



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
детский сад № 195

У детского сада № 195

А.С. Страшкова

Принято № 1/2 от « 11 » 01 2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с СП 1.1.1058-01, СП 1.1.2193-07

МАДОУ – детский сад № 195

г. Екатеринбург, 2021

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

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя):	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 195
2.	Юридический адрес:	620149, г. Екатеринбург, ул. Громова, 144 а
3.	Фактический адрес:	620149, г. Екатеринбург, ул. Громова, 144 а
4.	Телефон/факс, mail:	8 (343) 240-72-72 e-mail: mdou195@eduekb.ru
5.	ИНН	6661058360
6.	ОКПО	44122738
7.	ОКВЭД (основной)	85.11
8.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Заведующий – Страшкова Анна Сергеевна Заместитель – Нифантова Юлия Викторовна
9.	Телефоны руководителя, заместителя	8 (343) 240-72-72
10.	Численность работающих:	27
11.	Вид деятельности, работ услуг	Предоставление дошкольного образования по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми

**2. ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАНЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, МЕТОДОВ И
МЕТОДИК КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С
ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ**

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
	Нормативные акты санитарного законодательства	(со всеми изменениями и дополнениями)
	Технические регламенты Таможенного союза	
1.	О безопасности упаковки	ТР ТС 005/2011
2.	О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
3.	Пищевая продукция в части ее маркировки	ТР ТС 022/2011
4.	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011
5.	Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
6.	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ТР ТС 029/2012
7.	О безопасности молока и молочной продукции.	ТР ТС 033/2013
8.	О безопасности мяса и мясной продукции.	ТР ТС 034/2013
9.	О безопасности рыбы и рыбной продукции.	ТР ЕАЭС 040/2016
10.	О безопасности средств индивидуальной защиты	ТР ТС 019/2011
11.	О безопасности машин и оборудования	ТР ТС 010/2011
12.	О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков	ТР ТС 007/2011
13.	О безопасности игрушек	ТР ТС 008/2011
14.	О безопасности мебельной продукции	ТР ТС 025/2012
	Законы Российской Федерации	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	Федеральный закон российской федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». С изменениями	№52-ФЗ от 30 марта 1999 г.
2.	Федеральный закон российской федерации «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний». С изменениями	№ 157-ФЗ РФ от 17.09.1998 г.
3.	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации». С	№323-ФЗ

	изменениями	от 21.11.2011 г.
4.	Трудовой кодекс Российской Федерации. С изменениями	№ 197-ФЗ от 30.12.2001
5.	"О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации, признании не действующими на территории Российской Федерации некоторых нормативных правовых актов СССР и утратившими силу некоторых законодательных актов (положений законодательных актов) Российской Федерации". С изменениями	№90-ФЗ от 30.06.2006г.
6.	«О радиационной безопасности населения». С изменениями	№3-ФЗ от 09.01.1996 г.
7.	Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». С изменениями	№ 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
8.	Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». С изменениями	№2300-1 ФЗ от 07.02.1992 г. (ред. от 01.09.2013г)
9.	Федеральный закон «О предупреждении распространения на территории РФ заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека». С изменениями	№ 38-ФЗ от 30.03.1995 г.
10.	Федеральный закон «О специальной оценке условий труда». С изменениями	№426-ФЗ от 28.11.2013
11.	Федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона "О специальной оценке условий труда»	№ 421-ФЗ от 28.12.2013
12.	Федеральный Закон РФ «Об отходах производства и потребления» С изменениями	№ 89-ФЗ от 24.06.1998
13.	О водоснабжении и водоотведении. С изменениями	№ 416-ФЗ от 07.12.2011
14.	Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака». С изменениями	№ 15-ФЗ от 23.02.2013
15.	Федеральный закон О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 13 июля 2015 года)	№ 29 –ФЗ от 02.01.2000 г.
16.	Об образовании в РФ	№273-ФЗ От 29.12.2012
	Санитарные правила	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	СП 1.1.1058-01.
2.	Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07.
3.	Санитарные правила установления класса опасности токсических отходов производства и потребления	СП 2.1.7.1386-03
4.	Изменения и дополнения № 1 к СП 2.1.7.1386-03 « Санитарные правила по определению класса опасности токсических отходов производства и потребления	СП 2.1.7.2850-11
5.	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.3146-13
6.	Профилактика столбняка	СП 3.1.2.3113-13
7.	Профилактика туберкулёза. С изменениями	СП 3.1.2.3114-13
8.	Профилактика гриппа	СП 3.1.2.3117-13
9.	Профилактика дифтерии	СП 3.1.2.3109-13
10.	Профилактика клещевого энцефалита. С изменениями	СП 3.1.3.2352-08
11.	Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита	СП 3.1.2952-11
12.	Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами	СП 3.1.958-00
13.	Профилактика вирусного гепатита В	СП 3.1.1.2341-08
14.	Профилактика вирусного гепатита А	СП 3.1.2825-10

15.	Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту	СП 2.2.2.1327-03
16.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
17.	Профилактика легионеллеза	СП 3.1.2.2626-10
18.	Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*	СП 52.13330.2011
19.	"Профилактика энтеробиоза"	СП 3.2.3110-13
20.	"Профилактика острых кишечных инфекций"	СП 3.1.1.3108-13
21.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборота в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3.6.1079-01
22.	«Организация иммунопрофилактики»	СП 3.3.2367-08
23.	Профилактика коклюша	СП 3.1.2.3162-14
24.	"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
25.	"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СП 3.1.3597-20
26.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
	Санитарные нормы	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96.
2.	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий	СН 2.2.4/2.1.8.566-96
	Гигиенические нормативы, ГОСТы, ОСТы	
1.	Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны	ГН 2.2.5.3532-18.
2.	Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.	ГОСТ 12.1.005-88
3.	Системы вентиляционные. Общие требования.	ГОСТ 12.4.021-75
4.	Оборудование для кондиционирования воздуха, вентиляции и отопления.	ГОСТ 22270-76
5.	Шум. Допустимые уровни в жилых и общественных зданиях	ГОСТ 12.1.036-81
6.	ССБТ. Средства и методы защиты от шума. Классификация	ГОСТ 12.1.029-80
7.	ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования	ГОСТ 12.1.012-2004
8.	Электростатические поля. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля	ГОСТ 12.1.045-84
9.	Здания и сооружения. Методы измерения освещенности	ГОСТ Р 54944-2012
10.	Здания и сооружения. Методы измерения коэффициента пульсации освещенности	ГОСТ Р 54945-2012
	Санитарные нормы и правила, СНиП	
1.	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	СанПиН 2.2.4.548-96.
2.	Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений	СанПиН 2.2.4.1294-03
3.	Гигиенические требования к условиям труда женщин	СанПиН 2.2.0.555-96.
4.	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
5.	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.
6.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1074-01
7.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"	СанПиН 3.5.2.3472-17
8.	Гигиенические требования к организации работы на копировально-	СанПиН 2.2.2.1332-03

	множительной технике.	
9.	Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01
10.	Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления	СанПиН 2.1.7.1322-03
11.	Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ	СанПиН 2.2.2.540-96
12.	"Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов"	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03
13.	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации	СанПиН 3.2.3215-14
14.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1324-03
15.	Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01
16.	"Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"	СанПиН 2.2.4.3359-16
17.	Гигиенические требования по применению пищевых добавок (с дополнениями и изменениями)	СанПиН 2.3.2.1293-03
18.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность"	СанПиН 2.1.3.2630-10
	Методические указания	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	Оценка освещения рабочих мест	МУ 2.2.4.706-98/ МУ ОТ РМ 01-98.
2.	Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки шума на рабочих местах	МУ 1844-78
3.	Общие требования к проведению контроля аэрионного состава воздуха	МУК 4.3.1675 - 03
4.	Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест	МУК 4.3.2812-10
5.	Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений.	МУ 4425-87
6.	Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки производственных вибраций	МУ 3911-85
7.	Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами	МУ 2.3.975-00
	Руководства	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	Руководство по гигиенической оценке факторов производственной среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.	Р 2.2.2006-05
	Приказы МЗ, постановления	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	«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 этих осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».	Приказ Минздравсоцразвития России N 302н от 12.04.2011
2.	О внесении изменения в приложение N 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года N 302н	Приказ Минздрава России N 296н от 15.05.2013
3.	О внесении изменений в приложения N 1 и N 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года N 302н	Приказ Минздрава России N 801н от 05.12.2014
4.	Приказ МЗ РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	№ 229 от 29.06.2000г.
5.	Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемическим показаниям». С изменениями	№ 125н от 21.03.2014 г.
6.	Постановление правительства РФ «Об организации лицензирования	№ 957 от 21.11.2011

	отдельных видов деятельности» . С изменениями	
7.	Постановление Правительства РФ "О порядке осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды" (вместе с правилами осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды").	№ 10 от 06.01.2015
8.	Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении Типовых отраслевых норм бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты» (с изменениями на 5 мая 2012 года)	N 68 от 29.12.1997

3. 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 результат ПК (журнал, акт, протокол)	Место хранения документа (журнала, акта, протокола)
1	2	3	4	5	6
1.	Проведения контроля за химическими, физическими факторами производственной среды и трудового процесса. Проведение лабораторного контроля за состоянием среды обитания.	Страшкова А.С., заведующий	Согласно Программе организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований Журнал регистрации результатов производственного контроля	Папка с документацией по производственному контролю
2.	Проведения контроля за своевременностью прохождения сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров	Страшкова А.С., заведующий	Согласно Контингентам, подлежащим профилактическим медицинским осмотрам (ПМО)	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию; Медицинские книжки; Заключительный акт	
3.	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний	Страшкова А.С., заведующий	При приёме на работу, далее – в соответствии с календарём прививок.	Личные медицинские книжки, личные прививочные сертификаты	
4.	Ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения	Страшкова А.С., заведующий	При возникновении аварийных ситуаций: - в системе водоснабжения и канализации - в системе электро и теплоснабжения - разлив сильнодействующих и ядовитых веществ	Журнал учёта аварийных ситуаций	Папка с документацией по производственному контролю
5.	Контроль за соблюдением правил обращения с	Страшкова А.С.,	Ежедневно	Протоколы лабораторных	

	отходами. Контроль за санитарным состоянием территории	заведующий	(визуальный контроль). Лабораторный контроль согласно программе производственного лабораторного контроля.	исследований.	
6.	Контроль за своевременное внесение изменений в Программу производственного контроля	Страшкова А.С., заведующий	По мере возникновения изменений, дополнений.	Программа производственного контроля	Папка с документацией по производственному контролю
7.	Контроль за наличием сертификатов профилактических прививок	Страшкова А.С., заведующий	Постоянно	Прививочные сертификаты	Рабочий стол
8.	Разработка санитарно-гигиенических паспортов на постоянные рабочие места женщин. Ежегодная корректировка паспортов.	Страшкова А.С., заведующий	1 раз в год	Санитарно-гигиенических паспортов на постоянные рабочие места женщин	Папка с документацией по производственному контролю
9.	Контроль за проведением дезинсекции и дератизации.	Страшкова А.С., заведующий	Согласно договору.	Журнал	
10.	Актуализация и внедрение в работу новых нормативных документов.	Страшкова А.С., заведующий	По мере выхода новых нормативных документов.	План внедрения нормативных документов	Рабочий стол.
11.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Страшкова А.С., заведующий	Ежедневно	Журнал учёта аварийных ситуаций и технических поломок	Папка с документацией по производственному контролю
12.	Проведения контроля за своевременным прохождением гигиенического обучения сотрудников	Страшкова А.С., заведующий	1 раз в 2 года	Медицинские книжки	
13.	Контроль за условиями хранения пищевых продуктов и сроков их реализации	Серебрякова О.М. Шеф-повар	Ежедневно	Визуально, журнал температурного режима	
14.	Контроль за наличием сопроводительных документов на поступающие продукты и необходимой документации		По мере поступления продуктов питания	Визуально; при поступлении продуктов от поставщика; хранение документов (копий) на поступивший товар	

15.	Разработка, внедрение и поддержание процедуры ХАССП		Ежедневно	ХАССП (ст. 10 ТР ТС 021/2011)	
16.	Контроль за соблюдением личной гигиены персонала (достаточность и использование спец. одежды, правил обработки рук при различных видах выполняемых работ).		Ежедневно	Визуально	
17	Контроль за технологией приготовления блюд, кулинарных изделий, готовой продукции.		Постоянно	Визуально	
18	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции: -соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);		Постоянно	Визуально	
19	Контроль за качеством поступающей продукции (отделочных материалов, мебели, одноразовых стаканчиков), дезинфицирующих и моющих средств.	Ментова С.В., и.о. заведующего хозяйством	Постоянно	Сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения	Кабинет заведующего хозяйством
20	Контроль за проведением текущей влажной уборки и генеральной уборки	Ментова С.В., и.о. заведующего хозяйством	Постоянно	Журнал учета генеральных уборок	Кабинет заведующего хозяйством
21	Санитарно-эпидемиологический режим: Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Осмехина Н.В., медицинский работник	Постоянно	Визуально	
22	Ответственный за профилактику и недопущение распространения респираторных инфекций (в т.ч. коронавирусной) на территории организации	Страшкова А.С., заведующий	Постоянно		

4. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, БИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, А ТАКЖЕ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ, 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 (Приложение №1).		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы:			
4.	Тяжесть и напряженность трудового процесса.			
Работы и услуги*				
1.	Физические факторы	Мощность эффективной дозы гамма-излучения, (МЭД) в помещениях	При приёмке в эксплуатацию. Периодичность дальнейшего контроля определяется по результатам испытаний.	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
		Среднегодовое значение эквивалентной объемной равновесной активности (ЭРОА) радона в помещениях		
		Контроль вновь завезённого песка в песочницах по радиологическому показателю	1 раз в год	
		Естественное и искусственное освещение	Основные помещения пребывания детей. 1 раз в год	
		Показатели микроклимата (температура, влажность, подвижность воздуха)	Основные помещения пребывания детей. 2 раза в год	
		Контроль эквивалентных уровней шума и инфразвука на территории	1 раз в год	
		Лабораторные исследования молочной продукции на выявление фальсифицированной продукции	1 раз в год	
2.	Биологический фактор	Органолептический контроль пищи	Ежедневно. Суточная проба. Журнал бракеража	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
		Контроль сроков реализации пищевых продуктов	Ежедневно с регистрацией в Журнале бракеража	
		Микробиологический контроль пищи	Ежеквартально	

		Контроль биологических показателей воды после фильтра доочистки	В соответствии с программой производственного контроля за качеством воды, согласованной с ТОУ Роспотребнадзора	
		Контроль биологических показателей воды из распределительной сети централизованного водоснабжения	В соответствии с программой производственного контроля за качеством воды, согласованной с ТОУ Роспотребнадзора	
		Контроль вновь завезённого песка в песочницах на соответствие гигиеническим нормативам по микробиологическим, паразитологическим показателям	1 раз в год	
		Контроль почвы по паразитологическим показателям	1 раз в год	
		Смывы на яйца гельминтов	Ежеквартально, не менее 10 проб	
		Смывы на патогенные, в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год, 3-5 проб	
		Анализ свежемороженой птицы на выявление патогенных МО, в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год, 1 проба	
		Исследование свежих овощей на иерсинии	1 раз в год (10 шт.)	
		Смывы на БГКП	Ежеквартально, не менее 10 проб	
3.	Химический фактор	Контроль санитарно-химических показателей воды из распределительной сети централизованного водоснабжения	В соответствии с программой производственного контроля за качеством воды, согласованной с ТОУ Роспотребнадзора	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
		Контроль санитарно-химических показателей воды после фильтра доочистки	В соответствии с программой производственного контроля за качеством воды, согласованной с ТОУ Роспотребнадзора	
		Контроль содержания вредных веществ в помещениях с пребыванием детей.	Ежегодно (хлор, ртуть)	
		Контроль содержания вредных веществ в основных помещениях	После ремонта (формальдегид, фенол)	
		Контроль концентрации активного вещества в дез. средстве	Ежеквартально	
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре - суточный рацион питания	1 рацион, 1 раз в год	
		Контроль проводимой витаминизации блюд - третьи блюда	1 блюдо, 2 раза в год	

		Контроль вновь завезённого песка в песочницах на соответствие гигиеническим нормативам по санитарно-химическим показателям	1 раз в год	
		Контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с ХАССП и нормативной базы	Документы подтверждающие безопасность пищевых продуктов	
		Лабораторные исследования свежемороженой рыбы на химические показатели (Фосфаты, массовая доля глазури)	1 раз в год	
		Исследование свежих овощей на нитраты	1 раз в год (кг.)	
		Исследование пищевой поваренной соли на содержание массовой доли йода	1 раз в год (1 уп.)	
		Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные.	1 раз в год, 1 проба	
		Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	1 раз в год, 1 проба	
4.	Контроль соответствия функциональных размеров мебели и оборудования установленным возрастным стандартам		2 раза в год (весна, осень)	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
Загрязнение почвы				
1.	Химические вещества	Согласно договору на вывоз ТБО		
2.	Биологические факторы			

5. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ И АТТЕСТАЦИИ

Все работники ДОО проходят предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год.

Перечень работников	Перечень мед.обследований	Кратность мед.обследований
Все работники ДОО	Крупнокадровая флюорография	1 раз в год
	Заключение врачей: отоларинголога, стоматолога, терапевта	1 раз в год
	Осмотр дерматовенеролога (с лабораторными исследованиями на сифилис, ЗППП)	1 раз в год
	Бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (дизгруппа, тифо-паратифозная)	По эпидпоказаниям
	Серологические исследования на наличие возбудителей брюшного тифа	По эпидпоказаниям
	Исследования на контактные гельминтозы и кишечные протозозы	1 раз в год и (или) по эпидпоказаниям
	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	1 раз в год работники пищеблока, 1 раз в 2 года - остальные
	Профилактические прививки по графику: гепатит А, гепатит Б, дифтерия, коклюш, столбняк, клещевой энцефалит, грипп, корь, краснуха, паротит и др. (против дизентерии – младшие воспитатели, работники пищеблока)	Согласно национальному календарю профилактических прививок и по эпидпоказаниям
Работники до 40 лет	Профилактические прививки против кори	По индивидуальному графику
Работники до 30 лет	Профилактические прививки против краснухи	По индивидуальному графику
Работники до 55 лет	Профилактические прививки против Гепатита А, Гепатита В	По индивидуальному графику

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

Перечень профессий и должностей работников, 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 МЗ и СР РФ от 12.04.2011г. №302н, регламентирующий объем профосмотра	Периодичность медицинских осмотров
						в ЛПУ или в Центре профпатологии (определяется по лабораторному контролю)
1	2	3	4	5	6	7
1	Кабинет	Заведующий		Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	1 раз в 2 года
				электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	прил.1 п. 3.2.2.4	
				электростатическое поле	прил.1 п. 3.2.2.3	
				Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	
				Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
				Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
2	Кабинет	Заместитель заведующего		Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	1 раз в 2 года
				электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	прил.1 п. 3.2.2.4	
				электростатическое поле	прил.1 п. 3.2.2.3	
				Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	
				Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год

			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
3	Кабинет	Заведующий хозяйством	Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	1 раз в 2 года
			электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	прил.1 п. 3.2.2.4	
			электростатическое поле	прил.1 п. 3.2.2.3	
			Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
4	Зал	Инструктор по физической культуре	Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	1 раз в 2 года
			Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
5	Зал	Музыкальный руководитель	Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год

			Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	1 раз в 2 года
			электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	прил.1 п. 3.2.2.4	1 раз в 2 года
			электростатическое поле	прил.1 п. 3.2.2.3	1 раз в 2 года
6	Кабинет	Педагог-психолог	Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
			Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	1 раз в 2 года
			электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	прил.1 п. 3.2.2.4	1 раз в 2 года
			электростатическое поле	прил.1 п. 3.2.2.3	1 раз в 2 года
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
7	Кабинет	Учитель-логопед	Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
			Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	1 раз в 2 года
			электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	прил.1 п. 3.2.2.4	1 раз в 2 года
			электростатическое поле	прил.1 п. 3.2.2.3	1 раз в 2 года
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
8	Групповая	Воспитатель	Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года

			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
9	Групповая	Младший воспитатель	Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
			Галогены, в том числе: хлор	прил.1 п. 1.2.8.1	1 раз в 2 года
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	1 раз в 2 года
			Аллергены, «А»	прил. 1.1.1.	1 раз в год
			Синтетические моющие средства «А»	прил.1, п. 1.3.3.	1 раз в 2 года
1 0	Пищеблок	Шеф-повар	Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4..	
			электрическое и магнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	прил.1 п. 3.2.2.2	
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
			Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	прил.2, п. 15	1 раз в год
			Тепловое излучение	прил.1, п. 3.10	1 раз в 2 года
			Повышенная температура воздуха в производственных помещениях и на открытой территории (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 3.9	1 раз в 2 года
			Озон	прил. 1., п.1.2.25	1 раз в год

1 1	Пищеблок	Повар		Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
				Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4..	
				электрическое и магнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	прил.1 п. 3.2.2.2	
				Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
				Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	прил.2, п. 15	1 раз в год
				Тепловое излучение	прил.1, п. 3.10	1 раз в 2 года
				Повышенная температура воздуха в производственных помещениях и на открытой территории (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 3.9	1 раз в 2 года
				Озон	прил. 1., п.1.2.25	1 раз в год
12	Кабинет	Делопроизводитель		Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
				Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	
				Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	
				электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	прил.1 п. 3.2.2.4	
				электростатическое поле	прил.1 п. 3.2.2.3	
				Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
13	Кабинет	Кладовщик		Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года

			Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	
			электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	прил.1 п. 3.2.2.4	
			электростатическое поле	прил.1 п. 3.2.2.3	1 раз в 2 года
			Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	прил.2, п. 15	1 раз в год
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
14	Гладильная	Кастелянша	Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
			Повышенная температура воздуха в производственных помещениях и на открытой территории (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 3.9	1 раз в 2 года
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
			Аллергены, «А»	прил. 1.1.1.	1 раз в год
			Пыль животного и растительного происхождения (хлопчатобумажная, хлопковая, льняная и др.) «А,Ф»	Прил. 1, п.2.7	1 раз в 2 года
15	Постоянное рабочее место отсутствует	Подсобный рабочий	Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	1 раз в 2 года
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год

16	Постоянное рабочее место отсутствует	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	1 раз в 2 года
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
17	Помещение	Кастелянша	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
			Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
			Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	
			Вибрация локальная	прил.1 п. 3.4.1	
			Аллергены, «А»	прил. 1.1.1.	1 раз в год
			Пыль животного и растительного происхождения (хлопчатобумажная, хлопковая, льняная и др.) «А,Ф»	Прил. 1, п.2.7	1 раз в 2 года
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
18	Прачечная	Машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья)	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
			Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года

			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	
			Вибрация локальная	прил.1 п. 3.4.1	
			Аллергены, «А»	прил. 1.1.1.	1 раз в год
			Пыль животного и растительного происхождения (хлопчатобумажная, хлопковая, льняная и др.) «А,Ф»	Прил. 1, п.2.7	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства «А»	прил.1, п. 1.3.3.	1 раз в 2 года
			Вибрация общая	прил.1 п. 3.4.2	1 раз в 2 года
			Повышенная температура воздуха в производственных помещениях и на открытой территории (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 3.9	1 раз в 2 года
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
18	Постоянное рабочее место отсутствует	Уборщик служебных помещений	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	1 раз в 2 года
			Аллергены, «А»	прил. 1.1.1.	1 раз в год
			Синтетические моющие средства «А»	прил.1, п. 1.3.3.	1 раз в 2 года
			Галогены, в том числе: хлор	прил.1 п. 1.2.8.1	1 раз в 2 года
19	Постоянное рабочее место отсутствует	Дворник	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	1 раз в 2 года
			Повышенная температура воздуха на открытой территории (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 3.9	1 раз в 2 года

			Пониженная температура воздуха на открытой территории (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к вредным условиям)	прил.1, п. 3.8	1 раз в 2 года
			Вибрация локальная	прил.1 п. 3.4.1	1 раз в 2 года
20	постоянное рабочее место отсутствует	Грузчик	Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	1 раз в 2 года
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам СОУТ к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил.1, п. 4.1.	1 раз в 2 года
21	Кабинет	Заведующий хозяйством	Размер объекта различения (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям)	прил.1, п. 4.4.2	1 раз в 2 года
			электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	прил.1 п. 3.2.2.4	
			электростатическое поле	прил.1 п. 3.2.2.3	
			Световая среда (искусственное и естественное освещение) (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам СОУТ к вредным условиям) (искусственное и естественное освещение)	прил.1 п. 3.12	
			Производственный шум на рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником шума	прил.1, п. 3.5	1 раз в год
			Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	прил.2, п. 18	1 раз в год

Работники, подлежащие предварительным при поступлении на работу и периодическим профилактическим медицинским осмотрам Гигиеническое обучение:

№ п/п	Наименование должностей	Кратность
1.	Работники дошкольных образовательных организаций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
2.	Работники пищеблоков дошкольных образовательных организаций, а также лица, участвующие в раздаче пищи детям (в т.ч. младшие воспитатели)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

6. ВАКЦИНОПРОФИЛАКТИКА

- против дифтерии, столбняка по схеме – 3-х кратная вакцинация (две вакцинальных прививки с интервалом 30-45 дней, 3-я прививка через 6 – 9 месяцев) последующие ревакцинации 1 раз в 10 лет;
- против гепатита «В» контингенты (в возрасте до 55 лет) не болевшим не привитым ранее, трехкратно по схеме 0-1-6 месяцев.
- против гепатита А 2-х (3-х кратно – в зависимости от вида вакцины) серонегативных лиц (или по результатам скрининга).
- против клещевого энцефалита; круглогодично по схеме: 2-кратная вакцинация с интервалом 1 месяц, ревакцинация через год. Последующие ревакцинации каждые 3 года однократно;
- против гриппа ежегодно в предэпидемический период (сентябрь-октябрь);
- против кори контингенты (в возрасте - до 55 лет), не болевшим не привитым ранее – двукратно; повторно - однократно вакцинированным
- против краснухи и эпид. паротита женщинам до 35 лет, не болевшим, не привитым ранее;
- против дизентерии Зонне – ежегодно все сотрудники

Примечание: согласно п.5.6 СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики»: руководителями организаций ежегодно представляются в территориальные поликлиники списки работающих с указанием года рождения, занимаемой должности. В списки работающих медицинским работником вносятся уточненные сведения о прививках, в том числе на вновь поступивших, на основании представленных ими документов о профилактических прививках.

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			
1.2.	Проектная документация (строительство, реконструкция)	X			

1.3.	Вид деятельности	X			
1.4.	Порядок, условия и способы сбора, использования, обезвреживания, транспортировки, хранения и захоронения отходов производства и потребления	X		Согласно договора №	
1.5.	Санитарно-защитные зоны	X		Не требуется	
1.6.	Источники воздействия физических факторов (неионизирующих)	X		Указаны в Программе организации лабораторного контроля ФПС и ФТП (см. ниже приложение №1)	
1.7.	Источники ионизирующего излучения	X		нет	
1.8.	ПДВ	X		Выбросы вредных веществ в атмосферу не производятся	
1.9.	ПДС	X		Хозяйственно-бытовые сточные воды сбрасываются в городской канализационный коллектор. Производственные сточные воды не образуются. Сброс на рельеф и водные объекты не осуществляется	
1.10	Работы с биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами	X		Не осуществляются	
1.11	Программы, методики и режимы обучения	X			
2.	Услуги, подлежащие лицензированию. 1. Образовательная деятельность			Лицензия Серия №	<i>Действительна до</i> Бессрочно
3.	Услуги, подлежащие сертификации.			Не требуется	
4.	Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе.			Не требуется	
5.	Технологические процессы			Не требуется	

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 программой организации лабораторного контроля по ФПС и ФТП согласованной	Заведующий Страшкова А.С.
2.	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	При поступлении на работу, 1 раз в год	Заведующий Страшкова А.С.
3.	Соблюдение сотрудниками правил охраны труда	Постоянно	Заведующий Страшкова А.С.
4.	Проведение дезинсекции и дератизации помещений	Согласно договору	Заведующий Страшкова А.С.
5.	Проведение вводного инструктажа по охране труда	При поступлении на работу	Заведующий Страшкова А.С.
6.	Актуализация и пополнение фонда нормативной документации	При выходе новых НД	Заведующий Страшкова А.С.
7.	Проведение первичного и повторного инструктажа по охране труда	При поступлении на работу, далее 1 раз в 6 мес.	Заведующий Страшкова А.С.
8.	Обеспечение мер по охране здоровья работников, вакцинации по плану	постоянно	Заведующий Страшкова А.С.
9.	Корректировка программы производственного контроля	При изменении вида деятельности, технологии производства, др. существенных изменениях	Заведующий Страшкова А.С.
10.	Разработка санитарно-гигиенических паспортов на постоянные рабочие места женщин с ежегодным внесением данных ФПС и ФТП.	1 раз в год	Заведующий Страшкова А.С.
11.	Обеспечение средствами индивидуальной защиты, сменной одеждой.	Ежедневно	Заведующий Страшкова А.С.
12.	Гигиеническое обучение персонала с последующей аттестацией на знание НД.	1 раз в 2 года	Заведующий Страшкова А.С.

13.	Ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	При возникновении аварийных ситуаций: - в системе водоснабжения и канализации - в системе электро и теплоснабжения - разлив сильнодействующих и ядовитых веществ	Заведующий Страшкова А.С.
14.	Соблюдением правил обращения с отходами. Контроль за санитарным состоянием территории	Лабораторный контроль согласно программе производственного лабораторного контроля.	Заведующий Страшкова А.С.
15.	Контроль за наличием сертификатов профилактических прививок	Постоянно	Заведующий Страшкова А.С.
16.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Ежедневно	Заведующий Страшкова А.С.
17.	Контроль за поступающей продукцией	Ежедневно	Заведующий Страшкова А.С.
18.	Порядок, условия и способы сбора использования, обезвреживания, хранения и захоронения отходов производства и потребления	Согласно договора об утилизации отходов	Заведующий Страшкова А.С.
19.	Организация производственного контроля, разработка, внедрение и поддержание процедуры ХАССП	См. п. 4 данной ППК и ст. 10 ТР ТС 021/2011	Заведующий Страшкова А.С.
20.	Контроль за выпускаемой продукцией	Ежемесячно	Шеф-повар (повар) Серебрякова О.М.
21.	Контроль за условиями хранения пищевых продуктов и сроков их реализации	Ежедневно	Шеф-повар (повар) Серебрякова О.М.

Карта контрольных критических точек технологического процесса на пищеблоке

№	Установление критических точек производственного контроля	Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности
1	Личная гигиена	<ul style="list-style-type: none"> - Обязательное прохождение персоналом медицинских осмотров в соответствии с установленными требованиями; - Прохождение курса занятий при приеме на работу по изучению НД - Ежегодная проверка персонала на знание основных санитарно-эпидемиологических требований к предприятиям торговли; - Регулярный контроль и своевременное отстранение от работы лиц с признаками инфекционных заболеваний; - Строгое соблюдение правил личной гигиены (тщательная обработка 	<ul style="list-style-type: none"> - Медицинская книжка работника (с голограммой о прохождении гигиенического обучения/сан. минимума) Инструкция по личной гигиене персонала; Журнал ежедневного осмотра персонала на гнойничковые заболевания;

		рук, ношение спец. санитарной одежды – халат, головной убор)	Журнал здоровья;
2	Уборка помещений	<ul style="list-style-type: none"> - Составление графика проведения санитарных дней; - Составление плана уборки производственных, санитарно-бытовых помещений включающего: наименование объекта уборки, периодичность уборки, метод уборки, наименование химических и дезинфицирующих средств, используемых для уборки, используемое оборудование, фамилия лица, проводящего уборку; - Качество уборки проверяется ответственными лицами с обязательной фиксацией результатов проверок в журнале; 	<ul style="list-style-type: none"> - график санитарных дней; - планы уборки производственных и санитарно-бытовых помещений; - журнал уборки производственных и санитарно-бытовых помещений;
3	Мойка и дезинфекция оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - мойка и дезинфекция оборудования, поверхностей, вступающих в контакт с пищевыми продуктами должна проводиться в соответствии с инструкцией, включающей правила, порядок и график санитарной обработки; - все используемые моющие и дезинфицирующие средства должны иметь сертификат соответствия установленного образца; - постоянно должен проводиться визуальный осмотр чистого оборудования; - 1 раз в квартал проводить исследования смывов с поверхностей на наличие бактерий группы кишечной палочки (не менее 20 смывов); - регистрация результатов визуального контроля и исследования смывов в журнал; 	<ul style="list-style-type: none"> - инструкция по санитарной обработке и дезинфекции оборудования; - микробиологические исследования смывов с поверхности оборудования;
4	Поставка и транспортировка продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие сопроводительных документов на все продукты питания (накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др.) - контроль срока изготовления и срока годности; - контроль за состоянием упаковки; - контроль за соблюдением температурного режима для каждого вида продуктов питания; - Предприятие должно выделить лиц, ответственных за приемку пищевых продуктов; - Все результаты проверок документируются в специальных формах. 	<ul style="list-style-type: none"> - Накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др. - Медицинские книжки лиц, сопровождающих продукты; - Лист проверки продукта при получении; - Акт о возврате некачественной продукции; - протоколы замеров температуры продукта;
5	Хранение продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за санитарным состоянием складских помещений, условиями хранения продуктов и их качеством должно осуществляться ответственным лицом; - В складских помещениях и холодильниках должна регулярно проводиться проверка: температурно-влажностного режима, 	<ul style="list-style-type: none"> - акт проверки условий хранения продуктов; - лист проверки температурного режима холодильников, протоколы замеров продуктов питания;

		соответствия условий хранения спецификационным требованиям продуктов, максимальных сроков хранения продуктов в соответствии с данными поставщика и санитарно-эпидемиологическими требованиями, визуальный, температурный, органолептический и микробиологический контроль продуктов, санитарного состояния помещений и оборудования; - Результаты мониторинга должны тщательно документироваться	- протоколы визуальных осмотров, органолептических и микробиологических исследований; - акты о нарушениях условий хранения, порчи продуктов, неудовлетворительного санитарного состояния складов; - журнал регистрации температуры в складских помещениях
6	Контроль времени	Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации продуктов питания, согласно регламентирующим нормам в соответствии с НД или СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности или условиям хранения пищевых продуктов»	Журнал регистрации соблюдения сроков
7	Приготовление	Наличие условий: - для соблюдения правил личной гигиены; - для обработки производственного инвентаря; - для соблюдения санитарно-гигиенических и технологических режимов приготовления блюд - замеры производственных факторов и факторов трудового процесса не рабочих местах работников	Протоколы лабораторных исследований и замеров, карты специальной оценки условий труда
8	Охрана окружающей среды	Утилизация отходов	Журнал сбора и оборота отходов

9. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Журнал учета мероприятий по контролю надзорных органов
2. Журнал регистрации результатов производственного контроля
3. Журнал учета аварийных ситуаций
4. Журнал учета проведения вводного инструктажа по охране труда.
5. Журнал учета проведения инструктажа по охране труда на рабочем месте.
6. Журнал учета проведения медицинских осмотров.
7. Журнал «здоровья»
8. Журнал регистрации температуры хранения продуктов в складах, холодильном оборудовании
11. Журнал брокеража
12. Журнал регистрации соблюдения сроков
13. Журнал генеральных уборок производственных и санитарно-бытовых помещений

14. Журнал контроля дез.растворов
15. Журнал ежедневного осмотра персонала на гнойничковые заболевания
16. Журнал термометрии детей
17. Журналы утренних фильтров

Перечень отчетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства

1. Отчет о выполнении Программы производственного контроля – 1 раз в год
2. Отчёт о привитых контингентах(ф. 06) - 1 раз в год (до 25.12)
3. Акты выполненных работ по флюорографии 1 раз в год.
4. Журнал контроля за проведением дезинсекции и дератизации.

10. 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 РОСПОТРЕБНАДЗОРА

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию аварийной ситуации
1	2	3	4
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. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук. 2. При длительной аварии на водопроводе (более 3-х часов) и отсутствии воды в запасе – прекращение работы до устранения неполадок. 3. Сообщить в учреждение ЦЕО Управления Роспотребнадзора.
2.	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях).	Травмы работающих в неосвещенных помещениях.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии на электросети 2. Отключение всех электроприборов для предупреждения.
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 дезсредств. 3. Усилить санитарно-эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук кожными антисептиками. 4. Сообщить в учреждение ЦЕО Управления Роспотребнадзора
4.	Прекращение подачи тепла (в холодный период года).	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний.	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.	<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 ВРЗ на уровне или ниже ПДК. 4. Провести утилизацию неисправных ламп согласно договора с ООО «Центр безопасности промышленных отходов»
6.	Подозрение на профессиональное заболевание.	Профессиональное заболевание (работники).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Направить в установленном порядке в центр проф. патологии для специального обследования с целью установления связи заболевания с профессиональной деятельностью работника. 2. Сообщить в ЦЕО Управления Роспотребнадзора.
7.	Случаи получения травмы ребенком		<ol style="list-style-type: none"> 1. При ушибе, небольшой колотой ране, царапине – оказание первой медицинской помощи (обработка перекисью водорода, обработка края раны йодом, наложение сухой стерильной повязки). 2. При переломе, вывихе, растяжении – успокоить ребенка и иммобилизовать поврежденную конечность, вызвать скорую помощь, составить акт о несчастном случае. 3. При черепно-мозговой травме – вызвать скорую помощь, до ее прибытия наблюдать за пострадавшим. Придать пострадавшему стабильное положение, положив его на бок. 4. При травме внутренних органов – вызвать скорую помощь, придать больному стабильное положение
8.	Выявление инфекционных заболеваний неясной этиологии среди детей и сотрудников.	Нарушение учебно-производственного процесса. Распространение инфекционных заболеваний.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изоляция больных с инфекционными заболеваниями. 2. Проведение заключительной дезинфекции. 3. Проведение влажной и по показаниям камерной заключительной дезинфекции. 4. Проветривание помещений при выявлении воздушно-капельных инфекций. 5. Немедленное информирование начальника ЦЕО ТУ «Роспотребнадзора»
9.	Выявление неудовлетворительных результатов лабораторных исследований	Влияние микроклимата, световой среды, воздушной среды на состояние здоровья детей.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение повторных замеров неудовлетворительных факторов после проведения профилактических мероприятий.
10.	Случай отравления учащихся химическими или другими неизвестными веществами.	Нарушение учебно-производственного процесса. Отравление химическими веществами.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оказание неотложной помощи пострадавшим, вызовом скорой медицинской помощи. 2. Вызов специалистов службы МЧС и Госсанэпиднадзора. 3. Эвакуация детей (при необходимости). 4. Изъятие и сохранение веществ, вызвавших отравления для проведения расследования. 5. Прекращение доступа в помещение, где произошло воздействие веществ.

Мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции:

1. Организация запрета проведения массовых мероприятий с участием различных групп лиц (групповых ячеек, классов, отрядов и иных), а также массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций.
2. Лица, посещающие Организацию (на входе), подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1°C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий.
Лица с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) должны быть незамедлительно изолированы с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. При этом дети должны размещаться отдельно от взрослых.
С момента выявления указанных лиц Организация в течение **2 часов** должна любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
3. В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:
 - уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;
 - обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
 - ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
 - обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
 - регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;
 - организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;
 - мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.
4. Для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.
5. Посещение Организации детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с больным COVID-19, допускается при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в Организации.
6. В дошкольной образовательной организации должна быть обеспечена групповая изоляция с проведением всех занятий в помещениях групповой ячейки и (или) на открытом воздухе отдельно от других групповых ячеек.
При использовании музыкального или спортивного зала после каждого посещения должна проводиться влажная уборка с применением дезинфицирующих средств.
Обработка игрушек и игрового и иного оборудования должна проводиться ежедневно с применением дезинфицирующих средств.

Населения		Органов местного самоуправления			Учреждений Роспотребнадзора		
Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона	Должностное лицо ЦЕО Управления Роспотребнадзора	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона
1	2	3	4	5	6	7	8
В течении суток после аварии (при выявлении COVID-19 в течение 2 часов) Заведующий	Объявление устное и письменное.	Управление образования Ленинского района (приемная)	В течение суток после аварии-Заведующий	376-36-23	Заместитель Руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Начальник Центрального Екатеринбургского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области (приёмная)	В течении 1-го часа после аварии. Директор Заведующий	ЦЕО Управления Роспотребнадзора /343/ 350-21-64
		МУП «Водоканал»		212-18-50			
		Служба водоотведения (диспетчер)		376-41-86			
		ООО«Центр безопасности промышленных отходов»					

11. МЕРОПРИЯТИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса	В соответствии с программой организации лабораторного контроля по ФПС и ФТП	Заведующий Страшкова А.С.
2.	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	1 раз в год	Заведующий Страшкова А.С.
3.	Соблюдение сотрудниками правил охраны труда	Постоянно	Заведующий Страшкова А.С.
4.	Проведение дезинсекции и дератизации помещений	Согласно договору	Заведующий Страшкова А.С.
5.	Проведение вводного инструктажа по охране труда	При поступлении далее 1 раз в год	Заведующий Страшкова А.С.
6.	Актуализация и пополнение фонда нормативной документации	При выходе новых НД	Заведующий Страшкова А.С.
7.	Проведение первичного и повторного инструктажа по охране труда	При поступлении на работу, далее 1 раз в 6 мес.	Заведующий Страшкова А.С.
8.	Обеспечение мер по охране здоровья работников, вакцинации по плану	постоянно	Заведующий Страшкова А.С.
9.	Корректировка программы производственного контроля	При изменении вида деятельности, технологии производства, др. существенных изменениях	Заведующий Страшкова А.С.
10.	Разработка санитарно-гигиенических паспортов на постоянные рабочие места женщин с ежегодным внесением данных ФПС и ФТП.	1 раз в год	Заведующий Страшкова А.С.
11.	Обеспечение средствами индивидуальной защиты, сменной одеждой.	Ежедневно	Заведующий Страшкова А.С.
12.	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами.	1 раз в месяц	Заведующий Страшкова А.С.
13.	Гигиеническое обучение персонала с последующей аттестацией на знание НД.	1 раз в 2 года	Заведующий Страшкова А.С.
14.	Ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	При возникновении аварийных ситуаций	Заведующий Страшкова А.С.
15.	Соблюдением правил обращения с отходами. Контроль за санитарным состоянием территории	Лабораторный контроль согласно программе производственного лабораторного контроля.	Заведующий Страшкова А.С.

16.	Контроль за наличием сертификатов профилактических прививок	Постоянно	Заведующий Страшкова А.С.
17.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Ежедневно	Заведующий Страшкова А.С.
18.	Контроль за поступающей продукцией и сроками реализации пищевых продуктов	Ежедневно	Шеф-повар Серебрякова О.М.
19.	Организация производственного контроля разработка, внедрение и поддержание процедуры ХАССП	См. п. 4 данной ППК и ст. 10 ТР ТС 021/2011	Шеф-повар Серебрякова О.М.
20.	Контроль за выпускаемой продукцией	Ежемесячно	Шеф-повар Серебрякова О.М.

12. ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятий	Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию,
Дезинсекции и дератизация помещений	Ежемесячно	Договор № от года заключается ежегодно	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»