

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад № 189
620131, Екатеринбург, Рабочих, д.22, тел./факс 334-34-24/334-34-24,
E-mail:dou189@yandex.ru
ОГРН 1126658000325, ИНН/КПП 6658401595/665801001

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ - детский сад № 189

С.А. Гребень
Приказ № 42/ДОУ от «09» 01 20 18 г.



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

Екатеринбург 2018

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	29
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 13.07.2015).
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» (в ред. от 13.07.2015)
5. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
6. Федеральный закон от 26.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
7. Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».
8. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
9. Технический регламент таможенного союза (ТР ТС 008/2011) «О безопасности игрушек» от 23.09.2011 № 798.

10. Технический регламент таможенного союза ОТ 23.09.2011 № 797 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011).
11. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
12. Технический регламент таможенного союза (с изменениями на 10.06.2014) от 09.12.2011 № 880 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
13. Технический регламент таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
14. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
15. Технический регламент таможенного союза от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
16. Технический регламент таможенного союза от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
17. Закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ Технический регламент таможенного союза от 09.12.2011 № 882 (ТР ТС 023/2011) «На соковую продукцию из фруктов и овощей».
18. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016
19. Технический регламент таможенного союза 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
20. 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).
21. Закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию.
22. Технический регламент таможенного союза от 09.12.2011 № 883 «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
23. Технический регламент таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств»
24. Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 18.06.2008 г. № 9 « О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области».
25. Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против гриппа в Свердловской области в эпидемический сезон 2017/2018 года» № 05-24/1 от 01.08.2017г.
26. Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 г. № 706 Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг.
27. 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.
28. Гражданский кодекс Российской Федерации
29. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
30. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»

31. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
32. СанПиН 2.1.4.2496-09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
33. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».
34. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».
35. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
36. СП 3.3.2.3332-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения».
37. СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортировки и хранения медицинских иммунобиологических препаратов».
38. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
39. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
40. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка».
41. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
42. СП 3.1.2.2626-10 «Профилактика легионеллеза»
43. СП 3.1.12951-11 «Профилактика полиомиелита».
44. МУ 3.5.1.2958-11 «Дезинфекционные мероприятия при псевдотуберкулезе и кишечном иерсиниозе».
45. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
46. СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».
47. МР 3.1.2.0072-13 «Профилактика коклюшной инфекции. Диагностика коклюша и паракоклюша».
48. МУ 3.5.3104-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при энтеровирусных (неполио) инфекциях».
49. МУ 3.1.1.2957-11 «Профилактика ротавирусной инфекции».
50. МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»
51. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».
52. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».
53. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».
54. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
55. СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции».
56. СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
57. 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.
58. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
59. СП 3.1.2825 -10 «Профилактика вирусного гепатита А».

60. МУ 3.1.2837-11 «Профилактика вирусного гепатита А».
61. СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов»
62. СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
63. СП 3.1.3525-18 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая»
64. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
65. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
66. ГОСТ Р 54944-2012 «Здания и сооружения. Метод измерения освещенности».
67. ГОСТ 30494-96 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях».
68. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
69. СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.
70. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»
71. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
72. ГОСТ 12.1.0005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».
73. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
74. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах
75. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
76. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
77. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
78. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение».
79. СанПиН 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»
80. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
81. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
82. 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
83. ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые критерии (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений»
84. МУ 2.6.1.715-98 «Проведение радиационно-гигиенического обследования жилых и общественных зданий»
85. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».
86. СанПиН 2.2.4/2.2.1.8.556-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

87. Руководство РЗ.1.683-98 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях».
88. ГОСТ 12.1.050-86 «Методы измерения шума на рабочих местах».
89. СанПиН 2.2.4.11.91-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».
90. Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
91. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы». (с изменениями на 03.09.2010).
92. СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике».
93. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
94. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями от 27 июня 2008 года № 42).
95. СанПиН 2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста»;
96. СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ - 99/2009)».
97. СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)
98. СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»

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, 1999	Учитель русского языка и литературы	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 20.04.2017г. (дата следующей аттестации в 2019 г.)	Аттестован по специальности руководитель ДОУ
2.	Смирнова Татьяна Юрьевна	завхоз	Обеспечивает организацию производственного и лабораторного контроля	Уральский финансово-юридический институт, 2009	Финансы и кредит	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 06.04. 2017г. (дата следующей аттестации в 2019 г.)	Аттестован по специальности руководитель ДОУ
3.	Январева Светлана Валерьевна	Заместитель заведующего по ВМР	Обеспечивает организацию производственного и лабораторного контроля	Магнитогорский государственный университет, 2001	Валеология	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 06.04. 2017г. (дата следующей аттестации в 2019г.)	Аттестован по специальности руководитель 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 12.04.2011 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 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 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 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 - неисправность технологического и холодильного оборудования - загрязнение воздушной среды вредными веществами (ртуть и др.) - ситуации, связанные с повреждением кожных покровов при проведении медицинских манипуляций - подозрение на профессиональное заболевание - возникновение 2-х и более инфекционных заболеваний среди детей или сотрудников	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 аптек 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 их 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	завхоз 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.	1раз в неделю	Журнал осмотра на педикулез	Медицинский кабинет
21.	Учет работы бактерицидных ламп и их своевременная замена	Завхоз Смирнова Т. Ю.	1раз в месяц	Журнал учета бактерицидных ламп	Кабинет завхоза
22.	Ежегодное обследование на гельминтозы	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	1раз 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 контроля	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
Условия труда				
1.	Химические вещества: Углерода оксид Хлор Моющие синтетические средства Динатрий карбонат Бенз(а)пирен	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)		ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Ленинском, Верх – Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный центр.
2.	Физические факторы: Шум Пыль растительного и животного происхождения Вибрация общая Микроклимат Освещенность Аэроионы Ультрафиолетовое излучение			
3	Психифизиологические факторы: Тяжесть трудового процесса Напряженность трудового процесса			Любая аккредитованная лаборатория
4.	Радиационный фактор: Облучение от природных радионуклидов			
Выпускаемая продукция (по столовой)				
№ 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.	Биологический: - 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	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Ленинском, Верх – Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный центр.
	- Технологическое оборудование, инвентарь, руки работников, сан.одежды (контрольные смывы)	БГКП	1 раз в полгода 30 проб	
2.	Физико – химический: - 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	Не реже 1 раза в полгода для каждой группы продуктов 1 – 3 проб	

		- общая кислотность - щелочность - качество терм.обработки - витамин «С»	1 раз в полгода 1 проба	
3.	Физический: - 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	
Работы и услуги				
1.	Химический: Формальдегид Гидроксibenзол 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	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Ленинском, Верх – Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный центр.
2.	Физические факторы: 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		
3.	Биологический: Загрязненность яйцами гельминтов различных объектов - буфетные, игровые, спальни, туалетные комнаты - песок в песочницах Качество дезинсекционных мероприятий, Качество дератизационных мероприятий	- гельминты	1 раз в полгода 5 проб в помещении 1 раз в в теплое время года 1 раз в полгода	
4.	Радиационный фактор: 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)	Любая аккредитованная лаборатория	
5.	Исследование воды - Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	Запах при 20/60 градусах, привкус, цветность, мутность, рН, железо, остаточный алюминий, остаточный хлор, хлороформ Запах при 20/60 градусах,	1 раз в год	

	- Вода централизованной системы горячего водоснабжения - Вода из разводящей сети (на пищеблоке) - Вода после фильтра - Вода кипяченая	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	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Ленинском, Верх – Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга. Аккредитованный испытательный центр.
Сбросы				
1.	Химические вещества	Коммунально – бытовые стоки поступают в общегородскую централизованную канализационную сеть, не контролируются		
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
Выбросы				
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 1 раз 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)	1 раз в год
	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 В, дифтерия, клещевой энцефалит, грипп, корь, краснуха, столбняк, дизентерия (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 В	По индивидуальному графику
---------------------	---	----------------------------

Перечень работников	Перечень мед. обследований	Кратность мед.обследований
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
	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, столбняк, клещевой энцефалит, грипп, корь, краснуха, дизентерия (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 (если нет прививки Гепатит А) При поступлении на работу, затем 1 раз в год
	Заключение врачей: отоларинголога, стоматолога, терапевта, нарколога, психотерапевта.	

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

Наименование работ и профессий	Период осмотров	Участие врачей-специалистов ^{1,2,3}	Лабораторные и функциональные исследования ^{1,2}	Дополнительные медицинские противопоказания ⁴
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	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;

			либо по эпидпоказаниям	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) оспа
15. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках	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 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	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) 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, индивидуальным предпринимателем (отдельным объектом) работ, услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

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 – 4 года (возраст: от 3 лет до 7 лет).

№п/п	Перечень работ, услуг, продукции	Фактический объем , выпускаемой продукции, Оказываемых услуг в год	Наименование санитарно-эпидемиологического заключения, регистрационный номер, дата, наименование центра Госсанэпиднадзора, выдавшего сан-эпид. заключение
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	
1.4	Порядок, условия и способы использования, обезвреживания, транспортировки, хранения и захоронения отходов производства и потребления.	X	Согласно схеме обращения с отходами
1.5	Санитарно-защитные зоны	X	Не требуется
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. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- 1) Аварии на системах холодного и горячего водоснабжения;
- 2) Аварии системы канализации;
- 3) Аварии системы отопления;
- 4) Аварии на системе электроснабжения;
- 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 учета аварийных ситуаций и технических поломок;
- 2) Журнал учета бактерицидных ламп;
- 3) Журнал учета инфекционных заболеваний;
- 4) Журнал учета аварийных ситуаций, в т.ч. связанных с риском профессионального заражения гемоконтактными инфекциями;
- 5) Журнал учета генеральных уборок медицинского блока;
- 6) Журнал учета прихода и расхода иммунобиологических препаратов;
- 7) Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- 8) Журнал здоровья сотрудников;
- 9) Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 10) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- 11) Журнал учета продуктов питания (приход, расход, остаток);
- 12) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 13) Журнал учета профилактических прививок;
- 14) Журнал по туберкулинодиагностике и ревакцинациям БЦЖ;
- 15) Журнал регистрации детей, состоящих на диспансерном учете;
- 16) Журнал учета травматизма;
- 17) Журнал наблюдений за больными на изоляторе;
- 18) Журнал передачи контактных на участок;
- 19) Журнал осмотра специалистами;
- 20) Журнал учета санитарно-просветительской работы;
- 21) Журнал списочного состава детей по группам;
- 22) Журнал статистического отчета;
- 23) Медицинская карта ребенка;
- 24) Журнал учета профилактических прививок;
- 25) Журнал учета первичного медосмотра (при поступлении на работу);
- 26) 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, музыкально-физкультурном зале	•		•		•		•		•		•		Последний понедельник месяца
12.	Отчет по контролю за соблюдением режима проветривания в групповых помещениях, музыкально-физкультурном зале	•		•		•		•		•		•		Последний понедельник месяца
13.	Отчет по контролю за соблюдением требований к режиму дня и учебным занятиям		•		•		•			•		•		Последний понедельник месяца

11.Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах 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	Остановка учебного процесса Вызов специалистов из МУП «Водоканал» Информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. 376-44-84; 350-94-45, 272-00-56	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
2.	Аварийная ситуация на электрических сетях	Отключение освещения, холодильного оборудования на пищеблоке. Травмы работающих в неосвещенных помещениях. Возникновение пожара	Обесточивание электропроводов. Удаление людей из аварийной зоны При пожаре – применение средств аварийного пожаротушения, вызов пожарной службы, информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. 376-44-84; 350-94-45, 272-00-56	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
3.	Короткое замыкание в электропроводке	Пожар, ожоги, отравление продуктами горения	Эвакуировать людей Отключить электричество Провести тушение пожара огнетушителем Сообщить о пожаре по телефону 01 в пожарную службу Вызвать электромонтеров для ликвидации аварии в системе электроснабжения Информировать ЦЕО Управления Роспотребнадзора о чрезвычайной ситуации	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
4.	Авария в системе отопления, нарушение теплового режима в групповых помещениях	Нарушение теплового режима. Возникновение и распространение капельных инфекций. Переохлаждение работающих	Отключение горячей воды в батареях и водопроводном стоке, на котором произошла авария Информирование ЦЕО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Тел. 376-44-84; 350-94-45, 272-00-56	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
5.	Выявление неудовлетворительных результатов лабораторных	Влияние микроклимата, световой среды, воздушной среды на состояние	Проведение повторных замеров неудовлетворительных факторов после	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу

	исследований	здоровья детей.	проведения профилактических мероприятий.	заведующего
6.	Случай отравления обучающихся химическими или другими неизвестными веществами.	Нарушение образовательного процесса. Отравление химическими веществами.	1. Оказание неотложной помощи пострадавшим, вызовом скорой медицинской помощи. 2. Вызов специалистов службы МЧС и Госсанэпиднадзора. 3. Эвакуация детей (при необходимости). 4. Изъятие и сохранение веществ, вызвавших отравления для проведения расследования. 5. Прекращение доступа в помещение, где произошло воздействие веществ. 6. Информировать ЦЕО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области Тел. 376-44-84; 350-94-45, 272-00-56	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
7.	Случаи загрязнения территории или помещения парами ртути.	Отравление парами ртути.	1. Вывести детей и персонал из помещения, где произошла неисправность ламп. Позвонить по тел. 376-41-87 2. Провести демеркуризацию помещений 3. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК 4. Произвести утилизацию неисправных ламп согласно договору 5. Информировать ЦЕО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области о чрезвычайной ситуации Тел. 376-44-84; 350-94-45, 272-00-56	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
8.	Выявление двух и более случаев инфекционных заболеваний неясной этиологии среди детей и сотрудников.	Нарушение образовательного процесса. Распространение инфекционных заболеваний.	1. Изоляция больных с инфекционными заболеваниями. 2. Проведение заключительной дезинфекции. 3. Проведение влажной и по показаниям камерной заключительной дезинфекции. 4. Проветривание помещений при	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего

			<p>выявлении воздушно-капельных инфекций.</p> <p>5. Немедленное информирование начальника ЦЕО ТУ «Роспотребнадзора» по Свердловской области Тел. 376-44-84; 350-94-45, 272-00-56</p>	
9.	Случаи получения травмы ребенком	Возможна угроза жизни ребенка	<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.</p> <p>4. При травме внутренних органов – вызвать скорую помощь, придать больному стабильное положение</p>	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
10.	Выход из строя холодильного оборудования	Возможная порча пищевых продуктов или бак. препаратов	<p>1. Скорректировать меню или прекратить работу</p> <p>2. Решить вопрос о хранении пищевых продуктов и бак. препаратов</p> <p>3. Сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора и ликвидировать аварию 376-35-36</p>	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
11.	Обнаружение опасных для человека личинок гельминтов в продукции. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля	Возможное заражение персонала и детей	<p>1. Скорректировать меню или прекратить работу</p> <p>2. Выявление недоброкачественной продукции в процессе приема, хранения, реализации</p> <p>3. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора 376-35-36</p> <p>4. Усилить санитарно – эпидемиологический режим</p>	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего

			5. Возврат недоброкачественной продукции поставщику	
--	--	--	---	--

При возникновении указанных аварийных ситуаций приостановить оказание услуг и немедленно известить по тел. в течение 30 минут 374 - 13 - 79, факс 374 – 01 - 91; – ЦЕО ТУ Роспотребнадзор по Свердловской области; 362-87-15– Эпидотдел ЦЕО ТУ Роспотребнадзора. Информирование населения об аварийных ситуациях по телефону и объявлениям.

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	Факс, электронная почта, телефонограмма устная или письменная	Управление образования Администрация Верх -Исетского района г. Екатеринбурга, ГК «ЭнеркКО аварийная служба «Домовой»	Заведующий МБДОУ Гребень С.А., в течение суток после возникновения аварии	304 – 12 – 60 361- 46-14 (круглосуточно)	Начальник ЦЕО Роспотребнадзора по Свердловской области	Заведующий МБДОУ Гребень С.А., в течение суток после возникновения аварии	Факс: 375-75-57

12. 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 Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
2	Корректировка программы производственного контроля	При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
3	Проведение вводного, первичного, повторного, целевого (внепланового) инструктажа по охране труда	вводный, первичный при поступлении на работу, затем повторный 2 раза в год	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
4	Контроль по проверке соблюдения правил техники безопасности	Постоянно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
5	Проведение специальной оценки условий труда	Каждые 5 лет	Заведующий Гребень С.А. и

			другие лица по приказу заведующего
6	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
7	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров сотрудников согласно приказа МЗ и СР РФ № 302 н от 12.04.2011г.	При приеме на работу и далее 1 раз в год	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
8	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников: - против гепатита В – сотрудники до 55 лет - дифтерия, корь – все сотрудники - краснуха – женщины до 35 лет, - грипп - все сотрудники, - клещевой энцефалит – все сотрудники, - гепатит А – все сотрудники, - дизентерия Зонне – сотрудники пищеблока, младшие воспитатели, воспитатели	1 раз в квартал	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
9	Проведение контроля за своевременность прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров	При приеме на работу, далее в соответствии с графиком медосмотров	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
10	Проведение контроля за вывозом твердых и жидких бытовых отходов	Постоянно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
11	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений	Постоянно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
11	Проведение контроля генеральных уборок	Ежемесячно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
12	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами.	1 раз в месяц	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
13	Утилизация твердых бытовых отходов.	1 раз в неделю	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
14	Проведение дезинфекции и дератизации помещений.	Согласно договора	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
15	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп.	Согласно договора	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
16	Соблюдение требований к канализации и водоснабжению	Согласно договора	Заведующий Гребень С.А. и

			другие лица по приказу заведующего
17	Соблюдение требований к вентиляции, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
18	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования	Постоянно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
19	Соблюдение требований к медицинскому обеспечению	Постоянно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
20	Выполнение предписаний ТО ТУ Роспотребнадзора	Согласно выданных предписаний	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
21	Проведение контроля за организацией работы пищеблока: - санитарное состояние пищеблока, - работа технологического и холодильного оборудования, - температурный режим работы холодильного оборудования, - прием в учреждение продуктов с документами, удостоверяющими качество и безопасность (сертификат соответствия или декларация соответствия), - соблюдение сроков реализации и условий хранения особо скоропортящихся продуктов, - транспортировка особо скоропортящихся продуктов с соблюдением температурного режима, - наличие у экспедитора личной медицинской книжки с необходимыми лабораторными исследованиями и обследованиями, халата для разгрузки продукции	Постоянно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего

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):

Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов

№ п/п	Вид отходов	Объем в год	Место сбора и утилизации, наличие договора на транспортировку, утилизацию	Наличие договора № договора на транспортировку, утилизацию	Наименование предприятия
1.	Отходы класса А				
	Упаковочный материал, писчая бумага, бытовые отходы	57,2 м3	Контейнеры на специально отведенной площадке	Договор с ЕМУП «Спецавтобаза» заключается ежегодно	ЕМУП «Спецавтобаза» договор № 8390 от 26.12.17г.
2.	Отходы класса Г				
	Люминесцентные лампы	20 шт.	Плотная картонная герметичная тара в специальном помещении	Договор с ООО «НОВ-Экология»	ООО «НОВ-Экология» договор № Ф.2017.620561 от

					09.01.18г.
3.	Отходы класса Б				
	Медицинские отходы		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.	Договор 31806153493 от 15.03.2018г. до 01.03.2020г.	ООО «Энерго»

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

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятий	Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию, дезинсекцию
Дезинсекции и дератизация помещений	1 раз в квартал	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 № 5656 от 26.12.17г.

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>
Приемка сырья, пищевых продуктов			
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	учет времени визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции

	продукции)	органолептическая термометрия	
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.
Хранение сырья, пищевых продуктов			
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
Технологический процесс			
Подготовка сырья и пищевых продуктов	- перетаривание продуктов - очистка, обмывка тары	визуально, термометрия, контроль времени	Ежедневно
Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)	- температура обработки - время термообработки, охлаждения - количество продукта	термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	Ежедневно
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 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 полгода 1 раз в полгода
Контроль системы водоснабжения			
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

Санитарная обработка			
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 полгода Не реже 1 раза в полгода, 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 столовой посуды (смывы на БГКП)	визуально термометрия лабораторный контроль	Постоянно, при замене видов дезинфицирующих средств 2 раза в смену при ручной мойке Не реже 1 раза в полгода
Производственный и обслуживающий персонал			
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