

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ -
ДЕТСКИЙ САД № 555**

МАДОУ - детский сад № 555

Юридический адрес: 620142, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Машинная 33а

тел.: 22134-71, 2213471, e-mail: mdou555@eduekb.ru, сайт: <https://555.tvoysadik.ru>

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ № 555

/Е.В. Нестерова /

приказ № 3/2-О от «09» января 2025 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности

**Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения -
детского сада № 555**

г. Екатеринбург, 2025 г

Настоящая Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Данная программа разработана для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения - детский сад № 555, Октябрьского района муниципального образования «город Екатеринбург».

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния производственного контроля, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля над их соблюдением, а также обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль над хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- контроль над наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающий качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

Объектами производственного контроля являются: здание, сооружения, производственные и общественные помещения, санитарно – защитные зоны, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, готовая продукция, отходы производства и потребления.

В программу включены:

- Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по проведению производственного контроля;
- объекты и график производственного контроля;
- перечень мероприятий и должностных лиц, на которых возложены функции производственного контроля;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке;
- перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля;
- перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование или согласование с ТО Роспотребнадзора;
- особенности организации производственного контроля с применением принципов ХАССП.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) а именно организация производственного контроля в МАДОУ – детский сад № 555 (далее – ДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- заведующий ДОУ;
- заместитель заведующего по АХЧ;
- медицинские работники, закрепленные за МАДОУ ГАУЗ СО «ДГБ №13».

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ,

1. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ (ИЛИ ОТДЕЛЬНОГО ОБЪЕКТА).

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя) объекта:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 555
2.	Юридический адрес:	620142, г. Екатеринбург, ул. Машинная 33а
3.	Фактический адрес:	620142, г. Екатеринбург, ул. Машинная 33а
4.	Тел/Факс:	(343) 221-34-71; 221-34-72
5.	Электронная почта:	Адрес электронной почты: mdou555@eduekb.ru , Адрес сайта: http://555.tvoysadik.ru
7.	ОГРН	1116672003942
8.	ОКВЭД	85.11
9.	ОКАТО	65401390000
10.	ОКОГУ	4210007
11.	ОКОПФ	75401
	ОКФС	14
12.	ОКПО	91076210
	ИНН/КПП	6672333241/6668501001
13.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Заведующий Нестерова Елена Владимировна

14.	Телефоны руководителя, заместителя	8(343) 221-34-71; 8(343) 221-34-72
15.	Численность работающих, в том числе женщин, подростков:	40 человека, из них женщин-38, подростков - нет
16.	Вид деятельности, работ услуг	Предоставление дошкольного образования по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход
17.	Наименование лаборатории	Собственной лаборатории нет. Исследование проводит любая аккредитованная лаборатория
18.	Статус лаборатории (№ аттестата аккредитации, лицензии)	
19.	Объем исследований по области аккредитации	Производственный лабораторный контроль за условиями труда работающих, за факторами среды обитания населения

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

№	Наименование документа	Регистрационный номер
Нормативные акты санитарного законодательства		
1.	Федеральные законы	
1.1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999г.
1.3.	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	№323-ФЗ от 21.11.2011 г.
1.4.	«О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»	№ 77-ФЗ от 18.06.2001г.
1.5.	«Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»	№ 157-ФЗ от 17.09.1998г.
1.6.	«О защите прав потребителей»	№ 2300-1 от 07.02.1992г.
1.7.	«О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека»	№ 38-ФЗ от 30.03.1995г.
1.8.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№294-ФЗ от 26.12.2008г.
1.9.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№29-ФЗ от 02.01.2000г
1.10.	«О лицензировании отдельных видов деятельности»	№99-ФЗ от 04.05.2011г.
2.	Санитарные правила	
2.1.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.1058-01
2.2.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1./3.2.3146-13

2.3.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
2.4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации. Санитарно-эпидемиологические правила»	СП 3.5.3.3223-14
2.5.	«Санитарные правила установления класса опасности токсических отходов производства и потребления (с изменениями и дополнениями)»	СП 2.1.7.1386-03
2.6.	Изменения и дополнения N2 к СП 2.1.7.1386-03 «Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов производства и потребления»	СП 2.1.7.2850-11
2.7.	«Профилактика дифтерии»	СП 3.1.2.3109-13
2.8.	«Профилактика столбняка»	СП 3.1.2.3113-13
2.9.	«Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»	СП 3.1.958-00
2.10.	«Профилактика вирусного гепатита А»	СП 3.1.2825-10
2.11.	«Профилактика вирусного гепатита В»	СП 3.1.1.2341-08
2.12.	«Профилактика вирусного гепатита С»	СП 3.1.3112-13
2.13.	«Профилактика клещевого вирусного энцефалита»	СП 3.1.3.2352-08
2.14.	«Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами»	СП 3.1.3310-15
2.15.	«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
2.16.	«Профилактика туберкулеза»	СП 3.1.2.3114-13
2.17.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
2.18.	«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»	СП 3.1.2952-11
2.19.	«Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»	СП 3.3.2367-08
2.20.	«Профилактика энтеробиоза»	СП 3.2.3110-13
2.21.	«Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»	СП 3.1.2.3149-13
2.22.	«Профилактика коклюша»	СП 3.1.2.3162-14
2.23.	«Профилактика менингококковой инфекции»	СП 3.1.2.2512-09
2.24.	«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10
2.25.	«Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»	СП 3.1.2950-11
2.26.	«Профилактика полиомиелита»	СП 3.1.2951-11

2.27.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01
2.28.	«Профилактика внебольничных пневмоний»	СП 3.1.2.3116-13
2.29.	«Профилактика ВИЧ-инфекции»	СП 3.1.5.2826-10
2.30.	«Профилактика кампилобактериоза у людей»	СП 3.1.7.2816-10
2.31.	«Профилактика бешенства среди людей»	СП 3.1.7.2627-10
2.32.	«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
2.33.	«Профилактика брюшного тифа и паратифов»	СП 3.1.1.2137-06
3.	Санитарные нормы	
3.1.	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданиях и на территории жилой застройки»	СН 2.2.4./2.1.8.562-96
3.2.	«Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»	СН 2.2.4./2.1.8.566-96
4.	Санитарные правила и нормы	
4.1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	СП 2.4.3648-20
4.2.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
4.3.	«Профилактика ВИЧ-инфекции»	СанПиН 3.1.5.2826-10
4.4.	«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	СанПиН 3.2.3215-14
4.5.	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96
4.6.	«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96
4.7.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
4.8.	«Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»	СанПиН 2.2.4.1294-03
4.9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»	СанПиН 2.1.4.1074-01
4.10.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению мероприятий против членистоногих»	СанПиН 3.5.2.1376-03
4.11.	«Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03

4.12.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
4.13.	«Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ»	СанПиН 2.2.2.540-96
4.14.	«Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»	СанПиН 2.1.7.1322-03
4.15.	«Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)»	СанПиН 2.6.1.2523 –09
4.16.	«Санитарные правила содержания территории населенных мест»	СанПиН 42-128-4690-88
5.	Приказы	
5.1.	"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"	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н
5.2.	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	Приказ Минздравоохранения РФ от 21 марта 2014г. №125н
5.3.	«Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области»	Приказ МЗСО №1245-п от 01.10.2014г.
5.4.	«О развитии дезинфекционного дела в стране»	Приказ МЗ СССР №254 от 03.09.91 г.
5.5.	«О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в Российской Федерации»	Приказ МЗ РФ от 21.03.2003г. N 109 (ред. от 29.10.2009)
5.6.	«Об усилении мер по своевременному выявлению и профилактике туберкулеза среди детей и подростков»	Приказ МЗ Свердловской области N 252-п, ЦГСЭН в Свердловской области от 31.04.2004г.
5.7.	«О профессиональной гигиенической подготовке»	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. N 229
6.	Руководства	
6.1.	«Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»	Р 3.5.1904-04
7.	Методические указания	
7.1.	«Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции»	МУ 3.1.1.2969-11

7.2.	«Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»	МУ 3.1.1.2957-11
------	--	------------------

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

3.1 Сведения о должностных лицах

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Функции по осуществлению производствен ного 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	наименова ние цикла
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Нестерова Елена Владимировна	заведующий	См. таблицу 4.2	Уральский государственный педагогический университет, 2014 г.	магистр	ФБУ Здравоохранен ия «Центр гигиены и эпидемиологи и Свердловской области» от 13.12. 2023 г.	
				ГОУ ВПО «Уральский государственный горный университет», 2003г.	Логопедия		

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	Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугам	Заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	Согласно Программе организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований	Кабинеты ответственных лиц
2	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров	Заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	Согласно Контингентам, подлежащим профилактическим медицинским осмотрам (ПМО)	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию; Медицинские книжки; Заключительный акт ТО Управления Роспотребнадзора	Кабинеты ответственных лиц
3	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний: против дифтерии и столбняка против клещевого энцефалита против гепатита В против гриппа, против кори, против краснухи Контроль за наличием личных прививочных сертификатов	Заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	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 для мед.работников по результатам скрининга, для работников пищеблока, административного и вспомогательного персонала в рамках национального проекта «Здоровье» - лицам до 55 лет, против гриппа ежегодно в предэпидемический период, против кори, против краснухи женщины фертильного возраста до 35 лет, не болевшие, не привитые	Журнал вакцинации сотрудников, медицинские книжки, прививочные сертификаты	Кабинеты ответственных лиц

4	Контроль за работой пищеблока, выполнения норм питания	Заведующий Нестерова Е.В., Заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	Постоянно	Форма журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Кабинеты ответственных лиц
5	Проведение контроля за использованием сменной спец. одежды	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	Ежедневно	Визуально	
6	Проведение контроля за соблюдением правил обращения с пищевыми, медицинскими отходам, люминесцентных ламп	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	Ежедневно	Визуально	
7	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	Ежедневно	Журнал учёта аварийных ситуаций и технических поломок	Кабинеты ответственных лиц
8	Проведение контроля генеральных уборок	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	1 раз в месяц	Журнал учёта генеральных уборок	Кабинеты ответственных лиц
9	Контроль за санитарным состоянием территории	Заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	Ежедневно	Визуально	
10	Контроль за хранением пищевых продуктов	Заведующий Нестерова Е.В.,, кладовщик Семенова Л.А.	Ежедневно	Визуально График температурного режима	
11	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений на поступающие продукты и необходимой документации	Заведующий Нестерова Е.В.,, кладовщик Семенова Л.А.	По мере поступления продуктов питания	Визуально, при поступлении продуктов от поставщика; хранение документов (копий) на поступивший товар	Кабинеты ответственных лиц

12	Контроль за своевременными внесениями изменений в Программу производственного контроля	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	По мере возникновения изменений, дополнений.	Программа производственного контроля	Кабинеты ответственных лиц
13	Контроль за организацией питания	Заведующий Нестерова Е.В., Члены комиссии по контролю за организацией питания (согласно приказу заведующего)	Ежедневно	Визуально	
14	Контроль за соблюдением питьевого режима	Шеф -повар Нягу Н.Л.	Ежедневно	Визуально	
15	Контроль за соблюдением физвоспитания	Заместитель заведующего Полукарова О.Ю.	Ежедневно	Визуально	
16	Контроль за соблюдением режима дня и учебных нагрузок	Заместитель заведующего Полукарова О.Ю.	Ежедневно	Визуально	
17	Контроль за функциональным использованием мебели	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	Ежедневно	Визуально	
18	Контроль за закаливающими мероприятиями детей	Заместитель заведующего Полукарова О.Ю.	Ежедневно	Визуально	
19	Контроль за организацией медосмотров детей	Медицинский работник, закрепленный за ДОУ от ГАУЗ СО «ДГБ № 13»	По плану-графику	Журнал регистрации медосмотров детей	Кабинеты ответственных лиц
20	Контроль за работой бактерицидных установок с подсчётом количества отработанных часов	Заместитель заведующего по АХЧ Толмачева В.В.	Постоянно	Журнал учёта работы бактерицидных установок	Кабинеты ответственных лиц

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 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 (пищеблок)				
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели	Периодичность	
Биологический	продовольственное сырье	КМАФАнМ	При возникновении сомнения в качестве	
		БГКП Патогенные, в т. ч. Сальмонеллы		
	Готовая продукция: -блюда и кулинарные изделия Холодные закуски, зелень	КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, стафилококк, протей, E.coli	1 раз в год для каждой группы продуктов по 3 пробы	
			Дрожжи, плесени Яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раза в год согласно ассортименту
	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	ОМЧ, ТКБ, ОКБ, Коли-фаги	1 раз в год по 1 пробе (из разводящей сети)	
	Технологическое оборудование, инвентарь Посуда (мойка в групповой ячейке) (контрольные смывы)	БГКП яйца гельминтов	1 раз в год не менее 10 смывов 1 раз в год не менее 7 смывов 1раз в год не менее 5 смывов	
Руки работников (контрольные смывы)	БГКП	1 раз в год не менее 1 смыва с рук		
Химический	продовольственное сырье	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 Органолептика	При возникновении сомнения в качестве Каждая партия	

	Готовая продукция: -блюда и кулинарные изделия -салаты, гарниры	Физико-химический и санитарно-химический контроль (контрольные показатели в соответствии с ГОСТ Р 50763-95: м.д. влаги, м.д. жира, м.д. сахара, м.д. соли, полнота вложения сырья, общая кислотность, щелочность, свежесть, калорийность, качество термообработки)	1 раз в год по 3 пробы
	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения После фильтра (при замене фильтра)	В соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01 (запах, цветность, мутность, привкус, содержание железа, марганца)	4 раз в год по 1 пробе 1 раз в месяц
	моющие и дезинфицирующие средства	Концентрация растворов, Содержание активного действующего вещества	1 раз в год
Физический	скоропортящиеся пищевые продукты	Температура	При входном контроле
	холодильное оборудование	Температура Влажность	Ежедневно 2 раза в смену
	складские помещения	Температура Влажность	Ежедневно 1 раз в смену
	режим ручной мойки посуды	Температура	При обработке посуды, но не реже 2 раз в смену
	централизованное горячее водоснабжение	Температура	ежедневно
	блюда на раздаче	Температура	- для горячих блюд – 1 раз в течение срока реализации на раздаче - для не заправленных салатов–в течение срока хранения
	моющие и дезинфицирующие средства	Температура	Ежедневно
Медицинский блок			
Химический	Хлор	Лабораторный контроль	1 раз в год

Работы и услуги образовательного (воспитательного) процесса			
1.	Химические вещества: 1. Хлор 2.Моющие синтетические средства 3. Озон 4. Ртуть. 5.Формальдегид 6. Гидроксibenзол	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: 1.Смывы с посуды на БГКП 2.Смывы на яйца гельминтов в группах 3.Почва и песок на гельминты		
3.	Физические факторы: 1.Шум 2.Освещенность 3.Микроклимат 4.Вибрация общая 5.Вибрация локальная 6.ЭСП 7.ЭМИ 8.Ультрафиолетовое излучение		
4.	Психофизиологические факторы воспитательного процесса: 1.Функциональные свойства мебели 2.Нагрузки 3.Режим дня	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
Сбросы			
НЕТ			
Выбросы			
НЕТ			
Загрязнение почвы			
НЕТ			
Отходы			
Согласно схеме обращения с отходами			

Контроль за применяемыми дезинфицирующими средствами

Концентрация растворов моющих и дезинфицирующих средств – ежеквартально.

Температура моющих и дезинфицирующих средств – ежедневно.

5. Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н

5.1 Перечень профессий и должностей работников МАДОУ № 555, подлежащих медицинским осмотрам, подвергающихся воздействию вредных и опасных производственных факторов:

№	Цех, участок, служба или др. структурное подразделение	Полный перечень профессий на предприятии (в организации)	Код профессии	Название производственного фактора в соответствии с нормативной документацией	Номер приложения, пункт приказа Минздрава РФ от 28.01.2021 г. №29н регламентирующий объем профосмотра	Периодичность контроля	
						в ЛПУ	в Центре профпатологии
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Кабинет заведующего	Заведующий	21959	Электромагнитное поле широкополостного спектра частот от ПЭВМ	п.4.2.5	1 раз в год	По результатам заключительного акта
				Работы в ДОУ	п.25	1 раз в год	
2.	Кабинет зам. зав. по АХЧ	Зам. зав. по АХЧ	22181	Электромагнитное поле широкополостного спектра частот от ПЭВМ	п.4.2.5	1 раз в год	
				Работы в ДОУ	п.25	1 раз в год	
3.	Методический кабинет	Старший воспитатель	21959-03	Электромагнитное поле широкополостного спектра частот от ПЭВМ	п.4.2.5	1 раз в год	
				Работы в ДОУ	п.25	1 раз в год	
4.	Кабинет кладовщика	Кладовщик	12759	Электромагнитное поле широкополостного спектра частот от ПЭВМ	п.4.2.5 п.23	1 раз в год	
				Работы в ДОУ	п.25	1 раз в год	
5.	Кабинет делопроизводителя	Делопроизводитель	21299	Электромагнитное поле широкополостного спектра частот от ПЭВМ	п.4.2.5	1 раз в год	
				Работы в ДОУ	п.25	1 раз в год	
6.	Кабинет учителя - логопеда	Учитель - логопед	23736	Работы в ДОУ	п.4.2.5 п.25	1 раз в год	
7.	Музыкальный зал	Музыкальный руководитель	24255	Работы в ДОУ	п.4.2.5 п.25	1 раз в год	
8.	Спортивный зал	Инструктор по физической	23177	Работы в ДОУ	п.4.2.5 п.25	1 раз в год	
9.	Групповые ячейки	Воспитатель	20437	Работы в ДОУ	п.4.2.5	1 раз в год	
10.					п.25		

		Младший воспитатель	20437-07	Моющие синтетические средства	п.1.8.1 п.1.48	1 раз в год	
				Работы в ДОУ	п.25	1 раз в год	
11 12.	Производственные цеха пищеблока	Повар Помощник повара	16675 13249	Электрическое и магнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	п.4.8 п.5.1 п.23	1 раз в год	
				Вибрация общая			
				Работа на предприятиях общественного питания	п.1.8.1		
				Моющие синтетические средства			
				Работы в организациях общественного питания			
				Работы в ДОУ	п.25	1 раз в год	
13.	Прачечная	Машинист по стирке и ремонту белья	17545	Вибрация общая	п.1.48	1 раз в год	
				Моющие синтетические средства	п.25		
				Работы в ДОУ			
14.	Уборка территории	Дворник	11786	Работы в ДОУ	п.25	1 раз в год	
				Пониженная температура воздуха	п.4.7 п.5.1		
17.	Обслуживание здания, помещений	Рабочий по компл. обслуж. здания и ремонту сооружений	18560	Работы в ДОУ	п.6 п.9 п.25	1 раз в год	

5.2.В соответствии с приказом МЗ ПСО №633-п от 31.03.2021 "О совершенствовании системы организации и проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников Свердловской области"

№ п/п	Наименование профессии	Количес- тво работа- ющих	Периодич- ность осмотров	Участие врачей- специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	Заведующий	1	1 раза в год	терапевт, отоларинголог, стоматолог при поступлении на работу, далее - 1 раз в год дерматовенеролог при поступлении на работу, далее 1 раз в год. *инфекционист	Рентгенография грудной клетки 1 раз в год. Исследование крови на сифилис при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Исследования на ИППП (к этой группе заболеваний относятся гонорея, трихомониаз)при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Исследования на контактные гельминты и протозоозы. Обследование на контактные гельминтозы осуществляется методом перианального соскоба и копроовоскопическими методами, на цистыпатогенных простейших – протозооскопическими методами при поступлении на работу, далее 1 раз в год. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям.
2	Заместитель	1			
3	заведующего	1			
4	Зам по АХЧ	11			
5	Воспитатель	11			
6	Младший воспитатель	1			
7	Музыкальный руководитель	1			
8	Инструктор по физической культуре	2			
9	Учитель-логопед	1			
10	Машинист по стирке и ремонту белья	0			
11	Педагог-психолог	2			
12	Дворник	3			
13	Рабочий по обслуж. здания	2			
14	Повар	1			
15	Помощник повара	1			
16	Кладовщик	1			
17	Делопроизводитель Шеф-повар	1			

Примечание: список лиц, подлежащих медосмотрам в качестве декретированной группы, представляется учреждением в ТО Роспотребнадзора в установленные сроки.

* Участие в медицинском осмотре врача-инфекциониста* проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.

5.3 Вакцинопрофилактика

Все сотрудники в обязательном порядке вакцинируются против инфекционных заболеваний:

В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, Национальным календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, в рамках реализации приоритетного Национального проекта «Здоровье» в части дополнительной иммунизации населения, всё взрослое население Российской Федерации подлежит следующим прививкам:

Дифтерия – две прививки с интервалом 1 месяц, третья прививка через 6-12 месяцев, в последующем по одной прививке каждые 10 лет, либо в течение 10 лет три прививки, а в последующем - по одной прививке каждые 10 лет.

Корь – проводится двукратно (с интервалом не менее 3 мес.) в возрасте до 35 лет включительно. Работникам образовательных учреждений, мед.работникам и студентам СУЗов, ВУЗов – 2-х кратная иммунизация независимо от возраста.

Краснуха - проводится женщинам однократно в возрасте до 25 лет включительно (по национальному проекту).

Клещевой энцефалит – две прививки с интервалом 5-7 месяцев, третья прививка через 12 месяцев после второй прививки, в последующем по одной прививке каждые 3 года, либо две прививки с интервалом 2 месяца, третья прививка через 12 месяцев после второй прививки, а в последующем по одной прививке каждые 3 года.

Гепатит В – трехкратно в возрасте до 55 лет (по национальному проекту), по схеме 0-1-6 месяцев, 0-3-6 месяцев, 0-5-6 месяцев. Ревакцинации подлежат только мед.работники, контактирующие с кровью.

Грипп – ежегодно в предэпидемический период (сентябрь – ноябрь) однократно.

По национальному проекту:

- медицинские работники,
- работники образовательных учреждений,
- лица старше 60 лет.

По эпидемическим показаниям:

- работники торговли и общественного питания,
- работники коммунальной сферы,
- работники транспорта,
- работники промышленных предприятий

Гепатит А – проводится предварительно скрининг на наличие антител к гепатиту А (кровь), при отрицательном результате – двукратная вакцинация с интервалом 6-12 месяцев (согласно постановления № 9 от 18.06.2008г.):

- медицинские работники,

- воспитатели и обслуживающий персонал ДОУ,
- работники пищеблоков различных учреждений,
- работники предприятий пищевой промышленности,
- работники предприятий общественного питания,
- работники закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ-интернатов и т.п.,
- работники, обслуживающие водопроводные и канализационные сооружения, оборудование, сети,
- работники сферы обслуживания населения, в т.ч. торговли продуктами питания.

Дизентерия – ежегодно однократно ставится прививка (согласно постановления № 9 от 18.06.2008г.):

- работники пищеблоков различных учреждений,
- воспитатели и младшие воспитатели ДОУ,
- работники предприятий общественного питания,
- работники специализированных цехов по производству кулинарных изделий (салаты, полуфабрикаты, кондитерские изделия и т.п.),
- работники закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ-интернатов и т.п.,
- работники предприятий торговли скоропортящимися продуктами питания.

Примечание: план прививок на текущий год представляется учреждением в установленные сроки.

6. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Наименование профессии	Количество работающих/жен	Кратность
1	Заведующий	1/1	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1/1	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	11/11	1 раз в 2 года
4	Младший воспитатель	11/11	1 раз в год
5	Музыкальный руководитель	1/2	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1/1	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	2/2	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	0/0	1 раз в 2 года
9	Зам.зав. по АХЧ	1/1	1 раз в 2 года
10	Машинист по стирке и ремонту белья	1/1	1 раз в 2 года
11	Рабочий по обслуж. Здания	3/0	1 раз в 2 года
12	Дворник	2/1	1 раз в 2 года

1	Шеф-повар	1/1	1 раз в год
2	Повар	2/2	1 раз в год
3	Помощник повара	1/1	1 раз в год
4	Кладовщик	1/1	1 раз в год

Примечание: список лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации в предстоящем году, представляется учреждением в ТО Роспотребнадзора г. Екатеринбурга не позднее 1 июля текущего года одновременно с проектом плана этой подготовки.

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.

№ п/п	Перечень работ, услуг, продукции	Фактический объем, выпускаемой продукции, оказываемых услуг в год	Численность населения, находящегося под воздействием выпускаемой продукции, оказываемой услуги, выполняемой работы	Наименование санитарно-эпидемиологического заключения, регистрационный номер, дата, наименование организации, выдавшей заключение	Срок действия сан-эпид. заключения
1	2	3	4	5	6
1.	Деятельность, подлежащая санитарно-эпидемиологической оценке.				
1.1.	Отвод земельного участка под строительство	X		Свидетельство о государственной регистрации права от 17.12.2012г 66 АЕ 680126	
1.2.	Проектная документация (строительство, реконструкция)	X			
1.3.	Деятельность	X		Санитарно-эпидемиологическое заключение № 66. 01.30.000 М.003431.10.11 от 07.10.2011 о соответствии заявленного вида деятельности (образовательная деятельность) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам	
1.3.	Порядок, условия и способы сбора, использования, обезвреживания, транспортировки, хранения и захоронения отходов производства и потребления	X		Согласно схеме обращения с отходами (см. пункт 8)	
1.4.	Санитарно-защитные зоны	X		Не требуется	

1.5.	Источники воздействия физических факторов (неионизирующих)	X		Указаны в Программе организации лабораторного контроля ФПС и ФТП	
1.6.	Источники ионизирующего излучения	X		отсутствуют	
1.7.	ПДВ	X		Выбросы вредных веществ в атмосферу не производятся	
1.8.	ПДС	X		Хозяйственно-бытовые сточные воды сбрасываются в городской канализационный коллектор. Производственные сточные воды не образуются. Сброс на рельеф и водные объекты не осуществляется	
1.9.	Работы с биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами	X		-----	
1.10.	Программы, методики и режимы обучения	X		-----	
2.	Услуги, подлежащие лицензированию.				
	<i>Образовательная деятельность по программам дошкольного образования</i>			Лицензия № Л035-01277-66/00194475 от 21 февраля 2017, выдана Министерством общего и профессионального образования Свердловской области	бессрочно
3.	Услуги, подлежащие сертификации.				
	-----			-----	
4.	Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе.				
	-----			-----	
5.	Программы, методики и режимы обучения				

8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (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	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
2	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
3	Проведение гигиенического обучения сотрудников пищеблока, среднего и младшего обслуживающего персонала	1 раз в год	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
4	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ, ответственный по охране труда Холикова Н.Н.
5	Проведение СОУТ	1 раз в 5 лет	Заведующий Нестерова Е.В. и другие лица согласно приказу заведующего
6	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
7	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	Заместитель заведующего по АХЧ, ответственный по охране труда Холикова Н.Н.
8	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В. и другие лица согласно приказу заведующего
9	Проведение дезинсекции и дератизации помещений согласно ППК в соответствии с СП	Согласно договору	Заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
10	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
11	Соблюдение требований к планировке, размещению и устройству ДОУ	При вводе в эксплуатацию	Заведующий Нестерова Е.В. и другие лица согласно приказу заведующего
12	Контроль (ревизия) сетей водоснабжения и канализации	Постоянно, 1 раз в год	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
13	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
14	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к инвентарю, оборудованию и посуде.	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.

15	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В., кладовщик Корнеева М.Г.
16	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В., повара пищеблока
17	Соблюдение требований к реализации готовых блюд	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В., повара пищеблока
18	Соблюдение требований к содержанию помещений, оборудования и игрушек	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В., старший воспитатель Хадеева М.Е.
19	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
20	Проведение иммунизации сотрудников в соответствие с Национальным календарем проф. прививок и по эпид. показаниям	Ежегодно по календарному плану, согласованному с ТО Управление Роспотребнадзора	Заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
21	Очистка шахт вытяжной вентиляции	1 раз в год	Заведующий Нестерова Е.В., заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
22	Мойка игрушек (режим уборки)	1 раз в день	Старший воспитатель Хадеева М.Г.
23	Контроль за исправностью и использованием мебели	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
24	Контроль за организацией питьевого режима	Постоянно	Повар Мурадова М.М.
25	Выбивание, вытряхивание постельных принадлежностей	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ Холикова Н.Н.
26	Контроль за организацией воспитательного, учебного процесса (питание, физвоспитание, режим дня, учебные нагрузки)	Постоянно	Старший воспитатель Хадеева М.Е.

9. Карта контрольных критических точек

Критической контрольной точкой являются все рабочие места с вредными условиями труда (приложение 1)

Карта контрольных точек технологического процесса на пищеблоке

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,	визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов

1.2. Условия транспортировки	- наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора) - 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), пищевых добавок, моющих, 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 Сроки хранения	- температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) - срок хранения	термометрия контроль сроков	ежедневно, журнал контроля условий хранения ежедневно, журнал контроля условий хранения ежедневно
4. Технологический процесс 4.1. Подготовка сырья и пищевых продуктов	- перетаривание продуктов, - очистка, обмывка тары, - первичная холодная обработка сырья (очистка овощей, дефростация мяса, просеивание муки, сахара и т.д. в	визуально термометрия, контроль времени	ежесменно

4.2. Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд (термическая обработка, охлаждение)	соответствующих виду сырья условиях (помещениях) - температура обработки - время термообработки, охлаждения - кол-во продукта	термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	ежедневно
4.3. Раздача	- температура при раздаче - срок хранения	термометрия, контроль времени	для горячих блюд- 1 раз в течение срока реализации на раздаче, для вареных неочищенных овощей – в течение срока хранения
5. Требования к готовой продукции	- органолептика - микробиологические показатели СанПиН 2.3.2.1078-01, ТУ - содержание витаминов «С» микроэлементов при обогащении продуктов - гельминты (овощи, зелень на разделке незаправленные)	бракераж готовых блюд лабораторные исследования (до 3 проб) лабораторные исследования	Каждая партия ЖТК 1 раз в год 1 раз в год
6. Контроль системы водоснабжения			
6.1. Питьевая вода централизованной системы водоснабжения (холодная, горячая)	- органолептика - микробиологические показатели (СанПиН 2.1.4.1074-01) - железо, марганец	лабораторные исследования	1 раз в год, при установке фильтров- 1 раз в квартал
6.2. Горячая вода	- температура - железо, марганец	термометрия	ежедневно

7. Санитарная обработка. 7.1. Помещений, оборудования, инвентаря 7.2. Тары, посуды 7.3. Автотранспорта	- наличие и соблюдение графика санитарных дней - качество проведения обработки: 1 смывы на БГКП 2 смывы на гельминты - наличие инструкций по обработке - соблюдение режима мойки: температура, концентрация растворов - качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП) - своевременность и эффективность санитарной обработки транспорта	визуально лабораторный контроль -/- визуально термометрия, лабораторный контроль лабораторный контроль визуально,	ежемесячно ежемесячно при отработке н/у результатов продукции на гельминты не реже 1 раза в год обработка ежедневно, дезинфекция 1 раз в 10 дней по месту стоянки автотранспорта
8. Производственный и обслуживающий персонал 8.1. Соблюдение правил личной гигиены 8.2.Своевременность прохождения медицинских осмотров 8.3. Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания	- внешний вид персонала - обработка рук после туалета, перед началом работы - контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров - опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний - осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания	визуальный контроль	ежедневно 1 раз в квартал, ежегодно ежедневно, до начала работы
9. Воспитательный процесс 9.1.Группы	-физические факторы -химические факторы -функциональные свойства мебели -ФТП учащихся -биологические факторы	лабораторный контроль	Кратность согласно разработанной программе ПЛК
10. Медицинский блок	-физические факторы -химические факторы -биологические факторы	лабораторный контроль	Кратность согласно разработанной программе ПЛК

10. Рекомендуемые формы учета и отчетности в соответствии с действующим законодательством по вопросам производственного контроля:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
2. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Журнал графика смены кипяченой воды.
4. Журнал учета аварий и проведения плановых ремонтов оборудования.
5. Журнал учета инфекционных заболеваний.
6. Журнал прохождения периодических медосмотров сотрудников
7. Журнал учета работы бактерицидных ламп
8. Журнал ежедневного учета работы рециркуляторов.
9. Отчет о выполнении лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком.
10. Отчет о проведении профилактических прививок.
11. Отчет по дератизации и дезинсекции.
12. Отчет по утилизации ТБО, люминесцентных ламп.
13. Флюорография.
14. Заключительный Акт о проведении периодических медосмотров

11. Наличие аптечек первой медицинской помощи для аварийных ситуаций:

- места хранения: *в групповых ячейках.*
- количество: **11**
- состав аптечки: *перекись водорода р-р 3%, бинт, термометр, лейкопластырь, маски медицинские, салфетки стерильные.*

12. 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 ТО Управления Роспотребнадзора.

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию
1	2	3	4
1	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора 2. Сообщить о случае аварии на водопроводе в течение часа. 3. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук 4. При длительной аварии на водопроводе (более 3-х часов) и отсутствии воды в запасе – прекращение работы до устранения неполадок
2	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях)	Травмы работающих в неосвещенных помещениях	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора 2. Сообщить о случае аварии на электросети 3. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества
3	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора. Сообщить о случае аварии в канализационной сети Провести дополнительную обработку служебных бытовых и производственных помещений с использованием дезсредств 2. Усилить санитарно-эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук дезсредствами
4	Прекращение подачи тепла (в холодный период года)	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора 2. Остановка производства и отправка во внеочередные отпуска всех работников предприятия за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации
5	Поломка газоразрядных ламп	Отравление парами ртути	1. Приостановить работу, сообщить в ТО Управления Роспотребнадзора 2. Вывести персонал из помещения, где произошла неисправность ламп 3. Провести демеркуризацию помещений 4. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК 5. Провести утилизацию неисправных ламп
6	Возникновение 2-ух и более случаев инфекционных заболеваний	Распространение инфекционных заболеваний (персонал)	1. Поместить ребенка в изолятор для наблюдения 2. Произвести отбор подозрительных продуктов, рвотных масс, выделений больного. 3. Передать экстренное сообщение в ТО Управления Роспотребнадзора или в филиал ФБУЗ 4. Сообщить в Министерство образования по тел. 371-57-27

			5. Решить вопрос транспортировки и госпитализации больного 6. Прекратить действие подозрительного агента (фактора) 7. Проведение влажной заключительной дезинфекции. 8. Проветривание помещений (при выявлении воздушно-капельных инфекций)
7	Аварийные ситуации при проведении манипуляций	Распространение гемоконтактных инфекций	1. Оказать неотложную медицинскую помощь в соответствии с «Приказом Департамента ЗО правительства Свердл.обл. №397-п» 2. Поставить в известность руководство центра о имевшей место ситуации 3. Составить акт об аварийной ситуации, связанной с риском профессионального заражения 4. Информировать ТО Управления Роспотребнадзора
8	Неисправность холодильного оборудования на пищеблоке и в медицинском кабинете	Порча продуктов питания Порча медицинских препаратов Развитие различных заболеваний у детей	1. Приостановка работы пищеблока до устранения аварии (в зависимости от объема) 2. Уничтожение испорченных продуктов питания 3. Приостановление работы медицинского кабинета до устранения аварии 4. Уничтожение испорченных медицинских препаратов. 5. Решить вопрос по хранению мед.препаратов и пищевых продуктов: - отправить медицинские и иммунобиологические препараты на временное хранение для сохранения «холодовой цепи» в РГКБ - поступившие продукты отправить поставщикам
9	Случаи инфекционных заболеваний (одномоментно) 1. Салмонеллезная инфекция- 5 случаев и более 2. Дизентерия и др. острые кишечные инфекции- 5 случаев и более 3. Вирусный гепатит А -3 случая и более 4. Вирусный гепатит В,С,Д- 3 случая и более 5. Краснуха- 3 случая и более 6. Менингококковая инфекция – 3 случая и более 7. Коклюш- 3 случая и более	Распространение инфекционных заболеваний (вспышка)	1. Приостановка воспитательного процесса 2. Информирование ТО Управления Роспотребнадзора по тел. 3. Сообщить в учреждение здравоохранения, с которым заключен договор на медобслуживание 4. Проведение противоэпидемических мероприятий

10	Короткое замыкание в электропроводке	Пожар, ожоги, отравление продуктами горения Люди, находившиеся в соседних помещениях	1. Эвакуировать людей 2. Отключить электричество 3. Провести тушение пожара огнетушителем 4. Сообщить о пожаре по телефону 01 в пожарную службу 5. Вызвать электромонтёров для ликвидации аварии в системе электроснабжения 6. Информировать ТО Управления Роспотребнадзора или в филиал ФГУЗ о чрезвычайной ситуации
----	--------------------------------------	---	--

В том числе по информированию о возникновении аварийной ситуации

населения		Органов местного самоуправления			Учреждений ТО Управления Роспотребнадзора		
Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона	Должностное лицо	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона
5	6	7	8	9	10	11	12
В течение 1-го часа после аварии Заведующий Нестерова Е.В..	Объявление устное и письменное	Администрация Октябрьского района г. Екатеринбурга (приемная)	В течение 1-го часа после аварии	3041270	Начальник ТО Роспотребнадзора по Октябрьскому р-ну	В течение 1-го часа после аварии	ТО Управления Роспотребнадзора Октябрьского района: 3502164

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

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1	Разработать и утвердить план-график проведения лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов учебного и трудового процессов	В течение текущего года	Заведующий Нестерова Е.В.. и другие лица согласно приказу заведующего
2	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	В течение текущего года	Заведующий Нестерова Е.В.. и другие лица согласно приказу заведующего
3	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров согласно приказу №302н	Ежегодно	Заведующий Нестерова Е.В.. и другие лица согласно приказу заведующего

4	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований, лабораторных исследований и гигиенической аттестации	постоянно	Заведующий Нестерова Е.В.. и другие лица согласно приказу заведующего
5	Приобретение санитарных норм и правил (и прочей документации), необходимых для соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	По мере выхода НД	Заведующий Нестерова Е.В.. и другие лица согласно приказу заведующего
6	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении на работу, далее – 1 раз в полгода	Заведующий Нестерова Е.В.. и другие лица согласно приказу заведующего
7	Контроль воспитательного, учебного процесса	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В.. и другие лица согласно приказу заведующего
8	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	Заведующий Нестерова Е.В.. и другие лица согласно приказу заведующего
9	Разработка санитарно-гигиенических паспортов на рабочие места женщин	В сроки согласованные с ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий Нестерова Е.В.. и другие лица согласно приказу заведующего

14. 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):

СХЕМА ОБРАЩЕНИЯ С ОТХОДАМИ

Класс отходов	Место образования	Характеристика морфологического состава	Дезинфекция	Условия сбора	Кол-во в сутки	Место временного хранения	Удаление отходов
Класс А (V)	Административно-хозяйственные помещения, групповые ячейки, пищеблок	- упаковочный материал, писчая бумага, - бытовые отходы	Не требуется	Педальное ведро с вложенным белым одноразовым полиэтиленовым пакетом. Одноразовые пакеты герметизируются и удаляются в контейнер. После удаления отходов ведра промываются и протираются 2% раствором хлорамина	.	В помещениях детского сада в спец.емкостях и пакетах. На контейнерной площадке для ТБО	Удаление 1 раз в день в контейнер бытового мусора. Контейнер установлен на контейнерной площадке. Обслуживание согласно договору ЕМУП «Спецавтобаза»
Класс Б согласно СанПиН 2.1.7.728-99	Медицинский блок	- марлевые тампоны - перчатки резиновые - одноразовые маски - разовые салфетки - ампулы стеклянные - иглы одноразовые - шприцы одноразовые	Спец. контейнер, 1,5% раствор бианола – 60 минут Спец. контейнер, 1,5% раствор бианола – 60 минут	Одноразовые полиэтиленовые пакеты желтого цвета, герметизируются, маркируются надписью «опасные отходы класс Б» с названием учреждения, даты, фамилии ответственного лица за сбор, хранение и удаление отходов. В коробки из плотного картона, герметизируются, маркируются надписью «опасные	0,3 кг 0,1 кг 0,1 кг 0,2 кг 0,1 кг 0,1 кг 0,1 кг	Спецконтейнер в кабинетах Тумба под раковиной	Удаление 1 раз в день в контейнер бытового мусора. Контейнер установлен на контейнерной площадке. Обслуживание согласно договору

		- пластмассовые чехлы от игл		отходы класс Б» с названием учреждения, даты, фамилии ответственного лица за сбор, хранение и удаление отходов.	0,05 кг		
Класс Г (I) (отходы, приравняемые к промышленным)	Кабинеты Медицинский блок	- ртутные лампы (люминесцентные, бактерицидные)	-	Специальные коробки из плотного картона, герметизируются (заворачивают в плотный полиэтилен, обклеивают скотчем)	До 10 шт. в год	Временное хранение в хозяйственной комнате	Удаление по договору
		- дезинфицирующие рабочие растворы	-	Утилизируются в конце смены из спец. ёмкостей в лечебных кабинетах			Слив в городскую канализацию

15. 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
Дезинсекция помещений против тараканов	Ежемесячно	Договор № 0167/12-24-Б от 13.01.2025г.	ООО «Дезинфекционная служба»
Дератизация помещений			

Рекомендуемые формы учета и отчетности в соответствии с действующим законодательством по вопросам производственного контроля:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
2. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Журнал учета аварий и проведения плановых ремонтов оборудования
4. Журнал учета инфекционных заболеваний
5. Журнал прохождения периодических медосмотров сотрудников
6. Журнал учета работы бактерицидных ламп
7. Отчет о выполнении лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком
8. Отчет о проведении профилактических прививок
9. Отчет по дератизации и дезинсекции.
10. Отчет по утилизации ТБО, люминесцентных ламп, макулатуры.
11. Флюорография.
12. Заключительный Акт о проведении периодических медосмотров
14. Отчет по питанию детей 1р/квартал