

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 № 58 от « 09 » 09 2024 г.

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

Екатеринбург 2024

### 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	<a href="mailto:mdou189@eduekb.ru">mdou189@eduekb.ru</a>
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	22
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».
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. Гражданский кодекс Российской Федерации
5. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями)
6. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями).
7. Федеральный закон от 26.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
8. Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».
9. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»

10. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" (с изменениями и дополнениями)
11. Технический регламент таможенного союза (ТР ТС 008/2011) «О безопасности игрушек» от 23.09.2011 № 798.
12. Технический регламент таможенного союза ОТ 23.09.2011 № 797 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011).
13. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
14. Технический регламент таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
15. Технический регламент таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
16. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
17. Технический регламент таможенного союза от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
18. Технический регламент таможенного союза от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
19. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016 (вступил в силу с 01.09.2017г.)
20. Технический регламент таможенного союза 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
21. Технический регламент таможенного союза от 09.12.2011 № 883 «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
22. Технический регламент таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств»
23. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
24. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
25. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
26. СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
27. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
28. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
29. СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ - 99/2009)».
30. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

31. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнении работ или оказание услуг».
32. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"
33. 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
34. СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)
35. СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
36. СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"
37. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299
38. Постановление Правительства Российской Федерации от 23 декабря 2021 года N 2425 Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации
39. Постановление Правительства РФ от 15.09.2020 г. № 1441 Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг.
40. Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 18.06.2008 г. № 9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области».
41. Приказ Министерства здравоохранения Свердловской области от 23.08.2023г. № 1969-п «Об организации иммунизации населения Свердловской области против гриппа в эпидемический сезон 2023-2024 годов» .
42. Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648 Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами.
43. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
44. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 № 988н/1420н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при

выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»

45. ГОСТ 30494-11 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях».
46. ГОСТ 12.1.0005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».
47. МУ 3.5.1.2958 -11 «Дезинфекционные мероприятия при псевдотуберкулезе и кишечном иерсиниозе».
48. МУ 3.5.3104-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при энтеровирусных (неполио) инфекциях».
49. МУ 3.1.1.2957-11 «Профилактика ротовирусной инфекции».
50. МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротовирусной инфекции»
51. МУ 3.1.2837-11 «Профилактика вирусного гепатита А».
52. МУ 2.6.1.2838-11. Ионизирующее излучение, радиационная безопасность. Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка жилых, общественных и производственных зданий и сооружений после окончания их строительства, капитального ремонта, реконструкции по показателям радиационной безопасности. Методические указания" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.01.2011).
53. Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».
54. Р 2.2.2006-05 «Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»

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

#### 3.1. Сведения о должностных лицах

№	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» Март 2023г. (дата следующей аттестации в 2025 г.)	Аттестован по специальности руководитель ДОУ
2.	Смирнова Татьяна Юрьевна	заведующий хозяйством	Обеспечивает организацию производственного и лабораторного контроля	Уральский финансово-юридический институт, 2009	Финансы и кредит	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Март 2023г. (дата следующей аттестации в 2025 г.)	Аттестован по специальности руководитель ДОУ
3.	Коровина Юлия Андреевна	заместитель заведующего	Обеспечивает организацию производственного и лабораторного контроля	Уральский институт бизнеса, 2012	Экономика и управление на предприятии (туризм и гостиничное хозяйство)	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Март 2023г. (дата следующей аттестации в 2025г.)	Аттестован по специальности руководитель ДОУ

### 3.2. Перечень функций по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Ф.И.О. Занимаемая должность	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, акт, протокол)	Место хранения документа (журнала, акта, протокола)
1	2	3	4	5	6
1.	<p>Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работ и услуг:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Микроклимат - температура воздуха, влажность воздуха, скорость движения воздуха</li> <li>- Освещенность рабочих мест</li> <li>- Исследование эффективности работы вентиляции: кондиционирование воздуха (наладка производится спец. организациями)</li> </ul>	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	<p>Согласно Программе организации лабораторного контроля</p> <p>2 раза в год (теплый и холодный периоды)</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 3 года и после реконструкции</p>	Протоколы измерений и лабораторных исследований	Кабинет заведующего
2.	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров	Заведующий МБДОУ Гребень С.А.	<p>Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»</p>	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 приёме 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 - 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	Заведующий хозяйством 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	Заведующий хозяйством 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. 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 Гигиенический журнал	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
<b>Условия труда</b>				
1.	<b>Химические вещества:</b> 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.	<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			Любая аккредитованная лаборатория
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	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 квартал 20 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 - 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.	<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 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.	<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		
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 полгода 20 проб в помещении 1 раз в теплое время года  1 раз в полгода	
4.	<b>Радиационный фактор:</b> Облучение от природных радионуклидов	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах (смотри папку АРМ)	Любая аккредитованная лаборатория	
5.	<b>Исследование воды</b> - 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	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вода централизованной системы горячего водоснабжения</li> <li>- Вода из разводящей сети (на пищеблоке)</li> <li>- Вода после фильтра</li> <li>- Вода кипяченая</li> </ul>	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.
<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, ГКБ); – органолептические показатели (запах, вкус, цветность, мутность).		•											После ремонта и технических работ
2.	Вода централизованной системы горячего водоснабжения (ОМЧ, ТКБ, ОКБ)					•								
3.	Вода из фильтра доочистки питьевой воды: – бактериологический анализ (ОМЧ, ОКБ, ГКБ); – химический анализ (рН, окисляемость, железо, хлороформ).		•			•			•			•		
4.	Готовая пища: – бактериологический анализ (КМАФАнМ, Esherichia coli – БГКП, Salmonella, Staph.Aureus Proteus).		•			•			•			•		
5.	Загрязненность гельминтами: – песка; – предметов (столы, столовые приборы, посуда, белье, полотенца).		•				•							

6.	Уровень освещенности		•											
7.	Микроклимат: – температура; – влажность; – скорость движения воздуха.		•											
8.	Соответствие типоразмера мебели росту ребенка		•					•						
9.	Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение БГКП с использованием среды Кода		•		•			•			•			
10.	Определение витаминов в пищевых продуктах: Витамин С (аскорбиновая кислота)		•								•			
11.	Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение жира методом Гербера (молоко и молочные продукты и др.)							•						
12.	Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение белка титриметрическим методом							•						
13.	Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом							•						
14.	Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств: хлорсодержащие средства		•											

### 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, нарколога, психиатра	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 –	Согласно национальному календарю профилактических прививок и по эпидпоказаниям

	младшие воспитатели, воспитатели, работники пищеблока), против коронавирусной инфекции	
Работники до 35 лет	Профилактические прививки против кори	По индивидуальному графику
Работники до 25 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), против коронавирусной инфекции	При поступлении на работу и по графику
	Анализ крови на наличие антител Гепатита А	При поступлении на работу (если нет прививки Гепатит А)
Заключение врачей: отоларинголога, стоматолога, терапевта, невролога, психиатра	При поступлении на работу, затем 1 раз в год	

**Приложение № 1 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н**

Наименование работ и профессий	Период осмотров	Участие врачей-специалистов <sup>1,2,3</sup>	Лабораторные и функциональные исследования <sup>1,2</sup>	Дополнительные медицинские противопоказания <sup>4</sup>
25. Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в	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

			<p>дальнейшем - по эпидпоказаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p>	<p>на открытых частях тела;</p> <p>6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;</p> <p>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.</p> <p>8) озена</p>
<p>23. Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог</p>	<p>Исследование крови на сифилис</p> <p>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p> <p>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям</p>	<p>Заболевания и бактерионосительство:</p> <p>1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;</p> <p>2) гельминтозы;</p> <p>3) сифилис в заразном периоде;</p> <p>4) лепра;</p> <p>5) педикулез</p> <p>6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;</p> <p>7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;</p> <p>8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;</p> <p>9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов.</p> <p>10) озена</p>



**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.

Дополнительное образование: подвид Дополнительное образование детей и взрослых

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
<b>1.</b>	Деятельность, подлежащая санитарно-эпидемиологической оценке.		
1.1.	Отвод земельного участка под строительство	X	Муниципальная собственность
1.2	Проектная документация (строительство, реконструкция)	X	
1.3	Ввод в эксплуатацию	X	Согласно схеме обращения с отходами
1.4	Порядок, условия и способы использования, обезвреживания, транспортировки, хранения и захоронения отходов производства и потребления.	X	
1.5	Санитарно-защитные зоны	X	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. 374-13-79; факс 374-47-03	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. 374-13-79; факс 374-47-03	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	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего

			ликвидации аварии в системе электроснабжения Информировать ЦЕО Управления Роспотребнадзора о чрезвычайной ситуации Тел. 374-13-79; факс 374-47-03	
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. 374-13-79; факс 374-47-03	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
5.	Выявление неудовлетворительных результатов лабораторных исследований	Влияние микроклимата, световой среды, воздушной среды на состояние здоровья детей.	Проведение повторных замеров неудовлетворительных факторов после проведения профилактических мероприятий.	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу 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. 374-13-79; факс 374-47-03	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	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего

			ламп согласно договору 5. Информировать ЦЕО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области о чрезвычайной ситуации Тел. 374-13-79; факс 374-47-03	
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 выявлении воздушно-капельных инфекций. 5. Немедленное информирование начальника ЦЕО ТУ «Роспотребнадзора» по Свердловской области Тел. 374-13-79; факс 374-47-03	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
9.	Случаи получения травмы ребенком	Возможна угроза жизни ребенка	1. При ушибе, небольшой колотой ране, царапине – оказание первой медицинской помощи (обработка перекисью водорода, обработка края раны йодом, наложение сухой стерильной повязки). 2. При переломе, вывихе, растяжении – успокоить ребенка и иммобилизовать поврежденную конечность, вызвать скорую помощь, составить акт о несчастном случае. 3. При черепно-мозговой травме – вызвать скорую помощь, до ее прибытия наблюдать за пострадавшим. Придать пострадавшему стабильное положение. 4. При травме внутренних органов – вызвать скорую помощь, придать больному стабильное положение	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего
10.	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	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего

			3. Сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора Тел. 374-13-79; факс 374-47-03 и ликвидировать аварию	
11.	Обнаружение опасных для человека личинок гельминтов в продукции. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля	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 Тел. 374-13-79; факс 374-47-03. Усилить санитарно – эпидемиологический режим 5. Возврат недоброкачественной продукции поставщику	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего

При возникновении указанных аварийных ситуаций приостановить оказание услуг и немедленно известить по тел. в течение 30 минут Тел. 374-13-79; факс 374-47-03 – ЦЕО ТУ Роспотребнадзор по Свердловской области;. 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, аварийная служба по эл/э водоотведение  горводопровод  теплоснабжение	Заведующий МБДОУ Гребень С.А., в течение суток после возникновения аварии	Тел. 304 – 12 – 60  220-88-00 (круглосуточно) 234-68-13 (круглосуточно) 212-18-50 (круглосуточно) 331-22-18 242-22-65 (круглосуточно)	Начальник ЦЕО Роспотребнадзора по Свердловской области	Заведующий МБДОУ Гребень С.А., в течение суток после возникновения аварии	Факс: 374-47-03, 375-75-57, 355-44-13

**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 Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н	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 25 лет, - грипп, COVID-19 - 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	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу



		медосмотров	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,	Постоянно	Заведующий Гребень С.А. и другие лица по приказу заведующего

	<p>- прием в учреждение продуктов с документами, удостоверяющими качество и безопасность (сертификат соответствия или декларация соответствия),</p> <p>-соблюдение сроков реализации и условий хранения особо скоропортящихся продуктов,</p> <p>- транспортировка особо скоропортящихся продуктов с соблюдением температурного режима,</p> <p>- наличие у экспедитора личной медицинской книжки с необходимыми лабораторными исследованиями и обследованиями, халата для разгрузки продукции</p>		
--	--	--	--

**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
<b>1.</b>	<b>Отходы класса А</b>				
	Упаковочный материал, писчая бумага, бытовые отходы	57,2 м3	Контейнеры на специально отведенной площадке	Договор с ЕМУП «Спецавтобаза» заключается ежегодно	ЕМУП «Спецавтобаза» договор
<b>2.</b>	<b>Отходы класса Г</b>				
	Люминесцентные лампы	20 шт.	Плотная картонная герметичная тара в специальном помещении	Заключаем разовый договор	ЕМУП КРППО
<b>3.</b>	<b>Отходы класса Б</b>				
	<b>Медицинские отходы</b>		Сбор осуществляется в одноразовые полиэтиленовые пакеты желтого цвета, с соответствующей маркировкой. Сбор острого инструментария - в пластиковые контейнеры желтого цвета. Временное хранение - в подсобном помещении. Вывоз на термическое уничтожение специализированным транспортом.	Договор заключает медицинская организация	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
-------------------------------------	-----------------	---	---

**15. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с программой ХАССП (см. приложение 1)**

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ - детский сад № 189 с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1 Проведение анализа рисков.
- Принцип 2 Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3 Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4 Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5 Установление корректирующих действий.
- Принцип 6 Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7 Документирование и записи ХАССП.

**Виды опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.**

***Биологические опасности:***

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

***Химические опасности:***

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

***Физические опасности:***

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

**Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции:**

**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 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)
<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 полгода  1 раз в полгода
<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	визуально	Ежемесячно
	- качество проведения обработки: 1. смывы на БГК	лабораторный контроль	1 раза в квартал
	2. смывы на гельминты	лабораторный контроль	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 1 раз в квартал

<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