

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 16»

Утверждаю:
Заведующая МБДОУ «Детский сад № 16»
И. Ю. Дрягина
«01» августа 2022г.
Приказ № 160 от 01.08.2022г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ МБДОУ «Детский сад № 16»

г. Дегтярск

Паспортные данные юридического лица

1	Наименование юридического лица	МБДОУ «Детский сад № 16»
2	Юридический адрес	623270, Свердловская область, г. Дегтярск, ул. Литвинова, 8
3	Фактический адрес	623270, Свердловская область, г. Дегтярск, ул. Литвинова, 8, ул. Шевченко, 7
4	Телефон	8(343)97-6-32-99, 8(343)97-6-57-71
5	Электронная почта	mkdou16@yandex.ru
6	ОКПО	27725375
7	ОКВЭД	85.11
8	ОКОГУ	4210007
9	ОКАТО	65484503000
10	ОКФС	14
11	ОКОПФ	75403
12	ИНН/КПП	6627013257/662701001
13	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Заведующая Дрягина Ирина Юрьевна
14	Телефоны руководителя	8(343)97-6-32-99
15	Численность работающих	44 человека, из них женщин – 42, подростков - нет
16	Вид деятельности, работ, услуг	Образовательная деятельность по программам: - основная общеобразовательная программа – образовательная программа дошкольного образования; - основная общеобразовательная программа дошкольного образования в группах компенсирующей направленности (нарушения речи)
17	Наименование лаборатории	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» (или любая аккредитованная лаборатория)
18	Статус лаборатории (№ аттестата аккредитации, лицензии)	Испытательный лабораторный центр Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510229 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.
19	Объем исследований по области аккредитации	_____
20	Наличие санитарно-эпидемиологических заключений (№, дата, кем выдано) на:	№ 66.23.06.000М.00106.12.08 от 15.12.2008г.
20.1	Отвод земельного участка (размещение)	Свидетельство о государственной регистрации права на бессрочное пользование земельным участком (66 АЕ № 326603 от 18.06.2012г.); Свидетельства о государственной регистрации права оперативного управления на здания по ул. Литвинова, 8 (66 АЕ № 326602, 18.06.2012г.),

		ул. Шевченко, 7 (66 АЕ № 326601 от 18.06.2012г.)
20.2	Проектную документацию	-
20.3	Ввод в эксплуатацию	-
20.4	Продукцию, сырье (по количеству видов, подлежащих экспертизе)	Не производится
20.5	Технологические процессы	Не осуществляются
20.6	Лицензируемые, сертифицируемые виды деятельности	Дошкольное образование
20.7	Санитарно-защитную зону	Не предусмотрена
20.8	Водный объект для хозяйственно-питьевого и культурно-массового использования	
20.9	ПДВ	Выбросы вредных веществ в атмосферу не производятся
20.10	ПДС	Сброс вредных веществ не осуществляется
20.11	Источники физических факторов	Указаны в Программе лабораторного контроля
20.12	Источники ионизирующего излучения	Отсутствуют
20.13	Работы с биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами	Не осуществляются
20.14	Программы, методики и режимы обучения	Гигиеническое обучение персонала производится в соответствии с утвержденной программой и графиком
20.15	Порядок, условия и способы сбора использования, обезвреживания, хранения и захоронения отходов производства и потребления	В соответствии со схемой обращения с отходами

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

№	Наименование документа	Регистрационный номер
1.	Федеральные законы, приказы, постановления	
1.1	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999
1.2	Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2300-1-ФЗ от 07.02.1992
1.3	Федеральный закон «о государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	№ 248-ФЗ от 31.07.2020
1.4	ФЗ РФ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»	№ 323-ФЗ от 21.11.2011
1.5	Федеральный закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (с изменениями)	№ 157-ФЗ от 17.09.1998
1.6	ФЗ РФ «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ от 24.06.1998
1.7	ФЗ РФ О предупреждении распространения на территории РФ заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека»	№ 38-ФЗ от 30.03.1995
1.8	ФЗ РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 294-ФЗ от 26.12.2008
1.9	Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	№ 15-ФЗ от 23.02.2013
1.10	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
1.11	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования»	ТР ТС 010/2011
1.12	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности средств индивидуальной защиты»	ТР ТС 019/2011
1.13	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
1.14	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
1.15	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зданий и сооружений»	№ 384-ФЗ от 30.12.2009
1.16	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
1.17	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
1.18	Постановление Правительства РФ «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни,	№ 2314 от 28.12.2020

	здоровью граждан, вреда животным, растениями окружающей среде»	
2	Приказы МЗ, постановления	
2.1	Приказ Минтруда и Минздрава РФ «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»	№ 988-н/1420н от 31.12.2020
2.2	Приказ Минздрава РФ «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»	№ 29-н от 28.01.2021
2.3	Приказ Минздрава Свердловской области «О совершенствовании системы организации и проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников Свердловской области»	№ 633-п от 31.03.2021
2.4	Приказ Минздрава СССР «О развитии дезинфекционного дела в стране»	№254 от 03.09.1991
2.5	Приказ главного управления здравоохранения Свердловской области и Свердловского областного центра санэпиднадзора «О неотложных мерах по усилению дезинфекционных мероприятий в Свердловской области»	№49-п 01/1.50 от 16.03.1993
2.6	Приказ Минздрава Свердловской области «Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области»	№1895-п от 01.11.2017
2.7	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «Об упорядочении профилактических медицинских осмотров и внедрении на территории Свердловской области личной медицинской книжки»	№01/1-189 от 29.08.1996
2.8	Приказ Минздрава РФ «Об утверждении Перечня отдельных профессий, производств, предприятий, учреждений и организаций, работники которых проходят обязательное медицинское освидетельствование для выявления ВИЧ-инфекции при проведении обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров»	№885н от 11.12.2020
2.9	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против гепатита А по эпидемическим показаниям»	№ 01/2-12 от 18.03.2003
2.10	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области «О проведении профилактических прививок против гриппа по	№ 01-п от 09.09.2003

	эпидемическим показаниям»	
2.11	Приказ МЗ СО «О мерах по повышению качества обследования на ВИЧ-инфекцию населения Свердловской области»	№ 306-п/01/1-150 от 09.07.2001
2.12	Приказ МЗ РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	№ 229 от 29.06.2000
2.13	Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»	№ 402 от 20.05.2005
2.14	Приказ Министерства здравоохранения РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	№ 1122-н от 21.03.2014
3	ГОСТы	
3.1	Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны	ГОСТ 12.1.005-88 2001
3.2	Здания и сооружения. Методы измерения освещенности	ГОСТ 24940 2016
3.3	Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях	ГОСТ 30494 2011
3.4	Шум. Общие требования безопасности.	ГОСТ 12.1.003-2014
3.5	Вибрационная безопасность. Общие требования	ГОСТ 12.1.012-2004
3.6	Средства отображения информации индивидуального пользования. Общие эргономические требования и требования безопасности	ГОСТ Р 50948-2001
3.7	Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования	ГОСТ 12.2.032-78
3.8	Рабочее место при выполнении работ стоя. Общие эргономические требования	ГОСТ 12.2.033-78
4	Нормативные акты санитарного законодательства	
4.1.	Санитарные правила	
4.1.1	Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности ОСПОРБ-99/2010	СП 2.6.1.2612-10
4.1.2	Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего облучения	СП 2.6.1.2800-10
4.1.3	Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	СП 3.1.3597-20
4.1.4	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)	СП 3.1/2.4.3598-20
4.1.5	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда	СП 2.2.3670-20
4.1.6	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20
4.2	Санитарные правила и нормативы	

4.2.1	Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)	СанПиН 2.6.1.2523-09
4.2.2	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.2.3685-21
4.2.3	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СанПиН 2.1.3684-21
4.2.4	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2.5	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	СП 2.1.3678-20
5	Методические документы	
5.1	Руководства, рекомендации	
5.1.1	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05
5.1.2	Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций	МР 3.1/2.3.0163/2-20
5.1.3	Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников	МР 3.1/2.2.0170/3-20
5.1.4	Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	МР 3.1/2.2.0172/5-20
5.1.5	Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию	МР 3.1/2.3.0200-20
5.1.6	Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР 2.3.6.0233-21
5.1.7	Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда	МР 2.4.0260-21
5.1.8	Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям	МР 2.4.0260-21
5.1.9	Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	МР 2.4.0242-21
6	Методические указания	
6.1	Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест	МУК 4.3.2812-10
6.2	Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений	МУК 4.3.2756-10
6.3	Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка жилых, общественных и производственных зданий	МУ 2.6.1.2838-11

	и сооружений после окончания их строительства, капитального ремонта, реконструкции по показателям радиационной безопасности	
6.4	Общие требования к проведению контроля аэроионного состава воздуха	МУК 4.3.1675-03
6.5	Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях	МУК 4.3.3722-21
6.6	Санитарно-эпидемиологическая оценка и эксплуатация аэроизирующего оборудования	МУ 4.3.1517-03
6.7	Контроль системы вентиляции	МР 4.3.0212-20
6.8	Инструментальный контроль и оценка вибрации в жилых и общественных зданиях	МУК 4.3.3221-14
7	Прочие	
7.1	Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95	СП 52.13330.2016
7.2	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299	№ 299 от 28.05.2010

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

Вид отходов	Объем в год	Место сбора и утилизации	Наличие договора, № договора на транспортировку, утилизацию	Наименование предприятия
Отходы класса А (упаковочный материал, писчая бумага, бытовые отходы)	30,0 куб.м.	Специально отведенное место, контейнеры	Договор № 6395/ЮЛ от 01.01.2022г. № 7362/ЮЛ от 01.07.2022г.	ООО «ТБО «Экосервис»
Отходы класса Г 1. люминисцентные лампы			Договор № 1712/4У/2022от 08.08.2022г.	ООО «Урал-Эко»
Отходы класса Б 1. изделия медицинского назначения		Специально отведенное место, контейнеры	* Договор № ___ от	*
Пищевые отходы		Специально отведенное место, контейнеры	* Договор № ___ от	*

* Вписать после заключения договоров

Организация работ по дез. обработке предприятия:

- Договор №11/607 от 10.01.2022г. с Филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» на проведение лабораторных исследований пищи, смывов, воды, дезсредств, измерение физических факторов

- Договор № 11/597 от 10.01.2022г. на дератизацию и дезинсекцию, аккарицидную обработку территории, дератизационные работы открытых территорий, обследование на заклещеванность с выдачей экспертного заключения, договор № 11/2245 от 06.06.2022г. с Филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» на дератизацию и дезинсекцию

Примечание:

Программа должна быть пересогласована по эпидемиологическим показаниям, при изменениях в режиме работы предприятия, ассортимента реализуемой продукции, при проведении ремонтных работ и реконструкции.

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ И ФАКТОРОВ
ТРУДОВОГО ПРОЦЕССА ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.08.2022г.**

Административная территория: Свердловская область, город Дегтярск

Организация: МБДОУ «Детский сад № 16»

Фактический адрес: 623270, Свердловская область, город Дегтярск, ул. Шевченко, 7, ул. Литвинова, 8

Юридический адрес: 623270, Свердловская область, город Дегтярск, ул. Литвинова, 8

Код ОКПО: 27725375

Код по ОКВЭД: 85.11

ИНН/КПП: 6627013257/662701001

Численность работающих: 44 человек **Из них женщин:** 42 **Подростков - нет**

Номенклатура факторов производственной среды (ФПС) и факторов трудового процесса (ФТП) по состоянию на 01.08.2022г.

Административная территория: Свердловская область, город Дегтярск

Организация: МБДОУ «Детский сад № 16»

Фактический адрес: 623270, Свердловская область, город Дегтярск, ул. Шевченко, 7, ул. Литвинова, 8

Юридический адрес: 623270, Свердловская область, город Дегтярск, ул. Литвинова, 8

Код ОКПО: 27725375

Код по ОКВЭД: 85.11

ИНН/КПП: 6627013257/662701001

Численность работающих: 44 человек **Из них женщин:** 42 **Подростков - нет**

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

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов	Точки отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
4.	Психофизиологические факторы			
Продукция предприятия общественного питания, технологические процессы				
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели		Периодичность
Биологический	Продовольственное сырье	КМАФАнМ БГКП Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		При возникновении сомнения в качестве
	Готовая продукция: - блюда и кулинарные изделия	КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, стафилококк, протей, E.coli		1 раз в 3 месяца для каждой группы продуктов по 3 пробы
	Салаты, гарниры	Яйца гельминтов		1 раз в 3 месяца по 3-5 проб
	Холодные закуски, зелень, овощи	Иерсинии		1 раз в год
	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	ОМЧ, ТКБ, ОКБ Коли-фаги, СРК		1 раз в квартал,, по показаниям
	Технологическое оборудование, инвентарь (контрольные смывы)	БГКП Яйца гельминтов		1 раз в квартал не менее 10 смывов 1 раз в квартал по 30-40 смывов
	Воздух	ОМЧ (при установке бактерицидных ламп)		1 раз в год
	Руки работников (контрольные смывы)	БГКП Яйца гельминтов		1 раз в квартал не менее 5

			смывов; по эпидпоказаниям
Химические	Продовольственное сырье	В соответствии с СанПиН Органолептика	При возникновении сомнений в качестве (каждая партия)
	Готовая продукция: Блюда и кулинарные изделия	Калорийность (контрольные показатели в соответствии с ГОСТ)	1 раз в квартал по 3 пробы
	напитки	«С» витаминизация	1 раз в год
	овощи	нитраты	1 раз в год
	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	В соответствии с СанПиН (запах, цветность, мутность, привкус, содержание железа, марганца)	1 раз в квартал
	Моющие и дезинфицирующие средства	Концентрация растворов, содержание активного действующего вещества	1 раз в квартал
Физический	Холодильное оборудование	Температура Влажность	Ежедневно
	Складские помещения	Температура Влажность	Ежедневно
	Режим ручной мойки посуды	Температура	При обработке посуды, но не реже 2 раза в смену
	Блюда на раздаче	Температура	- для горячих блюд – 1 раз в течение срока реализации на раздаче; - для не заправленных салатов в течение срока хранения
Медицинский блок			
Биологический	ОМЧ (при установке бактерицидных ламп)	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
	Смывы на БГКП, Staphylococcus aureus, КОЕ/мЗ		
	Плесневые и дрожжевые грибы		
	Качество дезинсекционных мероприятий		
	Качество дератизационных мероприятий		
	Стерильность		

	материалов		
Работы и услуги			
1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2.	Биологические факторы		
3.	Физические факторы		
Сбросы			
1.	Химические вещества	Не производится	-
2.	Биологические факторы		
3.	Физические факторы		
Выбросы			
1.	Химические вещества	Не производится	-
2.	Биологические факторы		
3.	Физические факторы		
Загрязнение почвы			
1.	Химические вещества	Не производится	-
2.	Биологические факторы		
3.	Физические факторы		
Отходы			
Согласно схеме обращения с отходами			

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции 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 результата ПК (журнал, акт, протокол)	Место хранения документа
1	<i>Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугам</i>	<i>Заведующая Дрягина И. Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>Согласно Программе организации лабораторного контроля</i>	<i>Протоколы измерений и лабораторных исследований</i>	<i>Кабинеты ответственных лиц</i>
2	<i>Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров</i>	<i>Заведующая Дрягина И. Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>Согласно Приказу МЗ СР РФ № 302-н от 12.04.2011г. «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 приёме на работу, в последующем - 1 раз в год)</i>	<i>Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию: Медицинские книжки; Заключительный акт</i>	<i>Кабинеты ответственных лиц</i>
3	<i>Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний: против дифтерии и столбняка против клещевого энцефалита против гепатита В против гриппа, против кори, против краснухи, против COVID-19 Контроль за наличием личных</i>	<i>Заведующая Дрягина И. Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>При приёме на работу, далее — в соответствии с календарём прививок: против дифтерии и столбняка по схеме прививок, против клещевого энцефалита кратность определяется видом вакцины, против гепатита В по схеме прививок, против гриппа ежегодно в предэпидемический период, против</i>	<i>Журнал вакцинации сотрудников, медицинские книжки, прививочные сертификаты</i>	<i>Кабинеты ответственных лиц</i>

	<i>прививочных сертификатов</i>		<i>кори, против краснухи женщины фертильного возраста до 35 лет, не привитые, не болевшие</i>		
4	<i>Контроль за работой пищеблока, выполнения норм питания</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Журнал бракеража</i>	<i>Кабинеты ответственных лиц</i>
5	<i>Проведение контроля за использованием сменной спец. одежды</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Визуально</i>	
6	<i>Проведение контроля за соблюдением правил обращения с пищевыми отходами</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Визуально</i>	
7	<i>Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и своевременностью ликвидации неполадок</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Журнал учёта аварийных ситуаций и технических поломок</i>	<i>Кабинеты ответственных лиц</i>
8	<i>Проведение контроля генеральных уборок</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Журнал учёта генеральных уборок</i>	<i>Кабинеты ответственных лиц</i>
9	<i>Контроль за санитарным состоянием территории</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Визуально</i>	
10	<i>Контроль за хранением пищевых продуктов</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Визуально График температурного режима</i>	
11	<i>Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу</i>	<i>По мере поступления продуктов питания</i>	<i>Визуально: при поступлении продуктов от</i>	<i>Кабинеты ответственных лиц</i>

	<i>заключений на поступающие продукты и необходимой документации</i>	<i>заведующей</i>		<i>поставщика; хранение документов (копий) на поступивший товар</i>	
12	<i>Контроль за своевременными внесениями изменений в Программу производственного контроля</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>	<i>По мере возникновения изменений, дополнений.</i>	<i>Программа производственного контроля</i>	<i>Кабинеты ответственных лиц</i>

Периодический медицинский осмотр в соответствии с перечнем контингентов, работающих во вредных и опасных условиях труда, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29-н от 28.01.2021г.

Перечень профессий и должностей работников МБДОУ Детский сад № 16», подлежащих медицинским осмотрам, подвергающихся воздействию вредных и опасных производственных факторов

№ п/п	Наименование структурного подразделения, профессии	Код профессии	Вредные и опасные производственные факторы	Периодичность медицинских осмотров	
				В ЛПУ	В ЦПП
1	Заведующая	21959	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
2	Завхоз	22181	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
3	Старший воспитатель	20437	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	20437	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
5	Младший воспитатель	24236	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Галогены, в том числе: хлор, бромА, йодА, соединения с водородом, оксиды	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
6	Учитель-логопед	27250	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
7	Музыкальный руководитель	24255	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
8	Медицинская сестра диетическая	24038	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности, Работы в организациях общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
9	Повар	16675	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, Освещенность рабочей поверхности, Тяжесть трудового процесса, Работы в организациях общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет

10	Уборщик служебных помещений	19258	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, Галогены, в том числе: хлор, бромА, йодА, соединения с водородом, оксиды, Тяжесть трудового процесса	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
11	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	17545	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, Галогены, в том числе: хлор, бромА, йодА, соединения с водородом, оксиды, Тяжесть трудового процесса	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
12	Дворник	11786	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
13	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	17544	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
14	Сторож	18883	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
15	Электрик	18590	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
16	Кухонный работник	13249	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Галогены, в том числе: хлор, бромА, йодА, соединения с водородом, оксиды Тяжесть трудового процесса, Работы в организациях общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
17	Педагог-психолог	25484	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет
18	Тьютор		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Кратность согласно приказу №29-н	1 раз в 5 лет

**Перечень должностей работников, осуществляющих работы,
при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры на 2022 год**

№ п/п	Наименование профессии	Количество работающих	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные функциональные исследования
1	Заведующая	1	1 раз в год	При поступлении на работу: стоматолог, отоларинголог, дерматовенеролог, психиатр-нарколог, гинеколог терапевт	Флюорография 1 раз в год, исследования крови на сифилис, мазки на гонорею, исследования на гельминты – копроскопия, при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Исследования на кишечную группу – при поступлении на работу, далее по эпид. показаниям. Исследования на цисты лямблий методом копроскопии (мазок с раствором Люголя) 1 раз в год. Исследования на брюшной тиф, скрининг-тест на антитела гепатита А – при поступлении на работу, Исследования на рота-норовирусы 1 раз в год (работники пищеблока, медицинская сестра диетическая, завхоз-кладовщик, младшие воспитатели, воспитатели)
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год		
3	Воспитатель	11	1 раз в год		
4	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год		
5	Учитель-логопед	1	1 раз в год		
6	Медицинская сестра диетическая	1	1 раз в год		
7	Младший воспитатель	8	1 раз в год		
8	Повар	4	1 раз в год		
9	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год		
10	Сторож	5	1 раз в год		
11	Дворник	2	1 раз в год		
12	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год		
13	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1	1 раз в год		
14	Завхоз	2	1 раз в год		
15	Кухонный работник	1	1 раз в год		
16	Педагог-психолог	1	1 раз в год		
17	Тьютор	1	1 раз в год		
18	Электрик	1	1 раз в год		

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Наименование профессии	Количество работающих	Кратность
1	Заведующая	1	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	11	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	2	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	1	1 раз в 2 года
6	Педагог-психолог	1	1 раз в 2 года
7	Тьютор	1	1 раз в 2 года
8	Медицинская сестра диетическая	1	1 раз в год
9	Младший воспитатель	8	1 раз в год
10	Повар	4	1 раз в год
11	Кухонный работник	1	1 раз в год
12	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в 2 года
13	Сторож	5	1 раз в 2 года
14	Дворник	2	1 раз в 2 года
15	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в 2 года
16	Рабочий по комплексному облуживанию зданий	1	1 раз в 2 года
17	Завхоз	2	1 раз в 2 года
18	Электрик	1	1 раз в 2 года

Вакцинопрофилактика

- против дифтерии по схеме – две вакцинальных прививки с интервалом 45 дней, первая ревакцинация через 6-9 месяцев после заключительной вакцинации, последующие ревакцинации 1 раз в 10 лет,
 - против гепатита А с учетом предварительного скрининга на наличие антител к гепатиту А 2-кратно,
 - против гепатита В,
 - против клещевого энцефалита; круглогодично по схеме: 2-кратная вакцинация с интервалом 5-7 месяцев, ревакцинация через год.
 - против COVID-19 вакцинация двухкомпонентной вакциной ежегодно, ревакцинация через 6 месяцев
- Последующие ревакцинации каждые 3 года однократно,
- против гриппа ежегодно в предэпидемический период,
 - против кори прививают мужчин и женщин до 35 лет однократно не привитых или привитых более 5 лет назад,
 - против краснухи женщины фертильного возраста до 35 лет, не болевшие, не привитые,
 - против дизентерии Зонне 1 раз в год

Примечание: план прививок на текущий год представляется в установленные сроки

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

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком, программой производственного контроля	<i>По плану-графику</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
2	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
3	Проведение гигиенического обучения сотрудников пищеблока, медицинской сестры диетической, завхоза-кладовщика	<i>1 раз в год</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
4	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
5	Проведение специальной оценки условий труда	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
6	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
7	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	<i>При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
8	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
9	Проведение дезинсекции и дератизации помещений согласно ППК в соответствии с СП	<i>Согласно договору</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
10	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	<i>Согласно договору</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
11	Соблюдение требований к планировке, размещению и устройству ДОУ	<i>При вводе в эксплуатацию</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
12	Контроль (ревизия) сетей водоснабжения и канализации	<i>Постоянно, 1 раз в год</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
13	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию,	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие</i>

	отоплению, освещению помещений и условиям труда работников		<i>ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
14	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к инвентарю, оборудованию и посуде	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
15	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
16	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
17	Соблюдение требований к реализации пищевых продуктов	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
18	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
19	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
20	Проведение иммунизации сотрудников в соответствии с Национальным календарем проф. прививок и по эпид. показаниям	<i>Ежегодно по календарному плану</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
21	Обследование технического состояния вентиляционных каналов с измерением тяги	<i>1 раз в год</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
22	Мойка игрушек	<i>1 раз в день, 2 раза в день в группе раннего возраста</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>
23	Камерная дезинфекция постельных принадлежностей	<i>1 раз в год</i>	<i>Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей</i>

Карта контрольных критических точек

Наименование этапов и критических точек технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации
1. Приемка сырья, пищевых продуктов			
1.1. Санитарное состояние автотранспорта	Наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора)	Визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов
1.2. Условия транспортировки	Наличие нестандартного оборудования, температура (для скоропортящихся продуктов) время транспортировки (для скоропортящихся продуктов)	Визуальный Термометрия Учет времени	Журнал учета транспортировки
1.3. Поступающее сырье, пищевые продукты	Наличие сопроводительных документов; внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации; температура (для молочной продукции); микробиологические; паразитологические	Визуальный Органолептический Термометрия Лабораторные исследования согласно ППК	При получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции качества сырья, пищевых продуктов, журнал контроля
2. Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), моющих средств, дез. средств	Наличие сопроводительных документов, их соответствие маркировке, виду материала	Визуальный	При получении упаковочных материалов, посуды, тары и т.д.
3. Хранение сырья, пищевых продуктов			
3.1. Условия хранения	Температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура)	Термометрия	Ежедневно, журнал контроля условий хранения
3.2. Сроки хранения	Срок хранения	Контроль сроков	Ежедневно
4. Технологический процесс			
4.1. Подготовка сырья и пищевых	- перетаривание продуктов	Визуально	Ежесменно

продуктов	- очистка, обмывка тары, - первичная холодная обработка сырья (очистка овощей, дефростация мяса, просеивание муки и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях)	Термометрия, контроль времени	
4.2. Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд (термическая обработка, охлаждение)	- температура обработки - время термообработки, охлаждения - количество продукта	Термометрия контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	Ежесменно
4.3. Раздача	- температура при раздаче - срок хранения	Термометрия, контроль времени	Для горячих блюд 1 раз в течение реализации на раздаче, для вареных неочищенных овощей – в течение срока хранения
5. Требования к готовой продукции	- органолептика - микробиологические показатели - содержание витамина «С», микроэлементов при обогащении продуктов	Бракераж готовой продукции Лабораторные исследования	Каждая партия ЖТК 1 раз в квартал
6. Контроль системы водоснабжения			
6.1. Питьевая вода централизованной системы водоснабжения	- органолептика - микробиологические показатели - железо, марганец	Лабораторные исследования	1 раз в год, При установке фильтров – 1 раз в квартал
6.2. Горячая вода	- температура	Термометрия	Ежедневно
7. Санитарная обработка			
7.1. Помещений, оборудования, инвентаря	- наличие и соблюдение графика санитарных дней - качество проведения обработки: - смывы на БГКП - смывы на гельминты	Визуально Лабораторный контроль	Ежемесячно По эпид. показаниям При обработке н/у результатов продукции на гельминты
7.2. Тары, посуды	- наличие инструкций по обработке - соблюдение режима мойки: температура, концентрация растворов	Визуально Термометрия Лабораторный контроль	Не реже 1 раза в квартал

	- качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП)		По эпид. показаниям
8. Производственный и обслуживающий персонал			
8.1. Соблюдение правил личной гигиены	- внешний вид персонала - обработка рук после туалета, перед началом работы	Визуальный контроль	Ежедневно
8.2. Своевременность прохождения медицинских осмотров	- контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров	Визуальный контроль	Ежегодно
8.3. Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания	- опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний - осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания	Визуальный контроль	Ежедневно, до начала работы

**Критические контрольные точки
«ККТ №1»**

Опасный фактор	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество сырья		
Процесс	Приёмка сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сырьё	Сопроводительная документация	Наличие/отсутствие	
	Органолептические показатели сырья	Соответствие / не соответствие	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приемке сырья	Кладовщик	Журнал входного контроля сырья. Пакет документов, подтверждающих качество
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1. Возврат продукции поставщику		Руководитель группы ХАССП, Кладовщик	Акт возврата
2. Исключить возможность попадания сырья в производство		Кладовщик, Повар	Акт возврата
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1. Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП, Заведующая Учреждением	Реестр поставщиков
2. Рассмотреть возможность закупа сырья у другого поставщика		Заведующая Учреждением	Реестр поставщиков

«ККТ №2»

Опасный фактор	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения		
Процесс	Хранение сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сырьё	Условия хранения (температура, влажность)	+2...+6 ⁰ С -18 +/-3 ⁰ С 70 – 75% Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение»	2 раза в день	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности складских помещений, Журнал температуры холодильных и морозильных камер
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Изъять продукцию и переместить в другое место		Повар, Кладовщик	Акт о списании
Провести контроль условий хранения продукции		Кладовщик, Руководитель группы ХАССП	Журнал контроля температуры и влажности складских помещений, Журнал температуры холодильных и морозильных камер
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Провести анализ сбоя работы оборудования		Кладовщик, Руководитель группы ХАССП	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
Провести ремонтные работы оборудования		Руководитель группы ХАССП, Заведующая Учреждением	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

«ККТ №3»

Опасный фактор	Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
Процесс	Производство готового продукта		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовая продукция (в особенности холодный цех, где нет термической обработки)	Органолептические показатели Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	В соответствии с Технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК	Постоянно при приготовлении	Повар, Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Руководитель группы ХАССП, Диетическая сестра	Журнал здоровья Медицинские книжки
Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд	Постоянно при приготовлении	Повар	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации		Повар, Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
При не прохождении медицинского осмотра - сотрудник отстраняется от работы		Руководитель группы ХАССП	Журнал здоровья Медицинские книжки

<p>Организация генеральных уборок</p> <p>Закуп разрешенных дез. средств</p> <p>Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования</p>	<p>Повар</p> <p>Завхоз</p> <p>Руководитель группы ХАССП, Заведующая Учреждением</p>	<p>Журнал генеральных уборок</p> <p>Инструкции по разведению дез. средств</p> <p>Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах</p> <p>Журнал осмотра технического состояния оборудования</p>
<p align="center">Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)</p>	<p align="center">Ответственный</p>	<p align="center">Записи</p>
<p>Пересмотреть ТК</p> <p>Изыскать варианты замены персонала на время прохождения мед.комиссии</p> <p>Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)</p> <p>Организовать генеральную уборку</p> <p>Замена / ремонт оборудования</p>	<p>Повар, Бракеражная комиссия</p> <p>Руководитель группы ХАССП</p> <p>Повар</p> <p>Повар</p> <p>Заведующая Учреждением</p>	<p>ТК, Бракеражный журнал</p> <p>Журнал здоровья</p> <p>Медицинские книжки</p> <p>Журнал генеральных уборок</p> <p>Инструкции по разведению дез. средств.</p> <p>Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах</p>

Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля. Перечень учетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства

№ п/п	Наименование формы	Место хранения	Ответственный за хранение	Срок хранения	Примечание
1	Журнал учета мероприятий по контролю	Рабочий стол	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	5 лет	
2	Журнал регистрации результатов производственно-лабораторного контроля	Рабочий стол		5 лет	
3	Журнал учета аварийных ситуаций	Рабочий стол		5 лет	
4	Журнал учета генеральных уборок	Рабочий стол		5 лет	
5	Журнал учета поступающей продукции (скоропортящейся, сырья)	Рабочий стол		5 лет	
6	Условия хранения продовольственного сырья и скоропортящихся пищевых продуктов	Рабочий стол		5 лет	
7	Журнал регистрации результатов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания	Рабочий стол		5 лет	
8	Бракеражный журнал	Рабочий стол		5 лет	
9	Документация системы ХАССП	Рабочий стол		5 лет	

Перечень отчетных форм на объекте по соблюдению санитарного законодательства

№ п/п	Наименование формы	Форма отчета	Ответственный за представление отчета	Срок представления	Примечание
1	Отчет о выполнении программы ЛК	Таблица	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	1 раз в год	
2	Отчет о привитых контингентах	Таблица		1 раз в год	
3	Отчет по профилактическим прививкам	Таблица		1 раз в мес. в ЛПУ	
4	Отчет о дератизации, дезинсекции	Акты		1 раз в год	
5	Отчет по утилизации ТБО, люминесцентных ламп	Акты		1 раз в год	
6	ФЛГ	Акты			
7	Заключительный акт о проведении периодических медосмотров	Акты		1 раз в год	
8	Отчет по питанию детей			1 раз в квартал	
9	Отчет по острой и хронической заболеваемости детей			1 раз в квартал	

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и г. Ревда»

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию
1	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии на водопроводе в Управление образования, в организацию, обслуживающую сети 2. Использовать запас водопроводной питьевой воды для мытья рук 3. При длительной аварии на водопроводе (более 3 часов) т отсутствии воды в запасе – прекращение работы до устранения неполадок
2	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях)	Травмы работающих в неосвещенных помещениях Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции (пищевые отравления)	<ol style="list-style-type: none"> 1. сообщить о случае аварии на электросети 2. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества
3	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети 2. Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дез. средств 3. усилить санитарно-эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук дез. средствами
4	Прекращение подачи тепла (в холодный период года)	Переохлаждение детей, увеличение числа простудных заболеваний	Остановка производства и отправка работников, за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации
5	Поломка ртутьсодержащих ламп	Отравление парами ртути	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вывести персонал из помещения, где произошла неисправность ламп 2. Провести демеркуризацию помещений 3. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступать к работе только при содержании ртути в ВАРЗ на уровне или ниже ПДК 4. Провести утилизацию неисправных ламп согласно договора с ООО «Урал-Эко»

6	Нарушение технологических процессов	Возможные нарушения технологических процессов не могут создавать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	
7	Аварийный выброс загрязняющих веществ	В связи со спецификой производственных технологий возможность аварийного выброса загрязняющих веществ в атмосферу отсутствует	
8	Аварийный сброс загрязняющих веществ в систему ливневой канализации	В связи со спецификой производственных технологий возможность аварийного сброса загрязняющих веществ в систему ливневой канализации отсутствует	

В том числе по информированию о возникновении аварийной ситуации

Населения		Органов местного самоуправления			Учреждений филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в СО»		
Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона	Должностное лицо филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и г. Ревда»	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона
В течение 1 часа после аварии заведующая Дрягина И.Ю.	Телефонограмма, объявление устное и письменное	Администрация ГО Дегтярск; Управление образования	В течение суток аварии заведующая Дрягина И.Ю.	6-01-39 6-01-57	Заместитель главного гос-го санитарного врача	В течение 1 часа после аварии заведующая Дрягина И.Ю.	8(3439)245215

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

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком, программой производственного контроля	По плану-графику	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
2	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	1 раз в год, при поступлении на работу	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
3	Проведение гигиенического обучения сотрудников пищеблока, медицинской сестры диетической, кладовщика Проведение гигиенического обучения работников	1 раз в год 1 раз в 2 года	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
4	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
5	Проведение специальной оценки условий труда	1 раз в 5 лет	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
6	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лабораторных исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
7	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
8	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
9	Проведение дезинсекции и дератизации помещений согласно ППК в соответствии с СП	Согласно договору	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей

10	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
11	Соблюдение требований к планировке, размещению и устройству ДОУ	При вводе в эксплуатацию	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
12	Контроль (ревизия) сетей водоснабжения и канализации	Постоянно, 1 раз в год	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
13	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
14	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к инвентарю, оборудованию и посуде	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
15	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
16	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
17	Соблюдение требований к реализации пищевых продуктов	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
18	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
19	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
20	Проведение иммунизации сотрудников в соответствие с Национальным календарем профилактических прививок и по эпидемическим показаниям	Ежегодно по календарному плану	Заведующая Дрягина И.Ю. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей

Программа проведения лабораторных испытаний

Наименование исследований, работ	Показатель	Кратность исследований
Лабораторные исследования пищевой продукции: рацион	Определение белка	2 раза в год, 1 проба
	Определение жира	2 раза в год, 1 проба
	Определение углеводов	2 раза в год, 1 проба
	Определение общей калорийности	2 раза в год, 1 проба
Определение витаминов в пищевых продуктах	Витамин С (аскорбиновая кислота)	2 раза в год, 1 проба
Лабораторные исследования воды	Определение запаха при 20 градусах С	1 раз в квартал, 2 пробы
	Определение вкуса, привкуса	1 раз в квартал, 2 пробы
	Определение цветности	1 раз в квартал, 2 пробы
	Определение мутности	1 раз в квартал, 2 пробы
Санитарно-бактериологические исследования питьевой воды	Определение ОМЧ	1 раз в квартал, 2 пробы
	Определение общих колиформных бактерий, термотолерантных бактерий	1 раз в квартал, 2 пробы
	Определение колифагов (с обогащением)	1 раз в квартал, 2 пробы
Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей	Исследования на яйца гельминтов (микроскопия)	1 раз в квартал, 30 смывов
Санитарно-бактериологические исследования смывов	Определение БГКП с использованием среды КОДА	1 раз в квартал, 5 смывов
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов	КМАФАнМ	1 раз в квартал, 3 пробы
	БГКП	1 раз в квартал, 3 пробы
	Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл	1 раз в квартал, 3 пробы
	Определение стафилококк ауреус	1 раз в квартал, 3 пробы
	Определение бактерий рода Proteus	1 раз в квартал, 2 пробы
	Определение Esherichia coli	1 раз в квартал, 1 проба
Определение яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших	Определение яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших	1 раз в квартал, 1 проба
Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств	Хлорсодержащие средства	1 раз в квартал, 1 проба
Санитарно-паразитологические исследования почвы по Романенко	На яйца гельминтов	1 раз в год, 8 проб

Лабораторные исследования воздуха	Определение озона	1 раз в год, 5 исследований
	Определение ртути	1 раз в год, 3 исследования
	Определение фенола (гидроксибензол)	1 раз в год, 3 исследования
	Определение формальдегида	1 раз в год, 3 исследования
Измерение искусственной освещенности	Искусственная освещенность	1 раз в год, 45 точек
Измерение коэффициента естественной освещенности	Коэффициент естественной освещенности	1 раз в год, 26 точек
Измерение параметров микроклимата	Параметры микроклимата	2 раза в год, 22 точки
Измерение МЭД (мощности экспозиционной дозы)	МЭД (мощности экспозиционной дозы)	1 раз в год, 13 точек
Измерение в зданиях ЭРОА радона	Измерение ЭРОА радона	1 раз в 3 года, 8 точек
Измерение гамма-фона	Измерение гамма-фона	1 раз в год, 40 точек
Измерение искусственной освещенности территории	Измерение искусственной освещенности территории	20 точек
Паразитологические исследования фекалий (сотрудники)	По методу Като, 1 исследование	1 раз в год 44 чел.
Паразитологические исследования биологического материала методом нативного мазка с физраствором и раствором Люголя на простейшие (сотрудники)	Исследования методом нативного мазка с физраствором и раствором Люголя на простейшие, 1 исследование	1 раз в год 44 чел.
Исследование перианального соскоба (сотрудники)	Исследование перианального соскоба, 1 исследование	1 раз в год 44 чел.
Паразитологические исследования фекалий по методу Като (воспитанники)	По методу Като, 1 исследование	1 раз в год 151 чел.
Паразитологические исследования биологического материала методом нативного мазка с физраствором и раствором Люголя на простейшие (воспитанники)	Исследования методом нативного мазка с физраствором и раствором Люголя на простейшие, 1 исследование	1 раз в год 151 чел.
Исследование перианального соскоба (воспитанники)	Исследование перианального соскоба, 1 исследование	1 раз в год 151 чел.
Клинико-бактериологические исследования на стафилококк (отделяемое зева, носа) (сотрудники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра диетическая)	Исследования на стафилококк (отделяемое зева, носа), 1 исследование	1 раз в год 6 чел.
Определение антигена ротавируса в фекалиях (сотрудники пищеблока,	Определение антигена ротавируса в фекалиях	1 раз в год

кладовщик, медицинская сестра диетическая, младшие воспитатели, воспитатели)	методом ИФА, 1 исследование	28 чел.
Определение антигена норовируса в фекалиях (сотрудники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра диетическая, младшие воспитатели, воспитатели)	Определение антигена норовируса в фекалиях методом ИФА, 1 исследование	1 раз в год 28 чел.
Дератизация	Дератизация	1 раз в месяц, 1587 кв.м.
Дезинсекция	Дезинсекция	1 раз в месяц, 1587 кв.м.
Обследование объекта на заселенность синантропными насекомыми	Обследование на заселенность синантропными насекомыми	1 раз в месяц, 400 кв.м.
Определение объекта на заселенность грызунами	Определение на заселенность грызунами	1 раз в месяц, 500 кв.м.
Аккарицидная обработка территории от клеща	Аккарицидная обработка территории от клеща	1 раз в год (май), 6300 кв.м.
Дератизационные работы на открытых территориях с приготовлением ядохимикатов	Дератизационные работы на открытых территориях	1 раз в год, 3000 кв.м.
Обследование территории на клещевленность	Обследование территории на клещевленность	1 раз в год, 1 га

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575801

Владелец Дрягина Ирина Юрьевна

Действителен с 03.06.2022 по 03.06.2023