД	В соответствии с планом техучебы	Заведующий Стрельникова Т.В
8	Проведение аттестации рабочих мест	1 раз в 5 лет	Заведующий Стрельникова Т.В
9	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении на работу, далее - 1 раз в полгода	Заведующий Стрельникова Т.В
10	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Заведующий Стрельникова Т.В
11	Проведение косметического ремонта	По мере необходимости	Заместитель заведующий по АХЧ Кутузова Н.А.
12	Проведение дезинсекции и дератизации помещений	Согласно договору	Заместитель заведующий по АХЧ Кутузова Н.А.
13	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Заместитель заведующий по АХЧ Кутузова Н.А.
14	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	Заместитель заведующий по АХЧ Кутузова Н.А.
15	Соблюдение требований к инвентарю и оборудованию	Постоянно	Заместитель заведующий по АХЧ Кутузова Н.А.

16	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	Заместитель заведующий по АХЧ Кутузова Н.А..
17	Мероприятия по контролю за работой инженерных систем: - проводить профилактический осмотр и ремонт вентиляционных систем и систем кондиционирования, аэродинамические испытания на эффективность работы, согласно графика; - периодически проводит ревизию канализационных и водопроводных систем	Не реже 2 раз в месяц  Устранение текущих неисправностей, дефектов должно проводиться безотлагательно.	Заместитель заведующий по АХЧ Кутузова Н.А.
18	Корректировка программы производственного контроля	При изменении вида деятельности, технологии производства и др. существенных изменений	Заведующий Стрельникова Т.В

**11. Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов (вид, объемы отходов, место сбора и утилизации, наличие договоров на транспортировку, № договора, наименование предприятия)**

**11.1 Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов.**

№ п/п	Вид отходов	Место сбора и утилизации, наличие договора на транспортировку, утилизацию	Наличие договора № договора на транспортировку, утилизацию	Наименование предприятия
<b>1.</b>	<b>Отходы класса А</b>			
	Упаковочный материал, писчая бумага, бытовые отходы	Специально отведенные места. Контейнерная площадка	Договор .	ЕМУП «Спецавтобаза»
<b>2.</b>	<b>Отходы класса Г</b>			
	Люминесцентные лампы	Плотная картонная герметичная тара в специальном помещении	Муниципальный контракт №05-21-Э .	ЕМУП КРППО
<b>3.</b>	<b>Отходы класса Б</b>			
	<b>Медицинские отходы</b>	Сбор осуществляется в одноразовые полиэтиленовые пакеты желтого цвета, с соответствующей маркировкой. Сбор острого инструментария - в пластиковые контейнеры желтого цвета. Временное		

		хранение - в подсобном помещении. Вывоз на термическое уничтожение специализированным транспортом.		
--	--	--	--	--

### 11.2 Дезинфекция и дератизация производственных помещений

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятий	Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию, дезинсекцию
дезинсекция дератизация	1 раз в месяц и по необходимости	Договор №	ООО «Дезслужба»

### 13. Карта контрольных критических точек

Наименование этапов и критических точек технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации
<b>Приемка сырья, пищевых продуктов</b>			
Санитарное состояние автотранспорта	- наличие санитарного паспорта, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора) - наличие нестандартного оборудования	визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов
Условия транспортировки	- температура (для скоропортящихся продуктов) - время транспортировки (для скоропортящихся продуктов)	визуальный термометрия	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Поступающее сырье, пищевые продукты	- наличие сопроводительных документов - внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации - температура (для молочной продукции)	учет времени  визуальный  органолептическая термометрия	При получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции
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.
<b>Хранение сырья, пищевых продуктов</b>			
Условия хранения	- температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура)	термометрия	Ежедневно, Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
Сроки хранения	- срок хранения	контроль сроков	Ежедневно
<b>Технологический процесс</b>			
Подготовка сырья и пищевых продуктов	- перетаривание продуктов - очистка, обмывка тары	визуально, термометрия, контроль времени	Ежесменно
Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий	- температура обработки - время термообработки, охлаждения - количество продукта	термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	Ежесменно

(термическая обработка, охлаждение)			
Раздача	- температура при раздаче - срок хранения	термометрия, контроль времени	Для горячих блюд – 1 раз в течение срока реализации, на раздаче (3 часа) Для незаправленных салатов – в течение срока хранения (6 часов)
Требования к готовой продукции	- органолептика - микробиологические - на соответствие продукции на НД	бракераж готовых блюд лабораторные исследования (до 5 проб) лабораторные исследования на белки, жиры, углеводы, калорийность	Каждая партия 1 раз в 3 месяца  1 раз в 3 месяца
<b>Контроль системы водоснабжения</b>			
Питьевая вода централизованной системы	- органолептика - микробиологические показатели: железо, нитраты, нитриты, аммиак, остаточный хлор	лабораторные исследования	1 раз в год При установке фильтров – 1 раз в квартал
Горячая вода	- температура	термометрия	Ежедневно
<b>Санитарная обработка</b>			
Помещений, оборудования, инвентаря	- наличие и соблюдение графика санитарных дней - качество проведения обработки:	визуально  лабораторный контроль	Ежемесячно  Не реже 1 раза в квартал

	<p>1. смывы на БГК</p> <p>2. смывы на сальмонеллы</p> <p>3. смывы на гельминты</p>	<p>лабораторный контроль</p> <p>лабораторный контроль</p>	<p>Не реже 1 раза в квартал, при отработке н/у результатов</p> <p>2 раза в год, при отработке н/у результатов продукции на гельминты</p>
Тары, посуды	<p>- наличие инструкций по обработке</p> <p>- соблюдение режима мойки, температура, концентрация растворов</p> <p>- качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП)</p>	<p>визуально</p> <p>термометрия</p> <p>лабораторный контроль</p>	<p>Постоянно, при замене видов дезинфицирующих средств</p> <p>2 раза в смену при ручной мойке</p> <p>Не реже 1 раза в квартал</p>
<b>Производственный и обслуживающий персонал</b>			
Соблюдение правил личной гигиены	<p>- внешний вид персонала</p> <p>- обработка рук после туалета, перед началом работы</p>	визуальный контроль	ежедневно
Своевременность прохождения медицинских осмотров	<p>- контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров</p> <p>- опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний</p>	визуальный контроль	Согласно графику прохождения медосмотров
Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания	<p>- осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания</p>	визуальный контроль	Ежедневно, до начала работы

