|  |  |
| --- | --- |
|   | УТВЕРЖДАЮ Заведующая МБДОУ детский сад № 18 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.О. Чудинова«11» января 2022 г. |

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРОВЕДЕНИЕМ САНИТАРНОПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

## МБДОУ детский сад № 18

2022г.

## ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

1. Полное наименование организации Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 18
2. Сокращенное наименование организации МБДОУ детский сад № 18
3. Ф.И.О., должность и номер телефона (факса) руководителя Чудинова Наталья Олеговна, заведующий, телефон (факс) (3435) 916-190
4. Юридический адрес 622970, Свердловская область Пригородный район, п. Висим, ул. Розы Люксембург 8
5. Фактический адрес 622970, Свердловская область Пригородный район, п. Висим, ул. Розы Люксембург 8
6. Почтовый адрес 622970, Свердловская область, Пригородный район, п. Висим,

ул. Розы Люксембург 8

1. Вышестоящая организация Управление образования администрации Горноуральского городского округа
2. Основные коды организации:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Индивидуальный номер налогоплательщика | ИНН | 6648014325 |
| Код причины постановки на учет в налоговый орган | КПП | 662301001 |
| Основной государственный регистрационный номер | ОГРН | 1026602090350 |
| Код административно-территориального деления | ОКАТО |  65232000004 |
| Код по общероссийскому классификатору предприятий и организаций | ОКПО | 27718180 |
| Организационно-правовая форма | бюджетное учреждение(текстовая расшифровка) | ОКОПФ | 20903 |
| Форма собственности | муниципальная (текстовая расшифровка) | ОКФС | 14 |
| Основной код ОКВЭД | образование дошкольное(текстовая расшифровка) | ОКВЭД | 85.11 |
| Банковские реквизиты | Финансовое управление администрации Горноуральского городского округа  | л/с | 20906001170, 21906001160, 23906001180, в Уральское ГУ Банка России // УФК по Свердловской области г. Екатеринбург |
| кор/с | 40102810645370000054 |
| Казн. счет | 03234643657170006200 |
| БИК | 046577001 |
| КБК | 90600000000000000130 |

1. **Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

|  |
| --- |
| 1) Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». |
| 2) Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей». |
| 3) СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.4) СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.5) СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.6) СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.7) СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.8) [СП 3.1.2.3109-13](#Par39) Профилактика дифтерии.9) СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами.10) СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.11) СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.12) СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.13) СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих.14) СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.15) Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда». 16) СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.17) ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.18) СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.19) СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.20) СанПиН 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению дезинфекционной деятельности.21) Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г №299.22) ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.23) ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.24) ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.25) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.26) СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.27) ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.28) СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А29) СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.30) СП 3.1.2950-11 Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции.31) ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.32) Закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию.33) Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.34) СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.35) СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.36) ТР ТС 025/2012 [О безопасности](http://webportalsrv.gost.ru/portal/GostNews.nsf/acaf7051ec840948c22571290059c78f/9fe752e7e38cc18e44257bde0024e7d4/%24FILE/TR_TS_025-2012_text.pdf) мебельной продукции.37) 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».38) Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».39) Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ (ред. от 31.12.2014, с изм. от 14.12.2015) "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней".40) СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.41) СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест».42) ГН 2.1.6.1338-03 Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест.43) СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.44) СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин.45) СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы.46) СанПиН 2.2.4/1294-03 Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений.47) СН 2.2.4/2.1.3.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. 48) СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. 49) СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.50) СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.51) СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01. 52) СанПиН 2.4.1.2660-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.53) СП 3.1.1117-02 Профилактика острых кишечных инфекций.54) СП 3.1.1381-03 Профилактика столбняка.55) СП 3.1.2.1319-03 Профилактика гриппа.56) СП 3.1.2.1320-03 Профилактика коклюшной инфекции.57) СП 3.1.2.2512-09 Профилактика менингококковой инфекции.58) СП 3.1.2951-11 Профилактика полиомиелита.59) СП 3.1.2.1203-03 Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции.60) СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза.61) СП 3.1.7.2626-10 Профилактика сальмонеллеза.62) СП 3.1.5.2826-10 Профилактика ВИЧ-инфекции63) СП 3.2.1317-03 Профилактика энтеробиоза.64) СанПиН 3.2.1333-03 Профилактика паразитарных болезней на территории РФ.65) СП 3.1.084-96 Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.1.Общие положения. II. Иерсиниозы.66) СП 3.3.2.1120-02 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения.67) СП 3.3.2.1248-03 Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов.68) СП 3.3.2.2329-08 Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов. Изменения и дополнения к СП 3.3.2.1248-0369) СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.70) СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.71) СП 2.3.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.72) СанПиН 2.6.1.2523-09 Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)73) СанПиН 2.6.1.2800-10 Гигиенические требования по ограничению облучения населению за счет природных источников ионизирующего излучения.74) СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)75) СП 2616-88 Санитарные правила по гигиене труда водителей автомобилей76) ГН 2.2.5.1313-03 Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.77) ГН 2.2.5.2308-07 Ориентировочные безопасные уровни воздействия вредных веществ в воздухе рабочей зоны.78) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция.79) СанПиН 2.2.2.1332-03 Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике.80) СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест.81) СП3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (covid-19)82) Приказ МЗ от 28.01.2021 № 29н Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ перечень медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или0 опасными производственным факторами, а также работ при выполнении которых проводятся обязательные, предварительные и периодические медицинские осмотры83) СП 3.1./2.4.3598-20 Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (covid-19)840 СанПиН 3.3686-21 Санитарно -эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Ф.И.О. | Занимаемаядолжность | Функции поосуществлениюпроизводственногоконтроля в соответствиис должностнойинструкцией | Специальность по диплому | Данные огигиенической подготовке(аттестации) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.  | Чудинова Н.О. | Заведующий | Учет и отчетностьпроизводственногоконтроля.контроль учебно-воспитательногопроцесса. Контроль за организа-цией питания и санитарным состояниемпомещений ДОУ.Контроль за своевремененным прохождением мед. осмотров сотрудниками ДОУ. | Специалист по социальной работе, дошкольное образование | Ноябрь, 2022 г |
| 2. | Неймышева надежда ивановна | Завхоз | Проверка качествапоступления продуктов, сроков реализации и условий хранения. | Кладовщик | Ноябрь, 2022 г |

**Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией** | **ФИО****должностного лица** | **Занимаемая должность ответственного лица** | **Кратность и объем осуществляемой функции** | **Документ, в котором фиксируется результат ПК** | **Место хранения документа** |
| 1. | Проведение планового производственного контроля за действием биологического фактора и по эпидпоказаниям  |  Чудинова Н.О. | Заведующий | 1 раз в кварталпо договору с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» | Акт выполненных работ |  |
| 2. | Проведение контроля за техническим состоянием технологического оборудования и своевременностью ликвидации аварии |  Чудинова Н.О. | Заведующий | по мере необходимости | Акт выполненных работ |  |
| 3. | Ведение учета аварийных ситуаций, связанных с нарушением целостности кожных покровов и слизистых |  Чудинова Н.О. | Заведующий | при возникновении аварийных ситуаций | Журналаварийных ситуаций |  |
| 4. | Контроль своевременного проведения дезинсекционных и дератизационных работ | Чудинова Н.О. |  завхоз | ежемесячнопо договору ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» | Акт выполненных работ |  |
| 5. | Контроль поступающих для использования, оборудования | Неймышева Н.И. | Завхоз | По мере поступления | Сертификат соответствия |  |
| 6. | Контроль используемых дезинфицирующих средств, наличие инструкций по применению, утвержденных МЗ РФ |  Чудинова Н.О. | Заведующий | 1 раз в кварталпо договору ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» | Протокол лабораторных исследований |  |
| 7. | Контроль за проведением текущей уборки помещений – 2 раза в день и по необходимости, генеральной уборки – 1 раз в неделю |  Чудинова Н.О. | Заведующий | ежедневно | Журнал учета проведения ген. уборки |  |
| 8. | Контроль работы бактерицидных установок с подсчетом количества отработанных часов |  Чудинова Н.О. | Заведующий | ежедневно |  Журнал учета |  |
| 9. | Контроль наличия и использования средств индивидуальной защиты персонала, оценка достаточности, сменой спецодежды |  Чудинова Н.О. | Заведующая | ежедневно  | Ведомость учета |  |
| 10. | Контроль соблюдения правил личной гигиены медицинского персонала (правил обработки рук при различных видах выполняемых работ). Контроль за состоянием здоровья сотрудников. |  Чудинова Н.О. | Заведующий | ежедневно  | Журнал здоровья |  |
|  11. | Прием на работу с данными о прохождении медицинского осмотра и наличии санитарной книжки, прививочного сертификата. Контроль своевременного прохождения медосмотра, вакцинации сотрудников. |  Чудинова Н.О. | Заведующий | Постоянно | Журнал учета |  |
| 12. | Контроль соблюдения технологии изготовления и качества готовых блюд. |  Чудинова Н.О. | Заведующий | ежедневно | Бракеражный журнал |  |
| 13. | Контроль за наличием сопроводительнойдокумента­ции на сырьё, контроль качества поступающей продукции. |  Чудинова Н.О. | Заведующий | Постоянно | Журнал учета поступающей продукции |  |
| 14. | Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность и микробиологические показатели по 3 пробы |  Чудинова Н.О | Заведующий | 2 раза в год | Протокол лабораторных исследований |  |
| 15. | Качество питьевой воды по органолептическим, бактериологическим показателям  |  Чудинова Н.О. | Заведующий | 2 раза в год | Протокол лабораторных исследований |  |
| 16. | Микроклимат  |  Чудинова Н.О. | Заведующий | 1 раза в год | Протокол лабораторных исследований |  |
| 17. | Освещенность  |  Чудинова Н.О. | Заведующий | 1 раз в год | Протокол лабораторных исследований |  |

## Ш. Перечень химических веществ, биологических, физических и

## иных факторов, представляющих потенциальную опасность

##  для человека и среды обитания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Перечень факторов, подлежащих производственному контролю | Место отбора | Точки отбора проб, исследований  | нормативный объем замеров(в точках, пробах) | Периодичность отбора проб, исследований | Итого точек, проб  |
| Уровеньискусственнойосвещенности | Групповые, игровые  | р/ место дошкольникаклассная доска | 6-91 | 1 раз в год |  30 1 |
| Спальные | р/ место дошкольника | 5 | 1 раз в год |  15 |
| Приемные | р/ место дошкольника | 3 | 1 раз в год | 20 |
| Административные помещения,кабинет методиста и др. | р/ место  | По кол-ву рабочих мест | 1 раз в год |  2 |
| Музыкальный зал | центрм/д светильниками | 3 | 1 раз в год |  6 |
| Производственные цеха пищеблока, прачечной | р/м поваров, прачки | По кол-ву рабочих мест | 1 раз в год |  2 |
| Микроклимат | Групповые, приемные, спальни,административные и медицинские помещения | центр помещения, 0,5 м от отопительных приборов и наружной стены | 2-3(3 точки в угловых помещениях) | 2 раза в год | 9 |
| Музыкальный зал  | центр помещения, 0,5 м от отопительных приборов и наружной стены | 2-3 на каждые 100 м2(3 точки в угловых помещенях) | 2 раза в год |  6 |
| Производственные цеха пищеблока, прачечной | р/м поваров, прачек | По кол-ву рабочих мест | 2 раза в год |  4 |
| Шумнепостоянный | Производственные цеха пищеблока, прачечная | р/м повара, прачек | По кол-ву рабочих мест | 1 раз в год | 1 |
| аэроионы | Помещения с ПЭВМ, электрооборудованием, с полом, покрытым линолеумом  | р/ место дошкольника, сотрудника | По кол-ву едениц электрооборудования, 3 точки в помещениях с линолеумом | 1 раз в год | 11 |
| Электромагнитные поля промышленнойчастоты 50Гц | Производственные цеха пищеблока, прачечной, физ. кабинет | р/м поварар/м прачки | По кол-ву единиц электрооборудования | При вводе в эксплуатацию и затем 1 раз в 5 лет |  |
| Переменные электромагнитные поляпромышленнойчастоты 50Гц | Производственные цеха пищеблока, прачечной прачек, физ. кабинет | р/м поварар/м прачки | По кол-ву эл. оборудования | При вводе в эксплуатацию и затем 1 раз в 5 лет |  |
| Мощность экспозиционной дозы гамма излучения | Все помещения |  | 1 точка на каждые 10 м2 | При вводе в эксплуатацию, затем при дозе до 1м – 1 р в 2 года; 1-2м – 1р в год; 2-5м – 2 р. в год |  |
| Радон-222Торон | Все помещения |  | 1 точка на 50 м2 |  |
| Гамма-фон | Территория участка |  | 1 точка на каждые 10 м2 | При вводе в эксплуатацию, затем по ситуации |  |
| Воздух на содержание вредных химических веществ:ФенолФормальдегидФталатыЛетучие органические вещества | Помещения с полимерными строительными материалами, мебелью  | Зона дыхания | 2 точки на площади до 50 м2, 3 - более 50 м2 | ч/з 1,3,6, 12 месяцев после применения, затем ч/з 3-5, 8-10 лет |  |
| Тяжесть и напряженность трудового процесса | По 1 виду профессии |  |  | 1 раз в 5 лет |  |
| Вода питьевая | Органолептические показателиМикробиологические показатели (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, коли фаги)ВирусологическиеПаразитологические | Пищеблок | 1 | 1 раз в квартал, после ремонта и технических работпо показаниям | 4 |
| Готовая продукция  | Микробиологические показатели (МАФАМ, БГКП, стафилококк, сальмонеллы, эшерихия коли, протей)КалорийностьТермообработка | пищеблок | 2-3 пробы31 | 1 раз в 2 месяца1 раз в год2раза в год | 1232 |
| Соль | Йодат калия  |  | 1 | 2 раза в год | 2 |
| Овощи | Загрязненность гельминтами,ИерсиниямиЯдохимикатыНитраты | пищеблок | 32-333 | ЕжеквартальноПо показаниям | 12 |
| Инвентарь, посуда, столовые приборы, руки, полотенца, санитарная одежда и др. | Смывы нагельминты,иерсинии,пат. микроорганизмы,БГКП | пищеблок | 550,2 смыва на 1 место | 1 раз в кварталпо показаниям,0,2 смыва на 1 место | 3055 |
| Стерильный материал (салфетки, вата),Мед. инструменты | Стерильность | Процедурный кабинет | По кол-ву наименований использ. стерильных материалов и инструментов | ежеквартально | н/р 12 |
| Объекты окруж. среды (мебель, оборудование, инвентарь, спец. одежда) | Смывы на -БГКП-стафилококк | 3 |  |
| воздух | ОМЧSt. AureusПлесневые и дрожжевые грибы | 1 |  |
| Пары ртути | Кабинет врачаприемные групп раннего возраста | 3 | 1 раз в 3 года |  |
| Качество дезинфицирующих средств | Содержание активного хлора в растворе (при неуд. результатах контроль сухого вещества) |  | 2 | ежеквартально | 8 |

## 1V.I. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам как декретированных контингентов

##

* Подлежат периодическим медицинским осмотрам согласно Приказу Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 29н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» –20 **человек.**
* Личные медицинские книжки должны иметь **– 20 человек** (из Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 29н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», Постановления Главы г. Нижний Тагил № 341 от 17.07.1997 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  Перечень профессий | Количество специалистов | Кратность мед.осмотров | Флюорография | **Перечень обследований, исследований** |
|
| Административный и вспомогательный персонал | 5 | 1 раз в год | 1 раз в год | **При поступлении на работу:** Дерматовенеролог, мазок из зева и носа на дифтерию, ФЛГ, бак.анализ, исследования на гельминтозы, обследование на HBsAg (не привитых),гепатит А,ВИЧ**,** профосмотр**Периодические медосмотры:**Флюорография, гельминтозы Дерматовенеролог |
| Педагогический персонал | 8 | 1 раз в год | 1 раз в год | **При поступлении на работу:** Дерматовенеролог, мазок из зева и носа на дифтерию, ФЛГ, бак.анализ, исследования на гельминтозы, обследование на HBsAg (не привитых),гепатит А,ВИЧ**,** профосмотр**Периодические медосмотры:**Флюорография, гельминтозы Дерматовенеролог |
| Работники, занятые организацией питания | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год | **При поступлении на работу:** Дерматовенеролог, мазок из зева и носа на дифтерию, ФЛГ, бак.анализ, исследования на гельминтозы, обследование на HBsAg (не привитых),гепатит А,ВИЧ**,** профосмотр**Периодические медосмотры:**Флюорография, гельминтозы Дерматовенеролог |
| Прочий персонал | 5 | 1 раз в год | 1 раз в год | **При поступлении на работу:** Дерматовенеролог, мазок из зева и носа на дифтерию, ФЛГ, бак.анализ, исследования на гельминтозы, обследование на HBsAg (не привитых),гепатит А,ВИЧ**,** профосмотр**Периодические медосмотры:**Флюорография, гельминтозы Дерматовенеролог |

* Администрация и вспомогательный персонал проходит полное обследование при приеме (поступлении на работу) и далее 1 раз в год на флюорографию и сифилис (м/реакция), (ЗППП и бак.обследование – по эпид.показаниям) при условии, что данный персонал не привлекается к выполнению работ по основному профилю. Если указанный персонал привлекается - профилактический медосмотр проводится в полном объеме и с кратностью, как для основных категорий работников.
* **В соответствии с Законом РФ № 94-РФ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (статья 34)**
1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.
2. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.
3. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

## IV.II. Перечень должностей работников, подлежащих

## гигиенической подготовке и аттестации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование должностей | Количествоработающих | Кратность |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Воспитатели | 8 | 1 раз в 2 года |
| 2. | Завхоз | 1 | 1 раз в 2 года |
| 3. | Прочий персонал | 5 | 1 раз в 2 года |
| 4. | Повар; кухонный работник; помощники воспитателей | 6 | 1 раз в год |

## IV. III. Перечень обязательных профилактических прививок работников

##

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Перечень профессий | Перечень обязательных профилактических прививок | Основание |
| Административный персонал | ДифтерияГриппКлещевой энцефалитКорь (до 35 лет)Краснуха (женщины до 35 лет)Паротит | СП З.1.1.1108-02 «Профилактика дифтерии»,СП 3.1.2.1319..03 «Профилактика гриппа»Постановление главного гос.сан.врача по Свердл.области № 1 от 12.03.2004СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпид. паротита»Постановление глав гос сан.врача по Св.области № 6-П от 31.05.2004 «О проведении проф.прививок прививок против кори, краснухи, эпид.паротита по эпид. показаниям в Свердл. области» |
| Педагогический персонал | ДифтерияГриппКлещевой энцефалитКорь (до 35 лет)Краснуха (женщины до 35 лет)Паротит | СП З.1.1.1108-02 «Профилактика дифтерии»,СП 3.1.2.1319..03 «Профилактика гриппа»Постановление глав гос сан.врача по Св.области № 1 от 12.03.2004СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпид.паротита»Постановление глав гос сан.врача по Св.области № 6-П от 31.05.2004 «О проведении проф.прививок прививок против кори,краснухи, эпид.паротита по эпид. показаниям в Свердл. области» |
| Вспомогательный персонал | ДифтерияГриппКлещевой энцефалитКорь (до 35 лет)Краснуха (женщины до 35 лет)Паротит | СП З.1.1.1108-02 «Профилактика дифтерии»,СП 3.1.2.1319..03 «Профилактика гриппа»Постановление глав гос сан.врача по Св.области № 1 от 12.03.2004СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпид.паротита»Постановление главного гос. сан. врача по Св.области № 6-П от 31.05.2004 «О проведении проф.прививок прививок против кори,краснухи, эпид.паротита по эпид показаниям в Свердл. области» |
| Персонал, занятый обслуживанием систем водоснабжения  | ДифтерияГриппКлещевой энцефалитКорь (до 35 лет)Краснуха (женщины до 35 лет)ПаротитГепатит А | СП З.1.1.1108-02 «Профилактика дифтерии»,СП 3.1.2.1319..03 «Профилактика гриппа»,Постановление глав гос сан.врача по Св.области № 1 от 12.03.2004СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпид.паротита»Постановление глав гос сан.врача по Св.области № 6-П от 31.05.2004 «О проведении проф.прививок прививок против кори, краснухи, эпид.паротита по эпид показаниям в Св области»СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов» |
| Работники, занятые организацией питания | ДифтерияГриппКлещевой энцефалитКорь (до 35 лет)Краснуха (женщины до 35 лет)ПаротитГепатит АДизентерия Зонне | СП З.1.1.1108-02 «Профилактика дифтерии»,СП 3.1.2.1319..03 «Профилактика гриппа»,Постановление глав гос сан.врача по Св.области № 1 от 12.03.2004СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпид.паротита»Постановление глав гос сан.врача по Св.области № 6-П от 31.05.2004 «О проведении проф.прививок прививок против кори,краснухи, эпид.паротита по эпид показаниям в Св области»СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов» Постановление зам глав врача по Свердл. области «О проведении вакцинации против дизентерии Зонне проф. групп риска» № 11-46/53 |

**V. ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ ЮРИДИЧЕСКИМ ЛИЦОМ РАБОТ И УСЛУГ,**

**представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке**

1. образовательная деятельность (по лицензии) программа дошкольного образования

 2. организация питания

#  VI. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ ОБОСНОВАНИЕ

 БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование мероприятий** | **Параметры, подлежащие контролю** | **Методы контроля** | **Периодичность** | **Ответственный** |
| 1 | Контроль за санитарным состоянием участка | Качество уборки участка | визуальный | ежедневно | Неймышева Н.И. |
| 2 | Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к помещениям для пребывания детей | Качество уборки групп | визуальный | ежедневно | Чудинова Н.О. |
| 3 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения правил личной гигиены | Качество уборки помещений | визуальный | ежедневно | Чудинова Н.О. |
| 4 | Контроль соблюдения режима дезинфекции | Качество дезинфекции | журнал | ежедневно | Чудинова Н.О. |
| 5 | Контроль за режимом работы и исправностью бактерицидного оборудования | Качество работы | журнал | ежедневно | Неймышева Н.И. |
| 6 | Контроль за организацией питания и качеством приготовления пищи | Качество приготовления пищи | Документаль-ный, органолепти-ческий | ежедневно | Неймышева Н.И.Чудинова Н.О. |
| 7 | Контроль исправности оборудования пищеблока, прачечной | Качество работы оборудования | визуальный | ежедневно | Чудинова Н.О.Неймышева Н.И. |
| 8 | Организация сбора и удаления отходов производства и потребления | Качество уборки | визуальный | постоянно | Неймышева Н.И. |
| 9 | Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров, вакцинопрофилактики и гигиенической подготовки |  | журнал | постоянно | Чудинова Н.О. |
| 10 | Гигиеническое обучение сотрудников и отработка санитарно-эпидемиологического режима |  | журнал | постоянно | Чудинова Н.О. |
| 11 | Организация дезинсекционной и дератизационной обработки помещения | Качество обработки | журнал | 1 раз в квартал | Неймышева Н.И. |
| 12 | Корректировка программы производственного контроля при изменении законодательства, видов деятельности (работ, услуг) |  |  | При необходимости | Чудинова Н.О. |
| Проверка учебного процесса и условий обучения, воспитания |
| 1 | Групповые помещения, физкультурный и музыкальный залы, помещения для дополнительного образования | температура воздуха | замеры | ежедневно | Чудинова Н.О. |
| 2 | Групповые помещения, музыкальный зал | исправность ламп | визуальный | ежедневно | Ширкова С.Б.Неймышева Н.И. |
| 3 | Игровые, помещения для непосредственно образовательной деятельности | замеры мебели | замеры  | 2 раза в год |  |
| 4 | Групповые | Расписание непосредственно образовательной деятельности | Контроль учебной нагрузки | 1 раз в год | Чудинова Н.О. |
| 5 | Групповые помещения, музыкальный зал, служебные помещения | проверка качества и своевременности уборки помещений | визуальный | ежедневно | Чудинова Н.О. |
| 6 | Групповые помещения, музыкальный зал | проверка режима проветривания | визуальный | ежедневно | Чудинова Н.О. |
| Проведение производственного лабораторного контроля по программе ПЛКП |
| Проверка организации питания и качества приготовления пищи |
| 1 | Приемка сырья пищевых продуктов:- санитарное состояние, автотранспорт- условия транспортировки- поступающее сырье, пищевые продукты- приемка материалов (посуда, инвентарь, моющих, дезсредств) | - наличие санитарного паспорта на транспорт, наличие личной медицинской книжки у водителя;- наличие условий для транспортировки скоропортящихся продуктов;-проверка качества поступающей на реализацию продукции -документаль ная и органолептическая;- наличие сопроводи-тельной документации |  | постояннопостоянно-постояннопостоянно | Чудинова Н.О.Неймышева Н.И |
| 2 | Хранение сырья и пищевых продуктов:- условия хранения- сроки хранения | Температурный режим складских помещений, холодильных установок.Контроль за соответствием сроков хранения в сопроводительной документации |  | Ежедневноежедневно | Неймышева Н.И |
| 3 | Технологический процесс:- подготовка сырья и пищевых продуктов- соблюдение технологических регламентов приготовления пищи- раздача | Перетариваниепродуктов, очистка, мытье,первичная обработка сырья в соответствую-щих помещенияхтемпература отпуска готовых блюд, количество, срок хранениятемпература отпуска готовых блюд, количество, срок хранения |  | Ежедневноежедневно | Чудинова Н.О. |
| 4 | Требования к готовой продукции | Органолептическая имикробиологические показатели. Показатели в соответствии с СанПиН-2.4.1.3049-13 |  | Каждая партия 1 раз в 3 мес. | Чудинова Н.О. |
| 5 | Санитарное содержание производственных помещений пищеблока, оборудования | Соблюдение графика сан. дней, качество проведения обработки помещений, инвентаря |  | ежедневно | Чудинова Н.О. |
| 6 | Соблюдение правил личной гигиены | Внешний вид персонала, обработка рук, осмотр на гнойничковые заболевания |  | ежедневно | Чудинова Н.О. |
| 7 | Сбор грязного белья, сортировка.Стирка грязного белья | Смена бельяНаличие инвентаря, правильность использования | Графиквизуальный | 1 раз в 7 днейежедневно | Неймышева Н.И. |
| 8 | Учет и отчетность по вопросам производственного контроля перед Нижнетагильским отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области | Учет и отчетность по вопросам производственного контроля | журнал | ежеквартально | Чудинова Н.О. |

**VII. СБОР, ХРАНЕНИЕ И УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Классификация отходов | Места образования | Ответственные |
| Класс Анеопасные | Административно- хозяйственные помещения | завхоз |
| Класс Бопасные, рискованные материалы и инструменты, загрязненные выделениями, в том числе, кровью | Нет |  |
| Класс В | Нет |  |
| Класс Гртутьсодержащие предметы | Все кабинеты, оборудованные бактерицидными лампами и медицинскими термометрами | завхоз |
| Класс Д(радиоактивные) | Нет |  |

**Организация сбора, хранения и удаления отходов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Классотходов | Характеристика отходов | Места образования | Коли-чество | Организация временного хранения | Ответ-ствен-ное лицо | Утили-зация, договор |
| 1 | Класс”А”неопасные | Нетоксич ные отходы. Мебель, инвентарь, неисправное оборудование, не содержащие токсичных элементов. Неинфицированнаябумага, строительный мусор и т.д. | Пищеблок, групповые, кабинеты специалистов | 0,5кг0,5кг0,5кг10 кг |  Герметичный полиэтиленовый пакет  |  | Вывоз ООО « |
| 2 | Класс”Г”отходы, по составу близкие к промышлен-ным | Ртутьсодержащие предметы, приборы и оборудование | Групповые помещения, другие помещения | 0,2 кг  | Холодный склад |  |  |

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ ПО ВОПРОСАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Журнал производственного контроля за учебным и воспитательным процессом и условиями обучения и воспитания (разделы в соответствии с блоком VI).
2. Отчет по результатам производственного лабораторного контроля и температурного режима в учебных аудиториях (ежеквартально).
3. Накопительная ведомость (ежемесячно).
4. Отчет по заболеваемости: острой (ежеквартально); хронической (ежегодно).

 VIII. Перечень мероприятий, при возникновении которых следует немедленно известить Роспотребнадзор по телефону:

 **47-64-08, 47-64-09, 47-64-10**

* Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.
* Авария отопительной системы.
* Авария водопроводной системы.
* Понижение температуры в помещениях для пребывания детей ниже 16 градусов.
* Разлив токсических веществ.