

У Т В Е Р Ж Д А Ю

**Заведующая
МАДОУ «Детский сад № 22»
ГО Верхняя Пышма
_____ /Т.Н.Царёва/**

« 11 » __ января __ 2021 г.

М.П.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 22»**

**624090, Свердловская область, г. Верхняя Пышма,
ул. Кривоусова 20Б**

г. Верхняя Пышма, 2021 г.

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

1	Наименование юридического лица:	МАДОУ «Детский сад № 22»
2	Юридический адрес:	624090, г. Верхняя Пышма, ул. Кривоусова, д. 20Б
3	Фактический адрес:	624090, г. Верхняя Пышма, ул. Кривоусова, д. 20Б
4	Телефон, факс:	(34368) 7-90-97
5	ОКПО	50722543
6	ОКОГУ	
7	ОКВЭД	80.10.1
8	ОКАТО	65420000000
9	ОКФС	14
10	ОКОПФ	81
11	ИНН	6606012887
12	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Заведующая: Царёва Татьяна Николаевна Заместитель: Кардашина Анастасия Александровна Заместитель: Тульненко Ольга Александровна
13	Телефоны руководителя, заместителя	(34368) 7-90-97 (34368) 7-90-98
14	Численность работающих:	56 человек, из них женщин-53 , мужчин - 3 подростков - нет
15	Вид деятельности, работ услуг	Образовательная деятельность по программам дошкольного образования
16	Наименование лаборатории	Собственная лаборатория отсутствует. Лабораторный контроль осуществляет Филиал ФГУЗ, «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в городе Верхняя Пышма и городе Среднеуральск»
17	Статус лаборатории (№ аттестата аккредитации, лицензии)	Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (Центра) №ГСЭН.RU .ЦОА/ТОА. 069.03 от 13. 05. 2018 г. Зарегистрирован в Госреестре №РОСС. RU. 0001.510271 от 13. 05. 2001 г.
18	Объем исследований по области аккредитации	Производственный лабораторный контроль за условиями труда работающих, за факторами среды обитания и образования детей, за качеством сырья и готовой продукции пищеблока

Ответственным за осуществление производственного контроля является:

Царёва Татьяна Николаевна - заведующий МАДОУ тел. ((34368) 7-90-97
(Ф.И.О. должность, телефон)

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; - Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»; - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2021 «О безопасности мебельной продукции»; - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; - приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

•

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

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
4.	Психофизиологические факторы			
Продукция предприятия общественного питания, технологические процессы (столовая)				
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели	Периодичность	
Биологический	продовольственное сырье	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 КМАФАнМ, БГКП Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	При возникновении сомнения в качестве	
	Готовая продукция: -блюда и кулинарные изделия Салаты, гарниры Холодные закуски, зелень	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, стафилококк, протей, E.coli Дрожжи, плесени Яйца гельминтов	1 раза в квартал для каждой группы продуктов по 3 пробы 1 раза в квартал по 2 пробы 1 раза в квартал согласно ассортименту	
	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения (из разводящей сети)	ОМЧ, ТКБ, ОКБ, Коли-фаги	2 раза в год по 1 пробе	
	Технологическое оборудование, инвентарь Посуда (мойка в групповой ячейке) (контрольные смывы)	БГКП яйца гельминтов	1 раз в квартал не менее 10 смывов 1 раз в квартал не менее 7 смывов 1 раз в квартал не менее 5 смывов	
Медицинский кабинет	Воздух	ОМЧ (при установке бактерицидных ламп)	1 раз в год	

Пищеблок	Руки работников (контрольные смывы)	БГКП	1 раз в квартал не менее 1 смыва с рук
Химический	продовольственное сырье	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 Органолептика	При возникновении сомнения в качестве Каждая партия
	Готовая продукция: -блюда и кулинарные изделия -салаты, гарниры -напитки	Физико-химический и санитарно-химический контроль (контрольные показатели в соответствии с ГОСТ Р 50763-95: м.д. влаги, м.д. жира, м.д. сахара, м.д. соли, полнота вложения сырья, общая кислотность, щелочность, свежесть, калорийность, качество термообработки) «С» витаминизация Органолептика	1 раз в квартал по 3 пробы 1 раз в квартал Каждая партия
	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	В соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01 (запах, цветность, мутность, привкус, рН, содержание железа, нитраты)	2 раза в год по 1 пробе
	моющие и дезинфицирующие средства	Концентрация растворов, Содержание активного действующего вещества	1 раз в квартал
Физический	скоропортящиеся пищевые продукты	Температура	При входном контроле
	холодильное оборудование	Температура Влажность	Ежедневно 2 раза в смену
	складские помещения	Температура Влажность	Ежедневно 1 раз в смену
	режим ручной мойки посуды	Температура	При обработке посуды, но не реже 2 раз в смену
	централизованное горячее водоснабжение	Температура	ежедневно
	блюда на раздаче	Температура	- для горячих блюд – 1 раз в течение срока реализации на раздаче (3 часа) - для незаправленных салатов – в течение срока хранения (3 часа)

	моющие и дезинфицирующие средства	Температура	Ежедневно
Медицинский блок			
Физический	Шум	Лабораторный контроль	1 замер 1 раз в год
	Освещенность		1 замер 1 раз в год
	Микроклимат		3 замера 2 раза в год
	Ультрафиолетовое излучение		1 замер 1 раз в год
	Облучение от природных радионуклидов		1 замер 1 раз в год
Химический	1.Озон	Лабораторный контроль	3 замера 1 раз в год
	2.Ртуть		3 замера 1 раз в год
Биологический	ОМЧ (при установке бактерицидных ламп)	Лабораторный контроль	1 раз в месяц до начала и во время работы
	Staphylococcus aureus, КОЕ/м3		
	Плесневые и дрожжевые грибы		
	Качество дезинсекционных мероприятий	Лабораторный контроль	1 раз в месяц 1 проба
	Качество дератизационных мероприятий		
	Стерильность материалов и инструментов		

Работы и услуги образовательного (воспитательного) процесса			
1.	Химические вещества: 1. Хлор 2. Моющие синтетические средства 3. ДиНатрий карбонат 4. Озон 5. Ртуть 6. Фенолформальдегидные смолы	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2.	Биологические факторы: 1. Смывы с посуды на БГКП 2. Смывы на яйца гельминтов в группах 3. Почва и песок на гельминты		
3.	Физические факторы: 1. Шум 2. Освещенность 3. Микроклимат 4. Вибрация общая 5. Вибрация локальная 6. ЭСП 7. ЭМИ 8. Ультрафиолетовое излучение 9. Аэроионы 10. Облучение от природных радионуклидов		
4.	Психофизиологические факторы учебного процесса: 1. Функциональные свойства мебели 2. Нагрузки 3. Режим дня	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
Сбросы			
НЕТ			
Выбросы			
НЕТ			
Загрязнение почвы			
НЕТ			

Отходы
Согласно инструкции по обращению с отходами производства и потребления

Контроль за применяемыми дезинфицирующими средствами

Концентрация растворов моющих и дезинфицирующих средств – ежеквартально.

Температура моющих и дезинфицирующих средств – ежедневно.

Контроль каждой партии моющих и дезинфицирующих средств проводится при поступлении партии.

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

4.1 Сведения о должностных лицах

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Данные об образовании		Данные о повышении квалификации (для декретированных контингентов о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации)	
				наименование учебного заведения, год окончания	специальность по диплому	наименование учебного заведения, год окончания	наименование цикла
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Царёва Татьяна Николаевна	Заведующий детским садом	См. таблицу 3.2		Руководитель дошкольного учреждения		

4.2 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.	Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугам	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Согласно Программе организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований	Кабинеты ответственных лиц

2.	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Согласно Приказу Министра здравоохранения и медицинской промышленности РФ от 14.03.1996 г. № 90, № 83 от 16.08. 2004г, №338 от 16.05.2005г «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска профессии» (при приёме на работу, в последующем – 1 раз в год). Согласно постановлению №01/1-89-4раза в год	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию; Медицинские книжки; Заключительный акт ТО ТУ Роспотребнадзора	Кабинеты ответственных лиц
3.	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против гепатита «А» (работники пищеблока), против дифтерии, против клещевого энцефалита, против гриппа, против кори, против краснухи, Медицинские работники – вирусный гепатит В	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	При приёме на работу, далее – в соответствии с календарём прививок с учётом предварительного скрининга для гепатита «А», против дифтерии и столбняка по схеме прививок, против клещевого энцефалита кратность определяется видом вакцины, против гриппа в предэпидемический период, против кори до 35 лет однократно не привитые; против краснухи женщинам фертильного возраста (до35 лет) не привитые	Журнал вакцинации сотрудников, медицинские книжки, прививочные сертификаты	Кабинеты ответственных лиц
4.	Контроль за работой пищеблока, выполнения норм питания	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Постоянно	Журнал бракеража	Кабинеты ответственных лиц
5.	Проведение контроля за использованием сменной спец. Одежды	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие	Ежедневно	Визуально	Прачечная

		ответственные лица согласно приказу заведующей			
6.	Проведение контроля за соблюдением правил обращения с пищевыми, медицинскими отходами	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Ежедневно	Визуально	Кабинеты ответственных лиц
7.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Ежедневно	Журнал учёта аварийных ситуаций и технических поломок	Кабинеты ответственных лиц
8.	Проведение контроля генеральных уборок	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	1 раз в месяц	Журнал учёта генеральных уборок	Кабинеты ответственных лиц
9.	Контроль за санитарным состоянием территории	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Ежедневно	Визуально	
10.	Контроль за хранением пищевых продуктов	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна	Ежедневно	Визуально График температурного	Кабинеты ответственных лиц

		и другие ответственные лица согласно приказу заведующей		режима	
11.	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, сертификатов на поступающие продукты и необходимой документации, подтверждающей качество и безопасность продукции	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	По мере поступления продуктов питания	ТТН, удостоверение о качестве, СЭЗ, сертификации, журнал учёта поступающей документации	Кабинеты ответственных лиц
12.	Контроль за своевременными внесениями изменений в Программу производственного контроля	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	По мере возникновения изменений и дополнений в НД, при изменениях в режиме работы предприятия, при проведении ремонтных работ и реконструкции, при изменении технологии производства и других существенных изменениях деятельности	Программа производственного контроля	Кабинеты ответственных лиц
13.	Контроль за организацией питания	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Ежедневно	Визуально	Кабинеты ответственных лиц
14.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Ежедневно	Визуально	Кабинеты ответственных лиц

15.	Контроль за соблюдением физвоспитания	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Ежедневно	Визуально	Кабинеты ответственных лиц
16.	Контроль за соблюдением режима дня	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Ежедневно	Визуально	Кабинеты ответственных лиц
17.	Контроль за функциональным использованием мебели	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	Ежедневно	Визуально	Кабинеты ответственных лиц

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и вакцинации

Периодический медицинский осмотр в соответствии с перечнем контингентов, работающих во вредных и опасных условиях труда, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам в соответствии с Приказом № 302-н, согласовывается ежегодно с ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе В. Пышма и г. Среднеуральск.

5.1 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 Минздравсоцразвития России от 28.01.2021 № 29н	Периодичность прохождения осмотра	
						в ЛПУ	в Центре профпатологии
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Кабинет директора	Заведующий	21959	Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов	Приказ №338 Приложение 2 П.22	Не реже 1 раза в год	1 раз в 5 лет
2	Групповые	Воспитатель	20436	Перенапряжение голосового аппарата	Приложение 1 п. 4.3	Не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 5 лет
		Помощник воспитателя	20436-13	Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов	Приказ №338 Приложение 2 П.22		
3	Учебные комнаты, групповые	Педагог	25481	Перенапряжение голосового аппарата	Приложение 1 п. 4.3	Не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 5 лет
				Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов	Приказ №338 Приложение 2 П.22		
4	Обслуживающий персонал	Заведующий хозяйством		Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов	Приказ №338 Приложение 2 П.22	Не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 5 лет
5	Медицинский блок	Медицинская сестра	24038	Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов	Приказ №338 Приложение 2 П.22	Не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 5 лет

6	Комната кастелянши	Кастелянша	12720	Пыль животного и растительного происхождения: хлопчатобумажная	Приложение 1 п. 2.7	Не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 5 лет
				Работы, связанные с региональными мышечными напряжениями преимущественно мышц рук и плечевого пояса и ног	Приложение 1 п. 4.1.2		
				Подъём и перемещение груза	Приложение 1 п.4.1.1		
				Работы, связанные с наклонами корпуса	Приложение 1 п. 4.1.2		
				Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов	Приказ №338 Приложение 2 П.22		
7	Прачечная	Машинист по стирке и ремонту белья	16053	Хлор	Приложение 1п.1.2.8	Не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 5 лет
				Синтетические моющие средства	Приложение 1п.1.3.3		
				Вибрация общая	Прил. 1 п. 3.4.2		
				Работы, связанные с региональными мышечными напряжениями преимущественно мышц рук и плечевого пояса и ног	Приложение 1 п. 4.1.2		
				Подъём и перемещение груза	Приложение 1 п.4.1.1		
				Работы, связанные с наклонами корпуса	Приложение 1 п. 4.1.2		
				Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов	Приказ №338 Приложение 2 П.22		

8	Уборка помещений	Уборщик производственных и служебных помещений	19258	Хлор	Приложение 1 п.1.2.8	Не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 5 лет
				Синтетические моющие средства	Приложение 1 п.1.3.3		
				Работы, связанные с наклонами корпуса	Приложение 1 п. 4.1.2		
				Подъём и перемещение груза	Приложение 1 п. 4.1.1		
				Работы, связанные с локальными мышечными напряжениями мышц кистей и пальцев рук и региональными мышечными напряжением преимущественно мышц рук и плечевого пояса	Приложение 1 п. 4.1.2		
				Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов	Приказ №338 Приложение 2 П.22		
9	Пищеблок	Повар	16675	Подъём и перемещение груза	Приложение 1 п. 4.1.1	Не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 5 лет
				Работы, связанные с локальными мышечными напряжениями мышц кистей и пальцев рук и региональными мышечными напряжением преимущественно мышц рук и плечевого пояса	Приложение 1 п. 4.1.2		
				Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках...	Прил.2, п. 19		

10	Пищеблок. Мойка	Кухонный рабочий	13249	Хлор	Приложение 1п.1.2.8	Не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 5 лет
				Синтетические моющие средства	Приложение 1п.1.3.3		
				Вибрация общая	Прил. 1 п. 3.4.2		
				Электромагнитные поля	Приложение 1 п. 3.2.2		
				Подъём и перемещение груза	Приложение 1 п. 4.1.1		
				Работы, связанные с локальными мышечными напряжениями мышц кистей и пальцев рук и региональными мышечными напряжением преимущественно мышц рук и плечевого пояса	Приложение 1 п. 4.1.2		
				Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках...	Прил.2, п. 19		

5.2 Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры (по постановлению Главного государственного санитарного врача Свердловской области «Об упорядочении профилактических осмотров и внедрении на территории Свердловской области личной медицинской книжки» № 01/1-189)

№ п/п	Наименование профессии	Количество работающих	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	Заведующая	1/1	1 раз в полгода	При поступлении на работу: терапевт, дерматовенеролог, фтизиатр	Крупнокадровая флюорография 1 раз в год; исследование крови на сифилис при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в полгода. Исследования на ЗППП (к этой группе заболеваний относятся гонорея, трихомониаз; в мазке необходимо отмечать наличие лейкоцитоза и дрожжеподобных клеток) при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в квартал. Исследования на гельминты – копроскопия 1 раз в год, метод соскоба 1 раз в год. Исследования на кишечную группу – при поступлении на работу, далее по эпид. показаниям. Исследование на цисты лямблий методом копроскопии (мазок с раствором Люголя) 1 раз в год.
2	Педагог	4/5			
3	Воспитатель	21/21			
4	Помощник воспитателя	10/10			
5	Завхоз	1/1			
6	Ст. медицинская сестра	0			
7	Кастелянша	1/1			
8	Рабочий по стирке белья	1/1			
9	Уборщик помещений	1/1			
10	Повар	2/2			
11	Шеф-повар	1/1			
12	Кухонный работник	1/1			
Вспомогательный персонал					
1.	Дворник	1/1	1 раз в год (флюорография), дерматовенеролог, прививки	При поступлении на работу: терапевт, дерматовенеролог, фтизиатр	Крупнокадровая флюорография, исследование крови на сифилис, исследования на ЗППП, гельминты, исследования на кишечную группу.
2.	Рабочий по зданию	0			
3.	Электромонтер	0			
4.	Сторож	2/2			
5.	Грузчик	0			

Примечание: список лиц, подлежащих медосмотрам в качестве декретированной группы, представляется предприятием в ТО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области в городе Верхняя Пышма и городе Среднеуральск в установленные сроки.

5.2. Вакцинопрофилактика

Все сотрудники в обязательном порядке вакцинируются против инфекционных заболеваний:

- против дифтерии вакцинируются не привитые и если нет данных о прививках 3 прививки, ревакцинации подлежат все сотрудники 1 раз в 10 лет;
- против гепатита «А» с учётом предварительного скрининга на наличие антител к гепатиту «А» 2-кратно, прививаются сотрудники пищеблока
- против клещевого энцефалита; круглогодично по схеме: 2-кратная вакцинация с интервалом 5-7 месяцев ревакцинация через год. Последующие ревакцинации каждые 3 года однократно;
- против гриппа ежегодно в предэпидемический период;
- против кори прививаются мужчины и женщины до 35 лет не привитые - однократно;
- против краснухи женщины фертильного возраста до 35 лет не болевшие, не привитые;
- против дизентерии Зонне; 1 раз в год.
- против гепатита «В» прививаются медицинские работники по схеме 2 прививки с интервалом 1 месяц, третья прививка через 5 месяцев (VI, V2, V3)

Примечание: план прививок на текущий год представляется предприятием для согласования в ТО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области в городе Верхняя Пышма и городе Среднеуральск до 15 февраля текущего года.

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

№ п/п	Наименование профессии	Количество работающих	Кратность
1	Заведующая	1/1	1 раз в 2 года
2	Педагог	4/5	
3	Воспитатель	21/21	
4	Помощник воспитателя	10/10	
5	Заведующая хозяйством	1/1	
6	Медицинская сестра	0	
7	Кастелянша	1/1	
8	Рабочий по стирке белья	1/1	
9	Уборщик помещений	1/1	
10	Повар	2/2	
11	Шеф-повар	1/1	
12	Кухонный работник	1/1	

Примечание: список лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации в предстоящем году, представляется предприятием в ТО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области в городе Верхняя Пышма и городе Среднеуральск не позднее 1 февраля текущего года одновременно с проектом плана этой подготовки.

7. Перечень, осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (отдельным объектом) работ, услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

№ п/п	Перечень работ, услуг, продукции	Фактический объем, выпускаемой продукции, оказываемых услуг в год	Численность населения, находящегося под воздействием выпускаемой продукции, оказываемой услуги, выполняемой работы	Наименование санитарно-эпидемиологического заключения, регистрационный номер, дата, наименование организации, выдавшей заключение	Срок действия сан-эпид. заключения
1	2	3	4	5	6.
1.	Деятельность, подлежащая санитарно-эпидемиологической оценке.				
1.1.	Порядок, условия и способы сбора, использования, обезвреживания, транспортировки, хранения и захоронения отходов производства и потребления	X		Согласно инструкции по обращению с отходами производства и потребления, согласованной с ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области в г. В. Пышма и г. Среднеуральск	
1.2.	Санитарно-защитные зоны	X		Не требуется	
1.3.	Источники воздействия физических факторов (неионизирующих)	X		Указаны в Программе организации лабораторного контроля ФПС и ФТП (см. ниже приложение №1)	
1.4.	Источники ионизирующего излучения	X		Отсутствуют	
1.5.	ПДВ	X		Выбросы вредных веществ в атмосферу не производятся	

1.6.	ПДС	X		Технологические сбросы отсутствуют. Дождевые, паводковые стоки сбрасываются на рельеф территории МАДОУ.	
1.7.	Работы с биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами	X		Не осуществляются	
1.8.	Программы, методики и режимы обучения	X		Программа «Детство» Гигиеническое обучение персонала производится в соответствии с утвержденным графиком на базе ФГУЗ 1 раз в 2 года	
2.	Услуги, подлежащие лицензированию.				
2.1	Лицензия А 213919 Регистрационный номер 10174 от 29.11.2006 г. выдана министерством общего и профессионального образования Свердловской области. Срок действия до 29.11.2011 г.		Проектная вместимость 95 человек В настоящее время 115 воспитанника	Экспертное заключение № 604 на соответствие вида деятельности государственным санитарным правилам и нормам от 18.06.2006 г., выдано ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в г. В. Пышма и г. Среднеуральск	
3.	Услуги, подлежащие сертификации.		Нет	Не требуется	
4.	Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе.		Нет	Не выпускается	
5.	Технологические процессы		Нет	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 утвержденным планом-графиком, программой производственного контроля	По плану-графику	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
2	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	При поступлении на работу, далее ежеквартально	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
3	Проведение гигиенического обучения сотрудников пищеблока, среднего и младшего обслуживающего персонала	1 раз в год	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
4	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
5	Проведение аттестации рабочих мест	1 раз в 5 лет	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
6	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. Исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей

7	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
8	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
9	Проведение дезинсекции и дератизации помещений согласно ППК в соответствии с СП	Согласно договору	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
10	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
11	Соблюдение требований к планировке, размещению и устройству МАДОУ	При вводе в эксплуатацию	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
12	Контроль (ревизия) сетей водоснабжения и канализации	Постоянно, 1 раз в год	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
13	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
14	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к инвентарю, оборудованию и посуде.	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
15	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна

			и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
16	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
17	Соблюдение требований к реализации пищевых продуктов	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
18	Соблюдение требований к содержанию помещений, оборудования и игрушек	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
19	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
20	Проведение иммунизации сотрудников в соответствие с Национальным календарем проф. прививок и по эпид. показаниям	Ежегодно по календарному плану, согласованному с ТО ТУ Роспотребнадзора или в Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Верхняя Пышма и городе Среднеуральск»	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
21	Очистка шахт вытяжной вентиляции	1 раз в год	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
22	Мойка игрушек (режим уборки)	1 раз в день , 2 раза в день (в ясельных группах)	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
23	Контроль за исправностью и использованием мебели	Постоянно	Заведующая

			Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
24	Контроль за организацией питьевого режима	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
25	Камерная дезинфекция постельных принадлежностей	1 раз в год	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
26	Контроль за организацией учебного процесса (питание, физвоспитание, режим дня)	Постоянно	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей

Карта контрольных критических точек

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

Карта контрольных точек технологического процесса на пищеблоке

Наименование этапов и критических точек технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации
1. Приемка сырья, пищевых продуктов			
1.1. Санитарное состояние автотранспорта	- наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора)	визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов
1.2. Условия транспортировки	- наличие нестандартного оборудования, - температура (для скоропортящихся)	визуальный термометрия	журнал учета транспортировки

<p>1.3. Поступающее сырье, пищевые продукты</p>	<p>продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> - время транспортировки (для скоропортящихся продуктов) - наличие сопроводительных документов - внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации - температура (для молочной продукции) - микробиологические - паразитологические 	<p>учет времени</p> <p>визуальный органолептический</p> <p>термометрия</p> <p>лабораторные исследования согласно ППК</p>	<p>при получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции</p> <p>качества сырья, пищевых продуктов, журнал контроля</p>
<p>2. Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие сопроводительных документов - их соответствие маркировке, виду материала 	<p>визуальный</p>	<p>при получении упаковочных материалов, посуды, тары и т.д.</p>
<p>3. Хранение сырья, пищевых продуктов</p> <p>3.1. Условия хранения</p> <p>1. Сроки хранения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) - срок хранения 	<p>термометрия</p> <p>контроль сроков</p>	<p>ежедневно, журнал контроля условий хранения</p> <p>ежедневно, журнал контроля условий хранения</p> <p>ежедневно</p>
<p>4. Технологический процесс</p> <p>4.1. Подготовка сырья и пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - перетаривание продуктов, - очистка, обмывка тары, - первичная холодная обработка сырья (очистка овощей, дефростация мяса, просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях)) 	<p>визуально</p> <p>термометрия, контроль времени</p>	<p>ежесменно</p>

<p>4.2. Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд (термическая обработка, охлаждение)</p> <p>4.3. Раздача</p>	<ul style="list-style-type: none"> - температура обработки - время термообработки, охлаждения - кол-во продукта - температура при раздаче - срок хранения 	<p>термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)</p> <p>термометрия, контроль времени</p>	<p>ежедневно</p> <p>для горячих блюд- 1 раз в течение срока реализации на раздаче (3 часа), для вареных неочищенных овощей – в течение срока хранения (6 часов)</p>
<p>5. Требования к готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептика - микробиологические показатели СанПиН 2.3.2.1078-01, ТУ - Физико-химические показатели в соответствии с (НТД) на продукцию - контрольные показатели в соответствии с ГОСТ Р 50763-95: м.д. влаги, м.д. жира, м.д. сахара, м.д. соли, полнота вложения сырья, общая кислотность, щелочность, свежесть, калорийность, качество термообработки) - содержание витаминов «С» микроэлементов при обогащении продуктов - гельминты (овощи, зелень на разделке незаправленные) 	<p>бракераж готовых блюд лабораторные исследования (до 3 проб)</p> <p>лабораторные исследования (до 3 проб)</p> <p>лабораторные исследования</p>	<p>Каждая партия ЖТК</p> <p>1 раз в 3 месяца в холодный период</p> <p>1 раз в 2 месяца в теплый период</p> <p>1 раз в 3 месяца в холодный период</p> <p>1 раз в 2 месяца в теплый период</p> <p>1 раз в 3 месяца в холодный период</p> <p>1 раз в 2 месяца в теплый период</p>

6. Контроль системы водоснабжения 6.1. Питьевая вода централизованной системы водоснабжения (холодная, горячая) 6.2. Горячая вода	<ul style="list-style-type: none"> - органолептика - микробиологические показатели(СанПиН 2.1.4.1074-01) - железо, нитраты - температура - железо, марганец 	лабораторные исследования термометрия	2 раза в год ежедневно
7. Санитарная обработка. 7.1. Помещений, оборудования, инвентаря 7.2. Тары, посуды	<ul style="list-style-type: none"> - наличие и соблюдение графика санитарных дней - качество проведения обработки: <ul style="list-style-type: none"> 1 смывы на БГКП 2 смывы на гельминты - наличие инструкций по обработке - соблюдение режима мойки: температура, концентрация растворов - качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП) 	визуально лабораторный контроль -/- визуально термометрия, лабораторный контроль лабораторный контроль	ежемесячно по эпид. показаниям при отработке н/у результатов продукции на гельминты не реже 1 раза в квартал по эпид. показаниям

<p>8. Производственный и обслуживающий персонал</p> <p>8.1. Соблюдение правил личной гигиены</p> <p>8.2. Своевременность прохождения медицинских осмотров</p> <p>8.3. Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - внешний вид персонала - обработка рук после туалета, перед началом работы - контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров - опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний - осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания 	<p>визуальный контроль</p>	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в полгода, ежегодно</p> <p>ежедневно, до начала работы</p>
<p>9. Учебный процесс</p> <p>9.1. Группы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - физические факторы - химические факторы - функциональные свойства мебели - ФТП учащихся - биологические факторы 	<p>лабораторный контроль</p>	<p>Кратность согласно разработанной программе ПЛК</p>
<p>10. Медицинский кабинет</p>	<ul style="list-style-type: none"> - физические факторы - химические факторы - биологические факторы 	<p>лабораторный контроль</p>	<p>Кратность согласно разработанной программе ПЛК</p>

9. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

9.1 Перечень учетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства:

№	Наименование формы	Место хранения	Ответственный за хранение	Срок хранения	Примечание
1.	Сертификаты соответствия, санитарно – эпидемиологические заключения на используемое сырьё, материалы, оборудование, инвентарь, сан. одежду, моющие и дезинфицирующие средства и др.	Рабочий стол	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	5 лет	Формы учёта согласовываются в ТО Управления Роспотребнадз ора по Свердловской области в г. В. Пышма и г. Среднеуральск до 15.12 отчетного года
2.	Программа производственного контроля	Рабочий стол		5 лет	
3.	Журнал регистрации результатов производственно-лабораторного контроля	Рабочий стол		5 лет	
4.	Контрольный журнал сырой и готовой продукции	Рабочий стол		5 лет	
5.	Бракеражный журнал.	Рабочий стол		5 лет	
6.	Журнал исследований продукции.	Рабочий стол		5 лет	
7.	Журнал С витаминизации	Рабочий стол		5 лет	
8.	Журнал регистрации результатов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, здоровья	Рабочий стол		5 лет	
9.	Журнал учета инфекционных заболеваний	Рабочий стол		5 лет	
10.	Журнал закаливания	Рабочий стол		5 лет	
11.	Журнал организации физвоспитания	Рабочий стол		5 лет	
12.	Протоколы результатов производственного лабораторного контроля	Рабочий стол		5 лет	
13.	Личные медицинские книжки сотрудников и прививочные сертификаты	Рабочий стол		5 лет	
14.	Контингенты профессий, поименные списки лиц, подлежащих предварительному и периодическому медицинскому осмотру. Заключительный акт по результатам проведения периодического медицинского осмотра	Рабочий стол		5 лет	
15.	Журнал учета мероприятий по контролю	Рабочий стол		5 лет	
16.	Материалы по аттестации рабочих мест по условиям труда	Рабочий стол		5 лет	
17.	Журнал по технике безопасности	Рабочий стол		5 лет	
18.	Журнал учета аварий и проведения плановых ремонтов оборудования	Рабочий стол		5 лет	

19.	Журнал сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов	Рабочий стол		5 лет	
20.	Официально изданные документы по организации производственного контроля	Рабочий стол		В течение срока действия	
21.	Заключение договоров Управлением дошкольного образования на: <ul style="list-style-type: none"> • производственный контроль • дезинсекцию, дератизацию • вывоз твердых производственных и бытовых отходов • обеспечение питьевой водой 	Рабочий стол		В течение срока действия	

9.2 Перечень отчетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства

№	Наименование формы	Форма отчета	Ответственный за предоставление отчета	Срок предоставления	Примечание	
1.	Отчет о выполнении программы ПК	Таблица	Заведующая Царёва Татьяна Николаевна и другие ответственные лица согласно приказу заведующей	1 раз в год 01.12 отчетного года	Форму таблицы получить в ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в г. В. Пышма и г. Среднеуральск до 15.01 отчетного года	
2.	Отчет о привитых контингентах (ф.06)	Таблица				
3.	Отчет по ЗВУТ (заболевания с временной утраты трудоспособности)	Акты				
4.	Отчет по дератизации и дезинсекции	Акты				
5.	Отчет по утилизации ТБО, люминесцентных ламп, макулатуры.	Акты				
6.	Флюорография.	Акты				
7.	Заключительный Акт о проведении периодических медосмотров	Акты				
8.	Отчет о профилактических прививках (ф-5)	Акты				1 раз в месяц ЛПУ
9.	Отчет по питанию детей	Акты				1 раз в квартал
10.	Отчет по острой и хронической заболеваемости детей	Акты				1 раз в квартал

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 ТО ТУ Роспотребнадзора.

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию
1	2	3	4
1	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций (49 сотрудников и 239 воспитанника МАДОУ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии на водопроводе в УДО по тел. 5-42-17 2. Приостановка воспитательного процесса, контроль за ремонтными работами, дезинфекция, уборка. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук 3. Информирование ТО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области в г. Верхняя Пышма и г. Среднеуральск т. 4-51-35 в течение 2 часов. 4. При длительной аварии на водопроводе проведение повторного лабораторного исследования питьевой воды
2	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях)	Травмы работающих в неосвещенных помещениях Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции - пищевые отравления (49 сотрудников и 239 воспитанника МАДОУ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в УДО по тел. 5-42-17 2. Приостановка воспитательного процесса, контроль за ремонтными работами 3. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества 4. Сообщить о случае аварии на электросети ООО «ВИВА» по тел. 5-95-80, авар.служба. 00; 5-46-30. 5. Информирование ТО ТУ Роспотребнадзора в Свердловской области в г. Верхняя Пышма и г. Среднеуральск по тел. 4-51-35
3	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций (49 сотрудников и 239 воспитанника МАДОУ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка воспитательного процесса, контроль за ремонтными работами, дезинфекция, уборка. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук 2. Сообщить о случае аварии в канализационной сети в ООО «ВИВА» по тел. 5-95-80, в УДО по тел. 5-42-17. 3. Информирование ТО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области в г. Верхняя Пышма и г. Среднеуральск по тел. 3-86-27.

			4. Усилить санитарно-эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук дезсредствами
4	Прекращение подачи тепла (в холодный период года)	Переохлаждение детей, увеличение числа простудных заболеваний (49 сотрудников и 239 воспитанника МАДОУ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии на тепловой сети в УДО по тел. 5-42-17. 2. Остановка производства и отправка во внеочередные отпуска всех работников предприятия за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации ООО «ВИВА» по тел. 5-95-80. 3. Информирование ТО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области в г. Верхняя Пышма и г. Среднеуральск по тел. 3-86-27.
5	Поломка газоразрядных ламп	Отравление парами ртути (49 сотрудников и 239 воспитанника МАДОУ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вывести персонал из помещения, где произошла неисправность ламп 2. Оповещение МЧС – 3-80-03, Адм. 5-36-11, УДО – 5-42-17. 3. Провести демеркуризацию помещений силами ООО «Центр безопасности промышленных отходов». 4. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступать к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК 5. Провести утилизацию неисправных ламп согласно договора с ООО «Центр безопасности промышленных отходов»
6	Неисправность холодильного оборудования на пищеблоке и в медицинском кабинете	Порча продуктов питания Порча медицинских препаратов Развитие различных заболеваний у детей (49 сотрудников и 239 воспитанника МАДОУ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка работы пищеблока до устранения аварии 2. Сообщить в УДО – 5-42-17, торг.техника – 5-44-17 3. Уничтожение испорченных продуктов питания 4. Приостановление работы медицинского кабинета до устранения аварии. Термолабильные формы лекарственных веществ, вакцины поместить в сумку – термос 5. Уничтожение испорченных медицинских препаратов. 6. Информирование ТО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области в г. Верхняя Пышма и г. Среднеуральск по тел. 3-86-27.
7	Выявление инфекционного больного	Инфицирование других детей (49 сотрудников и 239 воспитанника МАДОУ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изолировать воспитанника. 2. Дезобработка помещений 3. Сообщить родителям 4. Информирование ТО Роспотребнадзора
8	Выявление травматизма		<ol style="list-style-type: none"> 1. Оказание первой медицинской помощи 2. Сообщить родителям

			3. Оформление Актов по травматизму
7	Телефонный звонок о теракте и взрыве	Взрыв, захват заложников (52 сотрудников и 239 воспитанника МАДОУ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить в МЧС 01 или 3-80-03 (нажать тревожную кнопку, Администрацию – 5-36-11, 5-75-69), УДО по тел. 5-42-17. 2. Отключить все электроприборы 3. Остановить пед.процессы 4. Вывести детей и персонал из здания на территорию, затем в ЦГБ или на территорию Музыкальной школы 5. Провести осмотр здания, территории спец.подразделением 6. После акта возобновить пед.процесс 7. Информирование ТО ТУ Роспотребнадзора в Свердловской области в г. Верхняя Пышма и г. Среднеуральск по тел. 3-86-27

В том числе по информированию о возникновении аварийной ситуации

населения		Органов местного самоуправления			Учреждений ТО Управления Роспотребнадзора		
Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправл.	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона	Должностное лицо ТО Управления Роспотребнадзора	Срок, ответственное должностное лицо	№ телефона
5	6	7	8	9	10	11	12
В течении 1-го часа после аварии заведующая МАДОУ Царёва Татьяна Николаевна	объявление устное и письменное, СМИ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ГО Верхняя Пышма, секретарь 2. Оперативный дежурный ООО «ВИВА», директор Вершаков В.П. 	В течении 1-го часа после аварии заведующая МАДОУ Царёва Татьяна Николаевна	5-36-11 5-75-65 5-95-80 8-922-20-49-219	Электронная почта Роспотребнадзора	В течении 1-го часа после аварии заведующая МАДОУ Царёва Татьяна Николаевна	Приёмная 3-86-27

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 (Ф.И.О., должность)
1.	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса, факторов обучения детей, сырья и готовой продукции пищеблока, санитарно – бактериологического контроля	В соответствии с согласованной ППК	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
2.	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников согласно приказа 302 н	Перед приёмом на работу, в последствии 1 раз в год	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
3.	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно 1 раз в квартал	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
4.	Обеспечить выполнение ежегодного плана вакцинопрофилактики	Ежегодно	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
5.	Проведение гигиенического обучения сотрудников	1 раз в 2 года	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
6.	Приобретение санитарных норм и правил (и прочей документации), необходимых для соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	По мере выхода НД	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
7.	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, сертификатов на поступающее сырьё, готовые продукты, материалы, детские товары и необходимой документации, подтверждающей качество и безопасность продукции	По мере поступления	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
8.	Наличие сан. одежды, организация регулярной централизованной починки и стирки	Постоянно	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
9.	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица

			согласно приказу заведующей
10.	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
11.	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение	Постоянно	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
12.	Соблюдение графика труда и отдыха работающих	Регулярно	Заведующая Царёва Т.Н.
13.	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Заведующая Царёва Т.Н.
14.	Проведение аттестации рабочих мест	1 раз в 5 лет	Заведующая Царёва Т.Н.
15.	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении на работу, далее – 1 раз в полгода	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
16.	Контроль учебного процесса	Постоянно	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
17.	Выполнять предписания должностных лиц надзорных органов	В соответствии с установленными сроками	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
18.	Предоставление отчётной документации в ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в г. В. Пышма и г. Среднеуральск	В соответствии с графиком предоставления отчётных форм	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей
19.	Контроль за своевременное внесение изменений в Программу производственного контроля	По мере возникновения изменений и дополнений в НД, при изменениях в режиме работы предприятия, при проведении ремонтных работ и реконструкции и других существенных изменениях деятельности	Заведующая Царёва Т.Н. и другие ответственные лица согласно приказу заведующей

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

Вид отходов	Объем в год	Место сбора и утилизации	Наличие договора, № договора на транспортировку, утилизацию	Наименование предприятия
Отходы класса А (упаковочный материал, писчая бумага, бытовые отходы)	26,7 м ³	Контейнеры на специально отведенной площадке	Контракт № 42 от 23.02.2021 г. на 1 год 2 раза в неделю	ООО «ПСМО» 5-94-59
Крупногабаритный мусор	20 м ³	Складирование на территории	Контракт № 42 от 23.02.2021 г. Вызов по мере необходимости	ООО «ПСМО» 5-94-59, 5-28-34
Медицинские отходы (шприцы)	200 шприцев в год	В мешке. Класс А, Б. Уносим старшей медсестре в дет.поликлинику		МУП «Верхнепышминская городская центральная больница» 9-01-79
Ртутные лампы, градусники, люминесцентные лампы	По окончании ресурса	Забирает спец.машина из д/сада	№ 795-М-08. Пролонгирован	ЕМУП «Комплексного решения проблем промышленных отходов» (343) 376-41-86

Организация мероприятий, направленных на борьбу с грызунами и насекомыми на территории предприятия (№ договора, наименование предприятия):

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятий	Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию, дезинсекцию
Дезинсекция	Ежемесячно и по необходимости	Срок действия договора Пролонгация ежегодно	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Верхняя Пышма и городе Среднеуральске» 3-87-81
Дератизация помещений			

Примечание:

Программа должна быть пересогласована по эпидемиологическим показаниям, при изменениях в режиме работы предприятия, при изменении в НД, при проведении ремонтных работ и реконструкции

Номенклатура
факторов производственной среды (ФПС) трудового процесса (ФТП)
и факторов условий обучения детей по состоянию на 11 января 2018 г.

Административная территория: Свердловская обл., г. Верхняя Пышма
(область, город, район)

Организация: МАДОО детский сад № 22 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию воспитанников
(форма собственности, полное наименование по уставу)

Фактический адрес: 624090, г. Верхняя Пышма, ул., Кривоусова, д. 20Б
(почтовый индекс, улица, номер строения и т. д.)

Юридический адрес: 624090, г. Верхняя Пышма, ул., Кривоусова, д. 20Б
(почтовый индекс, улица, номер строения и т. д.)

Код по ОКПО 50722543 Код по ОКАТО 65420000000 Код по ОКОГУ 32100
Код по ОКВЭД 80.10.1 Код по ОКФС 14 Код по ОКОПФ 81

ИНН 6606012887

Численность работающих: 56

Из них женщин: 53, мужчин: 3

Подростков: нет

п.н.	наименование фактора	Источник норматива	Класс опасности *	ПДК ПДУ	Кол-во рабочих мест	Кол-во работающих		Кол-во исследований на рабочем месте	Периодичность контроля по НД	ВСЕГО исследований в год	Метод контроля	НД на метод контроля	НД на методику контроля	Производственный контроль осуществляет		Примечания
						Всего	в т.ч. женщин							Своя	Сторонняя	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.	Химический															
1.1.	Воздух рабочей зоны															
1.1.1.	Хлор	ГОСТ 12.1.005-88, ГН 2.2.5.1 313-03, Р 3.1.683-98	2	2,0	14	19	19	3	12	504		ГОСТ 12.1.005-88	МУ 1644-77		+	
1.1.2.	Моющие синтетические средства		3	5,0	14	19	19	3	4	168		ГОСТ 12.1.005-88	МУ 5815-91		+	
1.1.3.	диНатрий карбонат		3	2,0	12	17	17	3	4	144		ГОСТ 12.1.005-88	МУ 4945-88		+	
1.1.4.	Озон		1	0,1	13	18	18	3	1	39		ГОСТ 12.1.005-88	МУ 4172-86		+	
1.1.5.	Ртуть.		1	0,005	13	18	18	5	1	65		ГОСТ 12.1.005-88	МУК 4.1.1468-03		+	
1.1.6.	Фенолформальдегидные смолы -контроль по фенолу		2	0,1	10	16	16	3	1	30		ГОСТ 12.1.005-88	МУ 4524-87		+	
1.1.7.	Фенолформальдегидные смолы -контроль по формальдегиду		2	0,05	10	16	16	3	1	30		ГОСТ 12.1.005-88	МУ 4524-87		+	
•	итого по фактору:									980						
1.2	Аэрозоли фиброгенного действия															
1.2.1	Пыль животного и растительного происхождения: в)	2	4	2,0	2	1	1	15	1	30		ГОСТ 12.1.005-88	Р 2.2.2006-05		+	
2.	Физический:															
2.1	Шум		****		43	30	30	1	1	43		Р 2.2.2006-05 (прил 12) ГОСТ 12.1.050-86 МУ 1844-78			+	

п.н.	наименование фактора	Источник норматива	Класс опасности *	ПДК ПДУ	Кол-во рабочих мест	Кол-во работающих		Кол-во исследований на рабочем месте	Периодичность контроля по НД	ВСЕГО исследований в год	Метод контроля	НД на метод контроля	НД на методику контроля	Производственный контроль осуществляет		Примечания
						Всего	в т.ч. женщин							Своя	Сторонняя	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2.2	Вибрация	****	****									МУ 3911-85 ГОСТ 12.1.012-90				
2.2.1	Общая вибрация	СН 2.2.4/2.1.8-566-96		92	2	2	2	3	1	6					+	
2.2.2	Локальная вибрация	СН 2.2.4/2.1.8-566-96		112	1	1	1	3	2	6						
2.3	ЭСП	****	****													
2.3.1	Напряженность ЭСП на рабочем месте	СанПиН 1340-03		500 В	1	1	1	1	1	1		СанПиН 1340-03			+	
2.4	ЭМИ	****	****													
2.4.1	От монитора ЭВМ в диапазоне частот 5Гц-2кГц	СанПиН 1340-03		25	1	1	1	1	1	1		СанПиН 1340-03 МУК 4.3.677-97			+	
2.4.2	От монитора ЭВМ в диапазоне частот 2-400кГц	СанПиН 1340-03		2,5	1	1	1	1	1	1					+	
2.4.3	Плотность магнитного потока в диапазоне 5Гц-2кГц	СанПиН 1340-03		250	1	1	1	1	1	1					+	
2.4.4	Плотность магнитного потока в диапазоне 2-400кГц	СанПиН 1340-03		25	1	1	1	1	1	1					+	
2.5	Микроклимат	СанПиН	****									MP 5172-90 P 2.2.2006-05			+	
2.5.1	Микроклимат	2.2.4.-548-98, СП 4616-88			46	30	30	3	2	276					+	
2.5.2	Температура пола			22	9	9	9	1	1	9					+	

п.н.	наименование фактора	Источник норматива	Класс опасности *	ПДК ПДУ	Кол-во рабочих мест	Кол-во работающих		Кол-во исследований на рабочем месте	Периодичность контроля по НД	ВСЕГО исследований в год	Метод контроля	НД на метод контроля	НД на методику контроля	Производственный контроль осуществляет		Примечания
						Всего	в т.ч. женщин							Своя	Сторонняя	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2.5.3	Температура поверхности обогревательных приборов				15	16	16	1	1	15					+	
2.6	Освещённость	****	****									МУ, утв. Мин.Труда				
2.6.1	- естественная	СанПи Н			23	25	25	1	1	23		ОТ РМ 01-98 и гл. сан.			+	
2.6.2	- искусственная	Н			51	30	30	1	1	51		Врачом РФ №			+	
2.6.3	Освещенность участка	2.2.1/2.1.1.127 8-03			5			5	1	25		2.2.4.706-98 ГОСТ 24940-96 "Здания и сооружения . Методы измерения освещённости"			+	
2.7	Облучение от природных радионуклеидов														+	
2.7.1	Мощность эффективной дозы гамма-излучения в общественных зданиях, мкЗв/час	СанПи Н 2.2.2/2.4.1340-03, СанПи н 2.2.4.1 294-03		не > 0,2открытой местности	40	30	30	5	2	400					+	

п.н.	наименование фактора	Источник норматива	Класс опасности *	ПДК ПДУ	Кол-во рабочих мест	Кол-во работающих		Кол-во исследований на рабочем месте	Периодичность контроля по НД	ВСЕГО исследований в год	Метод контроля	НД на метод контроля	НД на методику контроля	Производственный контроль осуществляет		Примечания
						Всего	в т.ч. женщин							Своя	Сторонняя	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2.7.2.	ЭРОА _{гн} + ЭРОА _{тп} в воздухе дыхания Бк/м ³	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03, СанПиН 2.2.4.1294-03		200	40	30	30	1	2	80					+	
3.	Тяжесть труда				26	31	31					Р 2.2.2006-05 Прил. 16			+	
•	итого по фактору:	****	****	****	26	31	31			34						
4.	Напряженность труда				26	31	31					Р 2.2.2006-05 Прил. 17			+	
•	итого по фактору:	****	****	****	26	31	31			34						
5.	Психофизиологические факторы детей				5									+		
•	итого по фактору:	****	****	****												
6.	Функциональные свойства мебели				113			3	2	678				+		
7.	Биологический															
7.1	Исследование почвы и песка на яйца гельминтов	МУ 3.1.00 0-02			5			4-6	5	100-150					+	
7.2	Смывы на яйца гельминтов в группах и классах,				5			15-20	4	300-400					+	
7.3	Смывы на яйца гельминтов на пищеблоке							7	4	28					+	
7.4	Состояние					2			2	12	48				+	

п.н.	наименование фактора	Источник норматива	Класс опасности *	ПДК ПДУ	Кол-во рабочих мест	Кол-во работающих		Кол-во исследований на рабочем месте	Периодичность контроля по НД	ВСЕГО исследований в год	Метод контроля	НД на метод контроля	НД на методику контроля	Производственный контроль осуществляет		Примечания	
						Всего	в т.ч. женщин							Своя	Сторонняя		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
7.10.1	БГКП				5			5	4	100					+		
7.11	Медицинский блок:																
7.11.1	ОМЧ				2	2	2	2	12	48						+	
7.11.2	Качество дезинсекционных мероприятий				2	2	2	1	12	24						+	
7.11.3	Качество дератизационных мероприятий				2	2	2	1	12	24						+	
7.11.4	Стерильность (инструмент, материалы)				2	2	2	3	12	72						+	
7.11.5	Staphylococcus aureus				2	2	2	2	12	48						+	
7.12	Руки работников:																
7.12.1	БГКП				2	2	2	1	4	8						+	