

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий муниципального автономного дошкольного  
образовательного учреждения «Детский сад № 29 Василёк»

Н.Н. Чермянинова



## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 29 Василёк»  
624019, Свердловская обл., Сысертский район, п. Бобровский,  
ул. Чернавских, 4-а  
По состоянию на 09 января 2020г.

ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА МАДОУ №29 «ВАСИЛЁК»

1.	Наименование юридического лица	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №29 Василёк», 624019 Свердловская обл., Сысертский район, п. Бобровский, ул. Чернавских, 4-а
2.	Юридический адрес	624019, Свердловская обл., Сысертский район, п. Бобровский, ул. Чернавских, 4-а
3.	Электронная почта	madou2909@mail.ru.
4.	ОКВЭД	85.11
5.	ОКПО	51836533
6.	БИК	046577001
7.	КПП	668501001
8.	ИНН	6652012313
9.	ОГРН	1026602176809
10.	Лицевой счет	30906080040
11.	Фамилия, имя, отчество руководителя	Заведующий Чермянинова Наталья Николаевна
12.	Телефон руководителя	(34374)3-25-91
13.	Численность работающих, в том числе и женщин, подростков.	Численность работающих - 28. подростков -нет.
14.	Вид деятельности, работ услуг	Реализация основной общеобразовательной программы дошкольного образования, в группах общеобразовательной направленности.
15.	Наименование лаборатории	Собственных лабораторий нет. Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в Чкаловском районе г. Екатеринбурга в г. Полевской и в Сысертском районе.
16.	Объем исследований по области	Производственный лабораторный контроль за условиями труда работающих, за факторами среды обитания населения.
17.	Вид деятельности	Санитарно-эпидемиологическое заключение № 66.01.37.000.М.00.1621.10.17 от 12.10.2007 г. Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в Чкаловском районе г. Екатеринбурга, в г. Полевской и в Сысертском районе.» в соответствии заявленного вида деятельности (дошкольное образование) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
18.	Лицензируемые, сертифицируемые виды деятельности.	Лицензия № 0003051 от 01.02.2012г. Выдана Министерством общего и профессионального образования Свердловской области.
19.	Источники физических факторов.	Указаны в Программе организации лабораторного контроля ФПС и ФТП.

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной лужбе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

## **Санитарные правила и нормы**

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»;
- СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.958- 99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.1.2. 1320 -03 «Профилактика коклюшной инфекции»;
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»;
- СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;
- СП 3.3.2.2330-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения», изменения и дополнения к СП 3.3.2.1120-02»;
- СП 3.3.2.2329-08 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
- Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Обутверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Обутверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;
- Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
- Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 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 тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».
- Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».

## Методические рекомендации

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство  
«Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;
  - МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
  
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
  
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
  
- Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению  
производственного контроля**

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Чермянинова Н.Н.	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</li> </ul>
Макарова Е.В.	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:               <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>— личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>— накопительная ведомость.</li> </ul> </li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> <li>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:               <ul style="list-style-type: none"> <li>— цикличное меню;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li> <li>— Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.</li> </ul> </li> </ul>
Чернавских М.В.	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>• Контроль за состоянием:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> </ul>

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,  
профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок медицинского осмотра
1	4	5
Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
Воспитатели, в т.ч. Ст.воспитатель	1 раз/2 года	
Муз.руководитель	1 раз/2 года	
Педагог психолог	1 раз/2 года	
Инструктор по ФИЗО	1 раз/2 года	
Учитель - логопед	1 раз/2 года	
Завхоз (кладовщик)	1 раз/ год	
Младший воспитатель	1 раз/ год	
Машинист по стирке и ремонту б/спец. одежды	1 раз/2 года	
Повар	1 раз/год	
Кухонный рабочий	1 раз/год	
Рабочий по зданию	1 раз/год	
Уборщик служ.помещений, вахтер	1 раз/год	
Сторож	1 раз/год	
Дворник	1 раз/год	

## Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
<b>1</b>	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>	завхоз
<b>2</b>	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходи-</li> </ul>	завхоз
<b>3</b>	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов -по графику.</li> </ul>	завхоз
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
<b>1</b>	Состояние подвального помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>— функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>— функционирование систем водоснабжения, канализации;</li> </ul> </li> </ul>	завхоз
<b>2</b>	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	завхоз
<b>3</b>	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	завхоз

4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного</li> </ul>	завхоз
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год.</li> <li>• Проведение ревизии системы венти-</li> </ul>	завхоз
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul>	медсестра завхоз
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> </ul>	завхоз
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	медсестра

10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li> </ul>	завхоз
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> <li>• Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</li> </ul>	медсестра
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul>	Старший воспитатель
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек, согласно требованиям, СанПиН</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	медсестра

4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	медсестра
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, (2 раза в неделю);</li> </ul>	медсестра
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Старший воспитатель
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание</li> <li>— системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> </ul> </li> </ul>	медсестра завхоз
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>	медсестра

9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	медсестра завхоз
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	медсестра завхоз
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	медсестра
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
12	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	медсестра
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.</li> </ul>	завхоз
14	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	медсестра
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
15	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> <li>• Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц).</li> </ul>	медсестра
16	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов</li> </ul>	медсестра

17	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.</li> <li>Проверка и пополнение медицинских аптек (1 раз в месяц)</li> </ul>	медсестра
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	Количество детей — в дошкольных группах	Медсестра
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	Старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Старший воспитатель
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Старший воспитатель
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.</li> <li>Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты</li> </ul>	Заведующий медсестра

<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			
1	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	заведующий
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	заведующий
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	медсестра
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	медсестра
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, группы)	медсестра
6	Санитарно-гигиеническое обучение	• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (в соответствии с планами)	медсестра
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитаросветительской работы	медсестра
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	медсестра
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	медсестра
3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.)	медсестра

4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	медсестра завхоз
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	медсестра
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	медсестра
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты	• На каждую партию товара	завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	медсестра

### Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Качество термообработки кулинарных из-	Органолептическая оценка готовых блюд	медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра

<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>• Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете</li> </ul>	медсестра
	Гигиеническое обучение сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки</li> </ul>	медсестра

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> </ul>	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Управления образования Администрации Сысертского городского округа, а так же Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в Чкаловском районе г. Екатеринбурга в г. Полевской и в Сысертском районе.

## **Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04 прил 3
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- годовой план прививок
- отчёты о сделанных прививках
- медицинские карты детей (ф. 026/у);
- журнал регистрации и учёта сильных (необычных) реакций на прививки и поствакцинальных осложнений;
- журнал поступления и расхода МИБП;
- паспорта на холодильное оборудование для транспортировки и хранения МИБП;
- Журнал регистрации температурного режима холодильника для хранения МИБП
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
- личные медицинские книжки.

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

№	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведение исследований, испытаний.	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний.	Данные о лаборатории, выполняющей исследования.	
<b>Условия труда.</b>					
1.	<b>Химические вещества:</b> Хлор Моющие синтетические средства	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.			
2.	<b>Физические факторы:</b> -шум -пыль растительного и животного происхождения - вибрация общая - микроклимат - температура поверхности обогревательных приборов - температура пола - освещенность - аэроионы - тепловое излучение - ЭМИ				Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в Чкаловском районе г. Екатеринбурга, в г. Полевской и в Сысертском районе.»
3.	<b>Психофизиологические факторы:</b> - тяжесть трудового процесса - напряженность трудового процесса				Любая аккредитованная лаборатория

## ВЫПУСКАЕМАЯ ПРОДУКЦИЯ (по столовой)

№	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведение исследований, испытаний.	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний.	Данные о лаборатории, выполняющей исследования.
1.	<p><b>Биологический:</b></p> <p>-Готовая продукция: Горячие и холодные блюда, салаты заправленные, напитки собственного производства.</p> <p>-Технологическое оборудование, инвентарь, руки работников, сан. одежды (контрольные смывы) Холодные закуски, зелень.</p>	<p>КМАФАнМ, ВГКП, сальмонеллы, стафилококк, Протей, E.coli/</p> <p>БГКП</p> <p>Гельминты</p>	2 раза в год	<p>Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в Чкаловском районе г. Екатеринбурга, в г. Полевской и в Сысертском районе.»</p>
2.	<p><b>Физико- химический:</b></p> <p>-Готовая продукция: Горячие и холодные блюда, салаты заправленные, напитки собственного производства</p>	<p>Показатели в соответствии с ГОСТ р50763-95:</p> <p>-м. д. влаги; -м. д. жира; -полнота вложения сырья; - общая кислотность; - качество терм. обработки.</p>	2 раза в год	
3.	<p><b>Физический:</b></p> <p>-скоропортящиеся пищевые продукты - холодильное оборудование - складские помещения</p>	<p>Температура</p> <p>Температура, влажность</p> <p>Температура, влажность</p>	<p>-при входном контроле -ежедневно 1 раз в смену - ежедневно 1 раз в смену.</p>	
<b>РАБОТЫ И УСЛУГИ.</b>				
1.	<p><b>Химический:</b></p> <p>Формальдегид Гидрокс бензол</p> <p>Ртуть</p> <p>Дезинфицирующие препараты</p>	<p>- содержание действующего вещества</p>	<p>- при вводе в эксплуатацию или после ремонта, реконструкции - при установке или после замены ламп 1 раз в квартал или при поступлении</p>	

			новой партии	
<b>2.</b>	<b>Физический:</b> - шум - освещенность - микроклимат	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.		
<b>3.</b>	<b>Биологический:</b> Качество дезинфекции Объектов внешней среды:  Качество дезинфекции Изделий медицинского Назначения  Стерильность материалов и инструментов медицинского назначения.  Загрязненность яйцами гельминтов различных объектов. - буфетные, игровые, спальни, туалетные комнаты. - песок в песочницах.	БГКП, золотистый стафилококк, синегнойная палочка БГКП, золотистый стафилококк, синегнойная палочка. -рост колоний микроорганизмов <b>н</b>  -гельминты  -гельминты	2 раза в год  2 раза в год  2 раза в год  2 раза в год  1 раз в год в теплое время года	Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в Чкаловском районе г. Екатеринбурга, в г. Полевской и в Сысертском районе.»
	Качество дезинсекционных мероприятий  Качество дератизационных мероприятий.		1 раз в месяц  1 раз в месяц	
<b>4.</b>	<b>Исследование воды:</b> - Вода централизованной системы питьевого водоснабжения.  -Вода централизованной системы горячего водоснабжения  -Вода кипяченая	Запах при 20\60 град., привкус, цветность, мутность, рН, алюминий, остаточный хлор, хлороформ  Запах при 20\60 град., цветность, мутность, рН, железо, цинк, марганец, медь  СМЧ, ТКБ, ОКБ	2 раза в год	Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в Чкаловском районе г. Екатеринбурга, в г. Полевской и в Сысертском районе.»

<b>СБРОСЫ:</b>			
<b>1.</b>	Химические вещества	Коммунально- бытовые стоки поступают в общегородскую централизованную канализационную сеть	УМП ЖКХ П. Бобровский
<b>2.</b>	Биологические факторы		
<b>3.</b>	Физические факторы		
<b>ВЫБРОСЫ:</b>			
<b>1.</b>	Химические вещества		
<b>2.</b>	Биологические факторы	От естественной приточно- вытяжной вентиляции, не контролируется.	
<b>3.</b>	Физические факторы		

**Работники, подлежащие предварительным при поступлении на работу и периодическим профилактическим медицинским осмотрам декретированных контингентов в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача по Свердловской области.**

п.п	Наименование профессии	Количество работающих	Периодичность осмотров	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1.	Заведующий детским садом	1	1 раз в год	При поступлении на работу: Всех специалистов.	Флюорография при поступлении на работу, далее 1 раз в год, микро реакция на сифилис при поступлении на работу, далее 1 раз в год, бак. Исследования на ЗППП при поступлении на работу, далее 1 раз в год, исследование на гельминты методом соскоба-при поступлении на работу, далее 1 раз в год.
2.	Старший воспитатель	1			
3.	Завхоз- кладовщик	1			
4.	Музыкальный руководитель	1			
5.	Учитель- логопед	1			
6.	Воспитатель	9			
7.	Рабочий по стирке и ремонту бель	1			
8.	Сторож	2			
9.	Младший воспитатель	6			
10.	Инструктор ФИЗО	1			
11.	Педагог психолог	1			
12.	Главный бухгалтер	1			
13.	Повар	2			
14.	Кухонный рабочий	1			
15.	Уборщик служебных помещений	1			

## ВАКЦИНОПРОФИЛАКТИКА

п.п	Наименование прививки	Общее количество работающих	Количество работающих, подлежащих иммунизации	Количество работающих, имеющих прививочный сертификат	Количество работающих, имеющих вакцинацию в полном объеме	Количество работающих, имеющих мед.отвод
1.	Против дифтерии, столбняка	28	28	28	27	1
2.	Против клещевого энцефалита	28	28	28	27	1
3.	Против гриппа	28	28	28	27	1
4.	Против гепатита А (если нет антител)	28	28	28	14	1
5.	Против гепатита В (не болевшие и не привитые до 35 лет)	28	28	28	27	1
6.	Против дизентерии Зонне	28	28	28	27	1
7.	Против кори (не болевшие и не привитые до 35 лет)	28	28	28	27	1
8.	Против краснухи ( не болевшие и не привитые женщины до 35 лет)	28	28	28	27	1
9.	Против Covid-19	28	28	28	27	1

**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.**

<b>п.п.</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Срок выполнения</b>	<b>Ответственный (Ф.И.О., должность)</b>
1.	Разработать и утвердить план- график проведения лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса	Ежегодно до 01 декабря на следующий год	Заведующий Чермянинова Н.Н.
2.	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом- графиком	По плану- графику	Заведующий Чермянинова Н.Н.
3.	Своевременное прохождение гигиенического обучения и аттестации сотрудников	1 раз в 2 года ( 1раз в год для работников, непосредственно связанных с питанием детей)	Заведующий Чермянинова Н.Н.
4.	Организация и проведения предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров согласно <i>приказу №302 Н</i>	До 01.11. текущего года. В ЛПУ не реже 1 раз в год. В ЦПП не реже 1 раз в 5 лет	Заведующий Чермянинова Н.Н. Мед. сестра Макарова Е.В
5.	Соблюдение техники безопасности сотрудников	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н.
6.	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н. Мед. сестра Макарова Е.В
7.	Проведение инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	Старший воспитатель Лютина С.В. Завхоз Чернавских М.В.
8.	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	Завхоз Чернавских М.В
9.	Проведение дезинфекции дератизации помещений	Согласно договору	Заведующий Чермянинова Н.Н.
10.	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Завхоз Чернавских М.В
11.	Соблюдение требований к планировке, размещению и устройству помещений детского сада	При вводе в эксплуатацию	Заведующий Чермянинова Н.Н.
12.	Соблюдение требований к канализации и водоснабжению	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н.

13.	Соблюдение требований к вентиляции кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н.
14.	Соблюдение требований к инвентарю и посуде	Постоянно	Завхоз Чернавских М.В
15.	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Завхоз Чернавских М.В
16.	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	Постоянно	Мед. сестра Макарова Е.В Повар Пшеницына О.Л. Холуева Н.Н..
17.	Соблюдение возрастных физиологических норм суточной потребности детей в основных пищевых веществах, витаминах, калорийности суточного рациона, соблюдение режима питания детей	Постоянно	Мед. сестра Макарова Е.В
18.	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н.
19.	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфекционными средствами	Постоянно	Завхоз Чернавских М.В
20.	Проведение иммунизации сотрудников	В соответствии с Национальным календарем проф. прививок	Мед. сестра Макарова Е.В
21.	Очистка шахт вытяжной вентиляции	2 раза в год	Заведующий Чермянинова Н.Н.
22.	Мойка игрушек	1 раз в день	Воспитатели
23.	Смена постельного белья, полотенца	Не реже 1 раза в неделю	Младший воспитатель Мастер по стирке и ремонту белья Короткова И.В.
24.	Организация питьевого режима	Постоянно	Младший воспитатель, Воспитатель, повар
25.	Организация режима дня и учебных занятий, контроль максимально доступного объема недельной образовательной нагрузки, включая занятия по дополнительному образованию и физической культуре	Постоянно	Старший воспитатель Лютин С.В.
26.	Организация профилактических медицинских осмотров детей, оценка физического развития, проведение профилактических прививок	1 раз в год	Мед. сестра Макарова Е.В
27.	Соблюдение требований к приему детей в дошкольные образовательные учреждения	При приеме детей	Заведующий Чермянинова Н.Н.

28.	Контроль состояния здоровья детей при ежедневном утреннем приеме. Осмотр на педикулез.	Ежедневно 1 раз в неделю	Мед. сестра Макарова Е.В Мед. сестра Макарова Е.В
29.	Организация и соблюдение режима проветривания	Постоянно	Младший воспитатель
30.	Проведение скрининг- тестов	1 раз в год	Мед. сестра Макарова Е.В
31.	Проведение замеров мебели и контроль рассаживания	2 раза в год	Воспитатель
32.	Контроль за сменой песка в песочницах групповых площадок	1 раз в год	Заведующий Чермянинова Н.Н Завхоз Чернавских М.В..
33.	Контроль за санитарным состоянием территории	Постоянно	Завхоз Чернавских М. В.
34.	Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания дошкольников (за состоянием здоровья и физическим развитием детей, за организацией двигательного режима, за осуществлением системы закаливания, за санитарно- гигиеническим состоянием мест проведения занятий, физкультурного оборудования, одежды и обуви детей, гигиенического обучения и воспитания по вопросам физ. воспитания дошкольников, профилактикой травматизма)	Постоянно	Мед. Сестра Макарова Е.В. Старший воспитатель Лютина С.В.
35.	Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием	При поступлении детей	Мед. сестра Макарова Е.В Воспитатель
36.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом и детьми	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н. Воспитатели
37.	Соблюдение требования к санитарному содержанию помещений. - генеральная уборка всех помещений и дезинфекция оборудования - текущая уборка	1 раз в месяц 2 раза в день	Мед. сестра Макарова Е.В Младший воспитатель

## Карта контрольных критических точек.

Критический контрольной точкой являются все рабочие места с вредными условиями труда.  
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
<p><b>1. Приемка сырья пищевых продуктов</b></p> <p>1.1 Санитарное состояние автотранспорта</p> <p>1.2 Условия транспортировки</p> <p>1.3 Поступающее сырье, пищевые продукты</p>	<p>-наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя(экспедитора)</p> <p>-наличие нестандартного оборудования, -температура (для скоропортящихся продуктов) -время транспортировки (для скоропортящихся продуктов)</p> <p>- наличие сопроводительных документов - внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации - температура (для молочной продукции)</p>	<p>Визуальный</p> <p>Визуальный Термометрия Учет времени</p> <p>Визуальный Органолептический</p> <p>Термометрия</p>	<p>При получении сырья и пищевых продуктов</p> <p>Журнал учета транспортировки</p> <p>При получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции</p>
<p><b>2. Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих дез. раство.</b></p>	<p>- наличие сопроводительных документов - их соответствие маркировке, виду материалов</p>	<p>Визуальный</p>	<p>При получении упаковочных материалов, посуды, тары и т.д.</p>

<p><b>3. Хранение сырья, пищевых продуктов</b></p> <p>3.1 Условия хранения</p> <p>3.2 Сроки хранения</p>	<p>- температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура)</p> <p>- срок хранения</p>	<p>Термометрия</p> <p>Контроль сроков</p>	<p>Ежедневно, журнал контроля условий хранения</p> <p>Ежедневно</p>
<p><b>4. Технологический процесс</b></p> <p>4.1 Подготовка сырья и пищевых продуктов</p> <p>4.2 Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)</p> <p>4.3 Раздача</p>	<p>- перетаривание продуктов. - очистка обмывка тары.</p> <p>- первичная холодная обработка сырья (очистка овощей, дефростация мяса, просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях))</p> <p>- температура обработки - время термообработки, охлаждения</p> <p>- кол-во продуктов</p> <p>- температура при раздаче - срок хранения</p>	<p>Визуально Термометрия, контроль времени</p> <p>Термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)</p> <p>Термометрия, контроль времени</p>	<p>Ежесменное</p> <p>Ежесменное</p> <p>Для горячих блюд- 1 раз в течение срока реализации на раздаче (3 часа), для не заправленных салатов- в течение срока хранения (6 часов)</p>

<p><b>5. Требования к готовой продукции</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептика</li> <li>- микробиологические показатели</li> <li>- на соответствие продукции на НД</li> </ul>	<p>Брокераж готовых блюд</p> <p>Лабораторные исследования (до 5 проб)</p> <p>Лабораторные исследования на белки, жиры, углеводы, калорийность</p>	<p>Каждая партия</p> <p>1 раз в 3 месяца</p> <p>1 раз в 3 месяца</p>
<p><b>6. Контроль системы водоснабжения</b></p> <p>6.1 Питьевая вода централизованной систем</p> <p>6.2 Горячая вода</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептика</li> <li>- микробиологические показатели</li> <li>- железо, нитраты, аммиак, остаточный хлор</li> <li>- Температура</li> </ul>	<p>Лабораторные исследования</p> <p>термометрия</p>	<p>1 раз в год</p> <p>При установке фильтров- 1раз в квартал</p> <p>ежедневно</p>
<p><b>7. Санитарная обработка.</b></p> <p>7.1 Помещений, оборудования, инвентаря</p> <p>7.2 Тары, посуды</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие и соблюдение графика санитарных дней</li> <li>- качество проведения обработки</li> <li>1 смывы на БГКП</li> <li>2 смывы на сальмонеллы</li> <li>3 смывы на гельминтов</li> <li>- наличие инструкций по обработке</li> <li>- соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров</li> <li>- качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП)</li> <li>- своевременность и эффективность санитарной обработки транспорта</li> </ul>	<p>Визуально</p> <p>Лабораторный контроль</p> <p>Визуально</p> <p>Термометрия</p> <p>Лабораторный контроль</p> <p>визуально</p>	<p>ежемесячно</p> <p>Не реже 1раза в квартал</p> <p>Не реже 1 раза в квартал, при отработке н\у результатов</p> <p>2 раза в год, при отработке н\у результатов продукции на гельминтов постоянно, при замене видов дезинфицирующих средств</p> <p>2 раза в смену при ручной мойке</p>
<p><b>8.Производственный и обслуживающий персонал</b></p> <p>8.1 соблюдение правил личной гигиены</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид персонала</li> <li>- обработка рук после</li> </ul>	<p>Визуальный контроль</p>	<p>Ежедневно</p>

<p>8.2 Своевременность прохождения медицинских осмотров</p>	<p>туалета, перед началом работы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров</li> <li>- опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний</li> </ul>		<p>1 раз в год</p>
<p>8.3 Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания</li> </ul>		<p>Ежедневно, до начала работы</p>

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

- 
1. План профилактических и лечебно-оздоровительных мероприятий.
  2. Список детей, посещающих ДООУ.
  3. Медицинская карта ребенка (форма 026/у-2000)
  4. Журнал учета профилактических прививок (форма 064/у)
  5. Журнал учета инфекционных заболеваний (форма 060/у)
  6. Книга для записи оценок санитарного состояния учреждения (форма 380/у).
  7. Журнал учета работы по гигиеническому обучению и воспитанию населения, пропаганде здорового образа жизни.
  8. Журнал регистрации детей, состоящих на диспансерном учете.
  9. Журнал регистрации температурного режима холодильника (для медицинских иммунобиологических препаратов).
  10. Журнал учета облучателя бактерицидного.
  11. Журнал учета диспансеризации (форма 131/у).
  12. Журнал витаминизации блюд.
  13. Журнал бракеража готовой продукции.
  14. Журнал бракеража сырой продукции.
  15. Меню-раскладка на выдачу продуктов.
  16. План проведения профилактических прививок.
  17. Журнал учета аварий и проведения плановых ремонтов оборудования.
  18. Журнал регистрации гнойничковых заболеваний.
  19. Журнал учета больничных листов.
  20. Заключительный акт о проведении периодических медосмотров.
  21. Отчет по заболеваемости (до 10.01) а острая заболеваемость
  22. Отчет по питанию (1 раз в квартал)
-

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Роспотребнадзора.**

п.п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на Ликвидацию
1.	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций (сотрудники, дети)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить воспитательный процесс</li> <li>2. Сообщить о случае аварии на водопроводе</li> <li>3. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук</li> <li>4. При длительной аварии на водопроводе (более 1-ого часа) прекратить работу до устранения неполадок</li> <li>5. Ликвидировать аварию</li> </ol>
2.	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях); выход из строя технологического и холодильного оборудования	Травмы работающих в неосвещенных помещениях (сотрудники, дети) Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции (пищевые отравления), нарушение условий хранения лекарственных и бак. Препаратов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить воспитательный процесс</li> <li>2. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества</li> <li>3. Сообщить о случае аварии на электросети</li> <li>4. Соблюдать холодцовую цепь при транспортировке и хранении бак препаратов</li> <li>5. Обеспечить необходимые условия для хранения пищевых продуктов</li> <li>6. Ликвидировать аварию</li> </ol>
3.	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций (сотрудники, дети)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить воспитательный процесс</li> <li>2. Сообщить о случае аварии в канализационной сети водопроводе</li> <li>3. Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезсредств</li> <li>4. Усилить санитарно-эпидемиологический режим-проводить дополнительную обработку рук дезсредствами</li> <li>5. Ликвидировать аварию</li> </ol>
4.	Прекращение подачи тепла (в холодный период года) при температуре ниже	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний (сотрудники, дети)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить воспитательный процесс</li> <li>2. Отправить во внеочередные отпуска всех работников МАДОУ, за исключением занятых в работах по устранению аварийных ситуаций</li> </ol>

	допустимого		3. Ликвидировать аварию
5.	Поломка газоразрядных ламп	Отравление парами ртути (сотрудники, дети)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вывести персонал и детей из помещения, где произошла неисправность ламп</li> <li>2. Провести демеркуризацию помещений</li> <li>3. Провести замеры содержания ртути в воздухе и приступить к работе только при содержании ртути на уровне или ниже ПДК</li> <li>4. Провести утилизацию неисправленных ламп согласно договору</li> </ol>
6.	Короткое замыкание	Возгорание проводки, возникновение пожара с выделением едкого дыма (винилхлорид, стирол, этилен оксид, углерод оксид, формальдегид)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обесточивание электроприборов</li> <li>2. Удаление людей из аварийной зоны</li> <li>3. При возникновении пожара применение средств аварийного огнетушения</li> <li>4. Сообщить в центр ГО и МЧС</li> <li>5. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора</li> </ol>
7.	Возникновение 2-х и более случаев инфекционных заболеваний	Возможное заражение персонала и детей	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. При подозрении и выявлении инфекционных заболеваний сотрудники не допускают или немедленно отстраняются от работы, при распространении среди детей и сотрудников- прекратить работу. Дети больные и с подозрением на заболевание изолируются</li> <li>2. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора об имевших место случаях инфекционных заболеваниях</li> <li>3. Усилить санитарно-эпидемиологический режим</li> </ol>
8.	Выход из строя холодильного оборудования	Возможная порча пищевых продуктов или бак. Препаратов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Скорректировать меню или прекратить работу</li> <li>2. Решить вопрос о хранении пищевых продуктов и бак. Препаратов</li> <li>3. Сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора и ликвидировать аварию</li> </ol>
9.	Обнаружение опасных для человека личинок гельминтов в продукции. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля продукции.	Возможное заражение персонала и детей	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Скорректировать меню или прекратить работу</li> <li>2. Выявление недоброкачественной продукции в процессе приема, хранения, реализации</li> <li>3. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора</li> <li>4. Усилить санитарно-эпидемиологический режим</li> <li>5. <b>Возврат</b></li> </ol>

<b>В том числе по информации о возникновении аварийной ситуации</b>							
<b>населения</b>		<b>Орган местного самоуправления</b>			<b>ТО ТУ Роспотребнадзора</b>		
<b>Срок, ответственное должностное лицо</b>	<b>Способ информирования</b>	<b>Должностное лицо органа местного самоуправления</b>	<b>Срок, ответственное должностное лицо</b>	<b>Способ информирования</b>	<b>Должностное лицо органа местного самоуправления</b>	<b>Срок, ответственное должностное лицо</b>	<b>Способ информирования</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
Заведующая Чермянинова Н.Н. в течение 1 часа после аварии	Телефонограмма, объявление устное и письменное	Администрация МО г. Сысерть  УМП ЖКХ П. Бобровский	Директор в течение суток с момента возникновения аварийной ситуации	<b>(34374) 32548</b>	Начальник Сысертского отдела ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области	<b>Заведующая Чермянинова Н.Н., в течение 1-го часа после аварии</b>	<b>(34374) 65151</b>

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

<b>п.п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Срок выполнения</b>	<b>Ответственный (Ф.И.О., должность)</b>
1.	Разработать и утвердить план- график проведения лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса	Ежегодно до 01 января на следующий год	Заведующий Чермянинова Н. Н.
2.	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	По плану- графику	Заведующий Чермянинова Н. Н.
3.	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров согласно приказу №302-н	не реже 1 раз в год	Заведующий Чермянинова Н.Н.
4.	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н.
5.	Проведение специальной оценки условий труда	1 раз в 5 лет	Заведующий Чермянинова Н.Н.
6.	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н. Медсестра Макарова Е.В.
7.	Проведение предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	Заведующий Чермянинова Н.Н.
8.	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	Завхоз Чернавских М. В.
9.	Проведение дезинсекции и дератизации помещений	Согласно договору	Заведующий Чермянинова Н.Н.
10.	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Заведующий Чермянинова Н.Н.
11.	Соблюдение требований к канализации и водоснабжению	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н.
12.	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующий Чермянинова Н.Н.
13.	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Завхоз Чернавских М. В.
14.	Соблюдение требований к инвентарю и посуде	Постоянно	Завхоз Чернавских М. В.
15.	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	Постоянно	Медсестра Макарова Е.В. Повар
16.	Соблюдение требований к реализации пищевых продуктов	Постоянно	Медсестра Макарова Е.В. Повар
17.	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования	Постоянно	Медсестра Макарова Е.В.
18.	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	Завхоз Чернавских М. В.
19.	Проведение иммунизации сотрудников	В соответствии с Национальным календарем проф. прививок	Медсестра Макарова Е.В.
20.	Организация питьевого режима	Постоянно	Медсестра

			Макарова Е.В
21.	Организация физического воспитания и медицинских осмотров детей	Постоянно	Медсестра Макарова Е.В
22.	Организация и соблюдения режима проветривания	Постоянно	Медсестра Макарова Е.В
23.	Проведение обследования на рота-норовирус	1 раз в год	Медсестра Макарова Е.В
24.	Проведение замеров мебели и контроль рассаживания	2 раза в год	Медсестра Макарова Е.В Воспитатель
25.	Контроль за сменой песка в песочницах групповых площадок	1 раз в год	Заведующий Чермянинова Н.Н. Завхоз Чернавских М. В
26.	Контроль за санитарным состоянием территории	Постоянно	Завхоз Чернавских М. В
27.	Разработка санитарно- гигиенических паспортов на постоянных рабочих местах женщин	При вводе в эксплуатацию	Заведующий Чермянинова Н.Н. Медсестра Макарова Е.В

## Организация мероприятий, направленных на борьбу с грызунами и насекомыми на территории

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятия	Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинфекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию, дезинфекцию
Дезинфекция и дератизация помещений	Ежемесячно	№27 от 09.01.2019 г.	Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в Чкаловском районе г. Екатеринбурга, в г. Полевской и в Сысертском районе.»

Информацию о выполнении программы производственного контроля представлять в ТО ТУ Роспотребнадзора ежеквартально к 05.04.,05.07.,05.10., 25.12.

Примечание: Программа должна быть скорректирована по эпидемиологическим показаниям, при проведении ремонтных работ и реконструкции.

# Номенклатура

**орган факторов производственной среды и факторов трудового процесса по состоянию на 09 января 2019г.**

**Административная территория:** Свердловская обл., Сысертский район

**Организация:** Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №29 Василек»

**Фактический адрес:** 624019, Свердловская обл., Сысертский район, п. Бобровский, ул. Чернавских 4а

**Юридический адрес:** 624019, Свердловская обл., Сысертский район, п. Бобровский, ул. Чернавских 4-а

**Код по ОКПО: 51836533      Код по ОКВЭД: 85.11.**

**Код по ОКОГУ: 4210007      Код по ОКАТО: 65241000001**

**ИНН: 6652012313**

**Численность работающих: 28      Из них женщин: 28      Подростков: нет**

П.п.	Наименование фактора	Источник норматива	Класс опасности	ПДК ПДУ	Кол-во рабочих мест	Кол-во работающих		Кол-во исследований на рабочем месте	Периодичность контроля по ПД	Всего исследований в год	Метод контроля	НД на метод контроля	НД на методику контроля	Производственный контроль осуществляет. Своя Сторонняя	
						Всего	В т.ч. женщин							15	16
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	<b>Химический</b>														
1.1	<b>Воздух рабочей зоны</b>														
1.1.1	Хлор	ГН 225.1313-03	2	2,0	18	27	27	3	12	91	Фотометрический	МУ в 1-5 №1644-77		-	+
1.1.2	Моющие синтетические средства	ГН 225.1313-03	3	5,0	18	27	27	3	4	87	Фотометрический	МУ в 25 №4916-88		-	+
1.1.3	диНатрий карбонат	ГН 225.1313-03	3	2,0	10	23	23	3	4	68	Аспирационный	ГОСТ 12.1.005-88		-	+
1.1.4	Пропен-2-аль	ГН 225.1313-03	3	0,2	1	2	2	3	12	22	Фотометрический	ГОСТ 12.1.005-88		-	+
	Итого по фактору:									268					
1.2	<b>Воздух закрытых помещений</b>													-	+
1.2.1	Ртуть	ГН 21.6.1338-03	1	- /0,0003	0			00	0	0	ААС	РД 52.04.186-89			
1.2.2	Формальдегид	ГН 21.6.1338-03	2	0,035/0,003	0			0	0	0	Фотометрический	РД 52.04.186-89			
1.2.3	Гидроксибензол	ГН 21.6.1338-03	3	0,01/0,003	0			0	0	0	Фотометрический	РД 52.04.186-89			
	Итого по фактору:									0					
2.	<b>Физический:</b>														
2.1	- аэрозоли фиброгенного действия										Инструментальный				
2.1.1	Пыль растительного и животного происхождения: -лубяная, хлопчатобумажная, хлопков	ГН 225.1313-03	4	2	2	1	1	15	1	26	Гравиметрический	МУ № 4436-87		-	+

	ая, льняная, шерстяная, пуховая и др. (с примесью диоксида кремния более 10%), мг/м3															
	Итого по аэр. ф. д.									26						
2.2	<b>Шум</b>				12	28	28	1	1	12	Инструментальный	Р 2.2.20 06-05(прил 12) ГОСТ 12.1.0 50-86 МУ 1844-78			-	+
2.3	<b>Вибрация</b>															
2.3.1	Общая вибрация	СанПиН 222/24.1340-0,3		92	3	4	4	3	1	9	Инструментальный	МУ 3911-85 ГОСТ 12.1.0 12-90			-	+
2.4	<b>ЭСП</b>															
2.4.1	Напряженность электромагнитного поля, кВ/м	СанПиН 22.4.1191-03		15	1	1	1	1	1	1	Инструментальный	СанПиН 224.11 91-03	СанПиН 224.1191-03		-	+
2.5	<b>ЭМИ</b>															
2.5.1	Напряженность электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5Гц-2кГц, В/м	СанПиН 221/24.1340-03		25	1	1	1	1	1	1	Инструментальный	СанПиН 221/24 1340-03, ГОСТ Р5094 8-01	СанПиН 221/24 1340-03, ГОСТ Р5094 8-01		-	+
2.5.2	Напряженность электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 2-400кГц, В/м	СанПиН 221/241340-03		2,5	1	1	1	1	1	1	Инструментальный	СанПиН 221/24 1340-03, ГОСТ Р5094 8-01	СанПиН 221/24 1340-03, ГОСТ Р5094 8-01		-	+
2.	Напряже	СанПиН		250	1	1	1	1	1	1	Инструм	СанПи	Сан		-	+

5.3	инность электромагнитного поля по магнитной составляющей в диапазоне частот 5Гц-2 кГц, нТл	221/24134 0-03									интальный	Н 221/24134-03, ГОСТ Р50948-01	ПиН 221/24134-03, ГОСТ Р50948-01		
2.5.4	Напряженность электромагнитного поля по магнитной составляющей в диапазоне частот 2-400кГц, нТл	СанПиН 221/24134 0-03	25	1	1	1	1	1	1	1	Инструментальный	СанПиН 221/24134-03, ГОСТ Р50948-01	СанПиН 221/24134-03, ГОСТ Р50948-01	-	+
2.5.5.	Аэроионы, ион/м3 - п+ - п-	СанПиН 221/24134 0-03	До 50000 500-50000	1 1	Инструментальный	СанПиН 221/24134-03, ГОСТ Р50948-01	СанПиН 221/24134-03, ГОСТ Р50948-01	-	+						
2.5.6.	Коэффициент униполярности	СанПиН 221/24134 0-03	0,4-1,0	1	1	1	1	1	1	1	Инструментальный	СанПин 2.4.1294-03 МУК 4.3.1675-03	СанПин 2.4.1294-03 МУК 4.3.1675-03	-	+
<b>2.6.</b>	<b>Электромагнитные поля промышленной частоты</b>														
2.6.1.	Напряженность магнитного поля, А/м	СанПиН 221/24134 0-03	0	0	0	0		0	0	0	Инструментальный	СанПин 2.2.4.1191-03	СанПин 2.2.4.1191-03		
2.6.2.	Напряженность электрического поля, кВ/м	СанПиН 221/24134 0-03	0	0	0	0		0	0	0	Инструментальный	СанПин 2.2.4.1191-03	СанПин 2.2.4.1191-03		
2.7.	Тепловое излучение	СП 4616-88 Р. 2.2. 2009-05									Инструментальный	МР 5172-90 Р 2.2.2009-05	МР 5172-90		
2.8.	Микроклимат														
2.	Микрок	СанПин		28	2	2	6	2	68	68	Инструментальный	ГОСТ	ГОСТ	-	+

8.1.	климат	2.2.4. 548-98 СП 4616-88				8	8				ентальный	1.2.1. 005-88 СанПин 2.2.4. 548-96	Т 1.2.1 . 005-88 СанПин 2.2.4 . 548-96		
2.8.2.	Температура поверхности обогревательных приборов	СанПин 2.4.1. 1249-03		0	0	0	0	0	0	0	Инструментальный	ГОСТ 1.2.1. 005-88 СанПин 2.2.4. 548-96	ГОСТ 1.2.1 . 005-88 СанПин 2.2.4 . 548-96	-	+
2.8.3.	Температура пола	СанПин 2.4.1. 1249-03			0	0	0	0	0	0	Инструментальный	ГОСТ 1.2.1. 005-88 СанПин 2.2.4. 548-96	ГОСТ 1.2.1 . 005-88 СанПин 2.2.4 . 548-96		
2.9.	<b>ОСВЕЩЕНИЕ</b>														
2.9.1.	- естественная	СанПин 2.2.1/2.1.1. 1278-03			52	27	26	1	1	52	Инструментальный	МУ-утв. Мин. Труда ОТ РМ 01-98 и гл. Вр ачом РФ №2.2.4 . 706-98 ГОСТ 24940-96 «Здания и сооружения.. Методы измерения освещенности» СНИП 23-05-95	МУ 224. 706-98 ГОСТ Т 24940-96	-	+
292	- искусственная (освещен	СанПин 2.2.1/2.1.1. 1278-03			52	27	26	1	1	52	Инструментальный	МУ-утв. Мин. Труда	МУ 224. 706-98	-	+

	ность рабочих мест)											ОТ РМ 01-98 и гл. сан.Вр ачом РФ №2.2.4 . 706- 98 ГОСТ 24940- 96 «Здан ия и соору жения. . Метод ы измере ния освещ енност и» СНИП 23-05- 95	ГОС Т 2494 0-96 ГОС Т 2682 4-86		
29 3	- искусств енная (освещен ность лечебны х помещен ий и помещен ий ДОУ)	СанПин 2.1.3.1375- 03 СанПин 2.4.1.1249- 03			0	0	0	0	0	0	Инструм ентальн ый	МУ- утв. Мин. Труда ОТ РМ 01-98 и гл. сан.Вр ачом РФ №2.2.4 . 706- 98 ГОСТ 24940- 96 «Зда ния и со- ору- же- ния.. Мето- ды изме- рения осве- щен- ности» СНИП 23-05- 95	МУ 224. 706- 98 ГОС Т 2494 0-96 ГОС Т 2682 4-86	-	+
29 4.	Освещен ность участков	СанПин 2.1.3.1375- 03 СанПин 2.4.1.1249- 03			0			0	0	0	Инструм ентальн ый	МУут в. Мин. Труда ОТ РМ 01-98 и гл. сан.Вр ачом РФ №2.2.4 . 706-	МУ 224. 706- 98 ГОС Т 2494 0-96 ГОС Т 2682 4-86		

												98 ГОСТ 24940- 96 «Здан ия и соору жения. . Метод ы измере ния освещ енност и» СНИП 23-05- 95				
<b>21 0</b>	<b>Загрязне нность яйцами гельмин тов</b>															
<b>21 01</b>	Загрязне нность яйцами гельминт ов различн ых объектов ( пищевло к)	МУ 31000-2 от 10.11.02 г.			1	3	3	20	4	80		МУ 31000- 2 от 10.11.0 2 г.		-	+	
<b>21 02</b>	Исследов ание песка на ягельми нтов	МУ 31000-2 от 10.11.02 г.			6			4-6	6	180		МУ 31000- 2 от 10.11.0 2 г.		-	+	
<b>21 03</b>	Исследов ание почвы на ягельминт ов	МУ 31000-2 от 10.11.02 г.			6			5	2	60		МУ 31000- 2 от 10.11.0 2 г.		-	+	
<b>21 1</b>	<b>Техноло гическое оборудов ание столовой (контро льные смывы)</b>															
<b>21 1. 1</b>	Загрязне нность бактерия ми группы кишечно й палочки( БГ КП)	МУ 31000-2 от 10.11.13 г.			1	3	3	20-30	4	30		МУ 31000- 2 от 10.11.1 2 г.		-	+	
<b>21 12</b>	Определ ение витами нов в пищевых продукта х: Витамин С(аскорб	МУ 31000-2 от 10.11.13 г.			3	3		20		20		МУ 31000- 2 от 10.11.1 2 г.		-	+	

	иновая кислота)														
21 13	Санитарно-бактериологическое исследование воды питьевой . . Определение ОМЧ.	МУ 31000-2 от 10.11.13 г.			2	2	2		2	2		МУ 31000-2 от 10.11.12 г.		-	+
21 14	Санитарно-бактериологическое исследование воды питьевой . . Определение общих колиформных бактерий термотолерантных бактерий . ГКБ фильтрационным методом.	МУ 31000-2 от 10.11.13 г.			4	4	4		4	4		МУ 31000-2 от 10.11.12 г.		-	+
21 15	Санитарно-бактериологическое исследование воды питьевой . . Определение колифагов (с обогащением).	МУ 31000-2 от 10.11.13 г.			2	2	2		2	2		МУ 31000-2 от 10.11.12 г.		-	+
21 16	Бактериологическое исследование объектов окружающей среды и пищевых продуктов на иерсиниозы.	МУ 31000-2 от 10.11.13 г.			5	1	1		5	5		МУ 31000-2 от 10.11.12 г.		-	+

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий муниципального автономного дошкольного образова-  
тельного учреждения «Детский сад № 29 Василёк»  
Н.Н. Чермянинова

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №  
29 Василёк»  
624019, Свердловская обл., Сысертский район, п. Бобровский, ул. Чернав-  
ских, 4-а  
По состоянию на 09 января 2020г.

---