

Управление образования Администрации города Екатеринбурга  
Отдел образования Администрации Верх-Исетского района города Екатеринбурга  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 189  
ИНН 6658401595 КПП 665801001

620131, г. Екатеринбург, ул. Рабочих, д.22  
Телефон/факс: +7/343/ 334 34 24 (04), dou189@yandex.ru

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ - детский сад  
№ 189 С.А. Гребень

Приказ № 13  
от «22» 12 2015 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ, ЗА УСЛОВИЯМИ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ**

Екатеринбург 2015

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

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 189
2.	Юридический адрес	620131, г. Екатеринбург, ул. Рабочих, д.22
3.	Тел./Факс	+7/343/ 334 34 24 (04)
4.	Электронная почта	dou189@yandex.ru
5.	ОГРН	112665800325
6.	ИНН	6658401595
7.	КПП	665801001
8.	ОКПО	37940011
9.	ОКАТО	65401364000
10.	ОКТМО	65701000
11.	ОКОГУ	4210007
12.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Гребень Светлана Анатольевна
13.	Телефоны руководителя, заместителя	+7/343/ 334 34 24
14.	Численность работников	28
15.	Наименование	МБДОУ - детский сад № 189

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Закон РФ от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» ( в ред.от 01.01.2013).
3. Федеральный закон от 26.12.2008 г. №294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями).
4. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон от 26.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».
7. Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.1999.
8. Технический регламент таможенного союза 008/2011 «О безопасности игрушек» 2011 № 798.
9. Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011).
10. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

11. Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
12. Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
13. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
14. Закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
15. Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
16. Закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию (в ред. Федерального закона от 22.07.2010 № 163-ФЗ).
17. Закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию.
18. Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
19. Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 18.06.2008 г. № 9 « О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области».
20. Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против гриппа в Свердловской области в эпидемический сезон 2013/2014 года» № 01-01-05-24/1 от 21.08.2013г.
21. Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 г. № 706 Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг.
22. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
23. Гражданский кодекс Российской Федерации
24. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
25. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
26. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
27. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».
28. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».
29. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика ОКИ».
30. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
31. СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения».
32. СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортировки и хранения медицинских иммунобиологических препаратов».
33. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
34. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка».

35. СП 3.1.12951-11 «Профилактика полиомиелита».
36. МУ 3.5.1.2958-11 «Дезинфекционные мероприятия при псевдотуберкулезе и кишечном иерсиниозе».
37. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
38. СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».
39. МР 3.1.2.0072-13 «Профилактика коклюшной инфекции».
40. МУ 3.5.3104-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при энтеровирусных (неполио) инфекциях».
41. МУ 3.1.1.2957-11 «Профилактика ротавирусной инфекции».
42. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».
43. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».
44. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и ОРВИ».
45. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
46. СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции».
47. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита».
48. СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
49. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» в редакции изменений №1, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.12.2013г. № 69.
50. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
51. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
52. СП 3.1.2825 -10 «Профилактика вирусного гепатита А».
53. МУ 3.1.2837-11 «Профилактика вирусного гепатита А».
54. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
55. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
56. ГОСТ Р 54944-2012 «Здания и сооружения. Метод измерения освещенности».
57. ГОСТ 30494-96 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях».
58. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
59. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
60. ГОСТ 12.1.0005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».
61. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
62. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
63. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
64. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

65. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
66. СП 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».
67. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
68. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
69. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01
70. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».
71. СанПиН 2.2.4/2.2.1.8.556-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
72. Руководство РЗ.1.683-98 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях».
73. ГОСТ 12.1.050-86 «Методы измерения шума на рабочих местах».
74. СанПиН 2.2.4.11.91-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».
75. Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
76. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы». (с изменениями на 03.09.2010).
77. СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике».
78. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
79. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями от 27 июня 2008 года № 42).
80. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.).
81. СанПиН 2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста»;
82. СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности и НРБ 99/2009».

### 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.	Гребень Светлана Анатольевна	заведующий	Обеспечивает организацию производственного и лабораторного контроля	Уральский государственный педагогический университет	учитель русского языка и литературы	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 09.04.2013 г. (дата следующей аттестации в 2015 г.)	Аттестация по специальности Заведующий в ДОУ

№ 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 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)	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Согласно Программе организации лабораторного контроля  2 раза в год (теплый и холодный периоды)  1 раз в год  1 раз в 3 года и после реконструкции	Протоколы измерений и лабораторных исследований	Кабинет заведующего

2.	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками .медицинских и флюорографических осмотров	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Согласно Приказу Минздрава РФ от 12.04.2011г. № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда (при приеме на работу, в последующем - 1 раз в год)	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию: медицинские книжки; заключительный акт, ТО ТУ Роспотребнадзора	Кабинет заведующего
3.	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний. Контроль за наличием сертификатов профилактических прививок	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	При приеме на работу, далее - в соответствии с национальным календарём 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 Гребень С.А.	1 раз в квартал	Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	Кабинет заведующего
5.	Благоустройство и оборудование площадок для установки контейнеров для сбора и хранения мусора	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	При вводе в эксплуатацию	визуально	
6.	Проведение контроля за соблюдением правил обращения с отходами, санитарное содержание территории	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	ежедневно	визуально	
7.	Ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения	Заведующий МБДОУ Гребень С.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 заведующего
8.	Контроль проведения за своевременным прохождением гигиенического обучения сотрудников	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Согласно перечня должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.	Наличие медицинских книжек	Кабинет заведующего
9.	Обеспечение выполнения требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками детского сада	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Визуально	
10.	Контроль за организацией питания детей, контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Бракеражный журнал	Медицинский кабинет
11.	Обеспечение приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Медицинские книжки	Кабинет заведующего

12.	Обеспечение эффективной работы санитарно-технического технологического и другого оборудования детского сада	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Журнал учёта аварийных ситуаций и технических поломок	Кабинет заведующего
13.	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Визуально	
14.	Организация санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	В соответствии с графиком	График проведения обучения	Медицинский кабинет
15.	Контроль за наличием действующих санитарных правил, их изменений и дополнений, а также мероприятия по внедрению	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	По мере выхода новых нормативных и законодательных документов	Нормативная документация	Кабинет заведующего
16.	Предоставление отчётной документации в ТО ТУ Роспотребнадзора	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	В соответствии с графиком предоставления отчетных форм	Отчётные формы	Кабинет заведующего
17.	Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Зам. зав по АХЧ Смирнова Т.Ю.	В соответствии с договором и при необходимости	Акты выполненных работ	Кабинет заведующего
18.	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	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

19.	Наличие нормативной документации, пополнение вновь вышедшей, ознакомление с нормативной документацией, действующей в отношении объекта	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Нормативная документация	Кабинет заведующего
20.	Еженедельный осмотр на педикулез с занесением данных в журнал	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	1 раз в неделю	Журнал осмотра на педикулез	Медицинский кабинет
21.	Учет работы бактерицидных ламп и их своевременная замена	Зам. завед. по АХЧ. Смирнова Т. Ю.	1 раз в месяц	Журнал учета бактерицидных ламп	Кабинет завхоза
22.	Ежегодное обследование на гельминтозы	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	1 раз в год	Медицинские книжки	Кабинет заведующего
23.	Ведение отчетной документации	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Отчетная документация	Кабинет заведующего
24.	Ведение учета аварийных ситуаций	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	При возникновении аварийных ситуаций	Журнал учета аварийных ситуаций	Кабинет заведующего
25.	Своевременная изоляция заболевших в коллективе	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	При возникновении	Визуально	
26.	Ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие катаральных явлений и гнойничковых заболеваний с обязательной записью в журнале	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Ежедневно	Журнал здоровья	Медицинский кабинет



27.	Наличие термоконтейнера и хладоэлементов в медицинском кабинете	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Визуально	Медицинский кабинет
28.	Обеспечение в необходимом объеме лекарственными средствами и средствами индивидуальной защиты, пополнение и замена	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Визуально	Медицинский кабинет
29.	Своевременный сбор пищевых отходов	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Ежедневно с выносом после каждого приема пищи	Визуально	
30.	Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	3 раза в день	Бракеражный журнал	Медицинский кабинет
31.	Контроль за факторами производственной среды и трудового процесса	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	Постоянно	Программа производственного	Кабинет заведующего

#### 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 указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах (приложение 1)		ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском и Верх – Исетском районе г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный 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			
4.	<b>Радиационный фактор:</b> Облучение от природных радионуклидов			
<b>Выпускаемая продукция (по столовой)</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 для каждой группы продуктов по 1 – 3 проб	ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском и Верх – Исетском районе г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный центр.
	- Технологическое оборудование, инвентарь, руки работников, сан.одежды (контрольные смывы)	БГКП	1 раз в полгода 30 проб	
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	Не реже 1 раза в полгода для каждой группы продуктов 1 – 3 проб	

		- полнота вложения сырья - общая кислотность - щелочность - качество терм.обработки - витамин «С»	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, 1 раз в смену - ежедневно, 1 раз в смену	
<b>Работы и услуги</b>				
1.	<b>Химический:</b> Формальдегид Гидроксибензол  Ртуть  Дезинфицирующие препараты		- 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	
2.	<b>Физические факторы:</b> Шум Микроклимат Освещенность Температура поверхности обогревательных приборов Температура пола Температура рабочих поверхностей на пищеблоке	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 (смотри папку АРМ) 1 раз в год на пищеблоке при вводе в эксплуатацию и (или) нового технологического оборудования на рабочих местах работников пищеблока		ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском и Верх – Исетском районе г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный центр.
3.	<b>Биологический:</b> Загрязненность яйцами гельминтов различных объектов - буфетные, игровые, спальни, туалетные комнаты - песок в песочницах Качество дезинсекционных мероприятий, Качество дератизационных мероприятий	- гельминты	1 раз в квартал 5 проб в помещении 1 раз в месяц в теплое время года 1 раз в месяц	
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 (смотри папку АРМ)		
5.	<b>Исследование воды</b> - Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	Запах при 20/60 градусах, привкус, цветность, мутность, рН, железо, остаточный алюминий, остаточный хлор,	1 раз в год	Любая аккредитованная лаборатория

	- Вода централизованной системы горячего водоснабжения - Вода из разводящей сети (на пищеблоке) - Вода после фильтра - Вода кипяченая	хлороформ Запах при 20/60 градусах, привкус, цветность, мутность, рН, железо, цинк, марганец, медь ОМЧ,ТКБ,ОКБ  ОМЧ, ТКБ, ОКБ ОМЧ, ТКБ, ОКБ	1 раз в год  1 раз в квартал, после ремонта и технических работ 1 раз в квартал 1 раз в квартал	ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском и Верх – Исетском районе г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный центр.
<b>Сбросы</b>				
1.	Химические вещества	Коммунально – бытовые стоки поступают в общегородскую централизованную канализационную сеть, не контролируются		
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
<b>Выбросы</b>				
1.	Химические вещества	От естественной приточно – вытяжной вентиляции, не контролируются		
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).													После ремонта и технических работ
2.	Вода из фильтра доочистки питьевой воды: – бактериологический анализ (ОМЧ, ОКБ, ТКБ); – химический анализ (рН, окисляемость, железо, хлороформ).			•			•			•			•	
3.	Готовая пища: – бактериологический анализ (КМАФА нМ, БГКП,			•				•						

	Salmonella, Staph.Aureus. E.Coli, Proteus).													
4.	Загрязненность гельминтами: – песка; – предметов (столы, столовые приборы, посуда, белье, полотенца).			•				•						
5.	Уровень освещенности								•					
6.	Микроклимат: – температура; – влажность; – скорость движения воздуха.								•					
7.	Уровень шума от внешних источников										•			
8.	Пары ртути в воздухе										•			
9.	Воздух закрытых помещений на содержание фенола, формальдегида								•					1 раз в 2 года
10.	Соответствие типоразмера мебели росту ребенка		•						•					
11.	Воздух на ОМЧ, St aureus, дрожжи, плесень						•						•	
12.	Смывы с объектов окружающей среды на условно-патогенную флору						•						•	

**6. Перечень должностей работников, подлежащих предварительным медицинским осмотрам, периодическим медицинским осмотрам и медицинским осмотрам декретированных контингентов**

Все работники ДОУ проходят предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем 2 раза в год.

Перечень работников	Перечень мед. обследований	Кратность медобследований
Все работники ДОУ	Крупнокадровая флюорография	1 раз в год
	Заключение врачей: отоларинголога, стоматолога, терапевта	1 раз в год
	Осмотр дерматовенеролога (с лабораторными исследованиями на сифилис, ЗППП)	2 раза в год работники пищеблока, 1 раз в год - остальные
	Бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (дизгруппа, тифо-паратифозная)	По эпидпоказаниям

	Серологические исследования на наличие возбудителей брюшного тифа	По эпидпоказаниям
	Исследования на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы	1 раз в год после летнего периода и (или) по эпидпоказаниям
	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	1 раз в год работники пищеблока, лица, участвующие в раздаче пищи детям, 1 раз в 2 года - остальные
	Профилактические прививки по графику: гепатит А, гепатит Б, дифтерия, коклюш, столбняк, клещевой энцефалит, грипп, корь, краснуха, паротит и др. (против дизентерии – младшие воспитатели, воспитатели, работники пищеблока)	Согласно национальному календарю профилактических прививок и по эпидпоказаниям
Работники до 40 лет	Профилактические прививки против кори	По индивидуальному графику
Работники до 30 лет	Профилактические прививки против краснухи	По индивидуальному графику
Работники до 55 лет	Профилактические прививки против Гепатита А, Гепатита В	По индивидуальному графику

<b>Перечень работников</b>	<b>Перечень мед. обследований</b>	<b>Кратность мед.обследований</b>
Работники пищеблока	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
	Мазок из зева и носа на золотистый стафилококк	При поступлении на работу
Вновь поступающие работники	Крупнокадровая флюорография	При поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год
	Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год
	Осмотр дерматовенеролога (с лабораторными исследованиями на сифилис, ЗППП)	При поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год (работники пищеблока 2 раза в год)
	Бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (дизгруппа, тифо-паратифозная)	При поступлении на работу
	Серологические исследования на наличие возбудителей брюшного тифа	При поступлении на работу
	Профилактические прививки по графику: гепатит А, гепатит Б, дифтерия, коклюш, столбняк, клещевой энцефалит, грипп, корь, краснуха, паротит и др. (против дизентерии – младшие воспитатели, воспитатели, работники пищеблока)	При поступлении на работу и по графику

Анализ крови на наличие антител Гепатита А	При поступлении на работу При поступлении на работу
Заключение врачей: отоларинголога, стоматолога, терапевта, нарколога, психотерапевта.	

**Приложение № 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от «12» апреля 2011 г. № 302н**

<b>Наименование работ и профессий</b>	<b>Период осмотров</b>	<b>Участие врачей-специалистов<sup>1,2,3</sup></b>	<b>Лабораторные и функциональные исследования<sup>1,2</sup></b>	<b>Дополнительные медицинские противопоказания<sup>4</sup></b>
20. Работы в дошкольных образовательных организациях	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею 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	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) – только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей – на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) оза
15. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез

пищевых			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 эпидемиологическим показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	б) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки -только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов. 10) оспа
---------	--	--	---	---

#### 7. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг:

**Лицензия на право ведения образовательной деятельности серия 66 ЛО1 № 0000613, регистрационный № 17267 от «23» мая 2013 г.**

Уровень (ступень) образовательной программы - Дошкольное образование.

Направленность (наименование) образовательной программы – основная общеобразовательная программа дошкольного образования в группах общеразвивающей направленности.

Вид образовательной программы – основная.

Нормативный срок освоения - 5 лет (возраст: от 2 лет до 7 лет).

#### 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование ЦГСЭН:

- 1) Аварии на системах холодного и горячего водоснабжения;
- 2) Аварии системы канализации;
- 3) Аварии системы отопления;
- 4) Аварии на системе энергосбережения;
- 5) Неисправность технологического и холодильного оборудования;
- 6) Загрязнение воздушной среды вредными веществами (ртуть и др.);
- 7) Аварийные ситуации, связанные с повреждением кожных покровов при проведении медицинских манипуляций – подлежат регистрации на объекте в журнале аварийных ситуаций
- 8) Подозрение на профессиональное заболевание.
- 9) Возникновение 2-х и более инфекционных заболеваний среди детей или сотрудников.



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

- 1) Журнал регистрации результатов производственного контроля;
- 2) Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок;
- 3) Журнал учета бактерицидных ламп;
- 4) Журнал учета инфекционных заболеваний;
- 5) Журнал учета аварийных ситуаций, в т.ч. связанных с риском профессионального заражения гемоконтактными инфекциями;
- 6) Журнал учета генеральных уборок медицинского блока;
- 7) Журнал учета прихода и расхода иммунобиологических препаратов;
- 8) Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- 9) Журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- 10) Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 11) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- 12) Журнал учета продуктов питания (приход, расход, остаток);
- 13) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 14) Журнал учета профилактических прививок;
- 15) Журнал по туберкулинодиагностике и ревакцинациям БЦЖ;
- 16) Журнал регистрации детей, состоящих на диспансерном учете;
- 17) Журнал учета травматизма;
- 18) Журнал наблюдений за больными на изоляторе;
- 19) Журнал передачи контактных на участок;
- 20) Журнал осмотра специалистами;
- 21) Журнал учета санитарно-просветительской работы;
- 22) Журнал списочного состава детей по группам;
- 23) Журнал статистического отчета;
- 24) Медицинская карта ребенка;
- 25) Журнал учета профилактических прививок;
- 26) Журнал учета первичного медосмотра (при поступлении на работу);
- 27) Журнал учета текущих медосмотров.

### 10. Перечень отчетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства

№	Фактор	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Примечание
1.	Отчет о выполнении программы производственного контроля – 1 раз в квартал			•			•			•			•	Последний понедельник месяца
2.	Отчет о привитых контингентах и выполнении плана профилактических прививок – 1 раз в месяц	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Последний понедельник месяца
3.	Отчет по реакции Манту и обследованию детей с положительной пробой Манту – 1 раз в квартал			•			•			•			•	Последний понедельник месяца
4.	Отчет об острой заболеваемости детей детского сада – 1 раз в квартал			•			•			•			•	Последний понедельник месяца
5.	Отчет по патологической пораженности, профилактическим осмотрам и состоянию здоровья детей детского сада – 1 раз в год												•	Последний понедельник месяца
6.	Отчет по контролю за организацией питания детей – 2 раза в год				•					•				Последний понедельник месяца
7.	Отчет по контролю за качеством санитарного состояния помещений детского сада	•		•		•		•		•		•		Последний понедельник месяца
8.	Отчет по контролю за организацией физического воспитания – 2 раза в год					•							•	Последний понедельник месяца
9.	Отчет по контролю за организацией оздоровительных и профилактических мероприятий – 1 раз в квартал			•			•			•			•	Последний понедельник месяца
10.	Отчет по соответствию типоразмера мебели росту ребенка – 2 раза в год		•						•					Последний понедельник месяца
11.	Отчет по контролю за соблюдением температурного режима в групповых помещениях, музыкальном и физкультурном залах	•		•		•		•		•		•		Последний понедельник месяца
12.	Отчет по контролю за соблюдением режима проветривания в групповых помещениях, музыкальном и физкультурном залах	•		•		•		•		•		•		Последний понедельник месяца
13.	Отчет по контролю за соблюдением требований к режиму дня и учебным занятиям		•		•		•			•		•		Последний понедельник месяца

**11. 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, ТО ТУ 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 (сотрудники и дети)	1.Приостановить воспитательный процесс 2.Сообщить о случае аварии на водопроводе (ЕМУП «Водоканал» тел. контролера: 371 – 67 – 60) 3.Использовать запас водопроводной воды для мытья рук 4. При длительной аварии на водопроводе (более 1 часа) прекратить работу до устранения неполадок 5. Ликвидировать аварию
2.	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях); выход из строя технологического и холодильного оборудования	Травмы работающих в неосвещенных помещениях (сотрудники, дети) Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции (пищевые отравления), нарушение условий хранения лекарственных и бак. препаратов	1.Приостановление воспитательного процесса 2. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества 3. Сообщить о случае аварии на электросети 4. Соблюдать хладовую цепь при транспортировке и хранении бак. препаратов 5. Обеспечить необходимые условия для хранения пищевых продуктов 6. Ликвидировать аварию
3.	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций (сотрудники и дети)	1. Приостановить воспитательный процесс 2.Сообщить о случае аварии в канализационной сети на водопроводе (ЕМУП «Водоканал» тел. контролера: 371 – 67 – 60) 3. Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дез. средств 4. Усилить санитарно – эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук дез. средствами 5. Ликвидировать аварию
4.	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих,	1. Приостановить воспитательный процесс

	(в холодный период года), при температуре в помещении ниже допустимого	увеличение числа простудных заболеваний (сотрудники и дети)	2. Отправить во внеочередной отпуск всех работников ДОУ, за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации 3. Ликвидировать аварию
5.	Поломка газоразрядных ламп	Отравление парами ртути (сотрудники и дети)	1. Вывести персонал и детей из здания, где произошла неисправность ламп 2. Провести демеркуризацию помещений 3. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступать к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК 4. Провести утилизацию неисправных ламп согласно договора
6.	Короткое замыкание	Возгорание проводки, возникновение пожара с выделение едкого дыма (винилхлорид, стирол, этиленоксид, углерод оксид, формальдегид)	1. Обесточивание электроприборов 2. Удаление людей из аварийной зоны 3. При возникновении пожара применение средств аварийного огнетушения 4. Сообщить в центр ГО и ЧС 5. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора
7.	Возникновение 2 –х и более случаев инфекционных заболеваний среди детей или сотрудников	Возможное заражение персонала и детей	1. При подозрении и выявлении инфекционных заболеваний сотрудники не допускаются или немедленно отстраняются от работы, при распространении среди детей и сотрудников – прекратить работу. Дети больные и с подозрением на заболевание – изолируются 2. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора об имевших случаях инфекционных заболеваниях 3. Усилить санитарно – эпидемиологический режим
8.	Выход из строя холодильного оборудования	Возможная порча пищевых продуктов или бак. препаратов	1. Скорректировать меню или прекратить работу 2. Решить вопрос о хранении пищевых продуктов и бак. препаратов 3. Сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора и ликвидировать аварию
9.	Обнаружение опасных для человека личинок гельминтов в продукции. Неудовлетворительные	Возможное заражение персонала и детей	1. Скорректировать меню или прекратить работу 2. Выявление недоброкачественной продукции в процессе приема, хранения, реализации 3. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора

результаты лабораторного контроля	4. Усилить санитарно – эпидемиологический режим 5. Возврат недоброкачественной продукции поставщику
-----------------------------------	--

**В том числе по информированию о возникновении аварийной ситуации**

Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования
5	6	7	5	6	7	5	6
Заведующий МБДОУ Гребень С.А., в течение 1 – го часа после аварии	Телефонограмма, объявление устное или письменное	Администрация Верх -Исетского района г.Екатеринбурга, РЭМП Верх - Исетского района г.Екатеринбурга	Заведующий МБДОУ Гребень С.А., в течение суток после возникновении аварии	371 – 52 – 22 233 – 24 -45	Начальник ЦЕО Роспотребнадзора по Свердловской области	Заведующий МБДОУ Гребень С.А., в течение суток после возникновении аварии	350 – 21 - 64

**12. 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	Ежегодно до 01 декабря на следующий год	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
2.	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	По плану-графику	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
3.	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров согласно приказа №302н МЗ РФ	В ЛПУ не реже 1 раз в 2 года	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
4.	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
5.	Проведение аттестации рабочих мест	1 раз в 5 лет	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
6.	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
7.	Проведение инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
8.	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
9.	Проведение дезинсекции и дератизации помещений	Согласно договору	Заведующий МБДОУ Гребень С.А. Зам. зав по АХЧ Смирнова Т.Ю.

10.	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
11.	Соблюдение требований к канализации и водоснабжению	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
12.	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
13.	Соблюдение требований к инвентарю, оборудованию и посуде	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
14.	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
15.	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
16.	Соблюдение требований к реализации пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
17.	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
18.	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
19.	Проведение иммунизации сотрудников в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок	Ежегодно по календарному плану	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
20.	Организация питьевого режима	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
21.	Организация физического воспитания и медицинских осмотров детей	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
22.	Организация и соблюдения режима проветривания	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
23.	Организация и соблюдение режима кварцевания	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
24.	Проведение скрининг-тестов	1 раз в год	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
25.	Проведение замеров мебели и контроль рассаживания	2 раза в год	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
26.	Контроль за сменой песка в песочницах групповых площадок	1 раз в год	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
27.	Контроль за санитарным состоянием территории	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
28.	Контроль за проведением влажной уборки, дезинфекции помещений – 2 раза в день, генеральная уборка всех помещений и оборудования 1 раз в месяц.	Постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
29.	Контроль за мытьем игрушек – ежедневно в конце дня	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
30.	Контроль за наличием и использованием средств индивидуальной защиты, спецодеждой персонала, оценка достаточности	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
31.	Контроль за работой бактерицидных установок	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
32.	Контроль за своевременностью передачи экстренных извещений по случаю инфекционного заболевания	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
33.	Выявление неудовлетворительных результатов лабораторных исследований	По мере сдачи результатов	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.
34.	Контроль за наличием актуальной нормативной документации в соответствии с осуществляемым видом деятельности	постоянно	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.

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

<b>Класс отходов</b>	<b>Объем в год</b>	<b>Место сбора и утилизации</b>	<b>Наличие договора, № договора на транспортировку, утилизацию</b>	<b>Наименование предприятия</b>
• твердые бытовые отходы	57,6 м3	Контейнеры на специально отведенной площадке	Договор с ЕМУП «Спецавтобаза» заключается ежегодно	ЕМУП «Спецавтобаза» договор № 8390 от 01.11.13г.
• ртутные лампы дневного света	15шт	Специальные коробки	Договор с ООО «Урал-ЭКО»	ООО «Урал-ЭКО» ДОГОВОР № 2155У-2014 от 21.07.14г.

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

<b>Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми</b>	<b>Периодичность проведения мероприятий</b>	<b>Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию</b>	<b>Наименование предприятия, проводящего дератизацию,</b>
Дезинсекции и дератизация помещений	Ежемесячно	Договор с Центральным Екатеринбургским филиалом ФБУЗ ЦГ и Э в Свердловской области заключается ежегодно	Центральный Екатеринбургский филиал ФБУЗ ЦГ и Э в Свердловской области, договор № 19814 от 01.12.13г.

### 15.Карта контрольных критических точек

<i>Наименование этапов и критических точек технологического процесса</i>	<i>Параметры, подлежащие контролю</i>	<i>Методы контроля</i>	<i>Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации</i>
<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	- перетаривание продуктов	визуально, термометрия, контроль	Ежедневно



продуктов	- очистка, обмывка тары	времени	
Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)	- температура обработки - время термообработки, охлаждения - количество продукта	термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	Ежесменно
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)
<b>Требования к готовой продукции</b>	- органолептика - микробиологические показатели СанПиН 2.3.2.1078 – 01, ТУ - 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: 1. смывы на БГК  2. смывы на сальмонеллы  3. смывы на гельминты	визуально  лабораторный контроль  лабораторный контроль  лабораторный контроль	Ежемесячно  Не реже 1 раза в квартал  Не реже 1 раза в квартал, при отработке н/у результатов 2 раза в год, при отработке н/у результатов продукции на гельминты
Тары, посуды	- наличие инструкций по обработке - соблюдение режима мойки, температура, концентрация растворов - качество проведения обработки	визуально  термометрия лабораторный контроль	Постоянно, при замене видов дезинфицирующих средств 2 раза в смену при ручной мойке Не реже 1 раза в квартал

	столовой посуды (смывы на БГКП)		
<b>Производственный и обслуживающий персонал</b>			
Соблюдение правил личной гигиены	- внешний вид персонала - обработка рук после туалета, перед началом работы	визуальный контроль	ежедневно
Своевременность прохождения медицинских осмотров	- контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров - опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний	визуальный контроль	Согласно графику прохождения медосмотров
Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания	- осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания	визуальный контроль	Ежедневно, до начала работы