

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЗАРЕЧНЫЙ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ДЕТСТВО»

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора МКДОУ ГО
Заречный «Детство»
С.А. Гордиевских
№ 92/1 от «16» марта 2020 г

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

Административная территория: Свердловская область, г. Заречный.

Предприятие: МКДОУ ГО Заречный «Детство».

Численность работающих: 683 человек, в том числе женщин: 662 человек.

Фактический адрес:

624250, Свердловская область, г. Заречный, ул. Бажова, 22, ул. Мира, 28;

624250, Свердловская область, г. Заречный, ул. Бажова, 28, ул. Бажова, 13;

624250, Свердловская область, г. Заречный, ул. Алешенкова, 25А;

624250, Свердловская область, г. Заречный, ул. Таховская, 7А;

624250, Свердловская область, г. Заречный, ул. Ленина, 30А;

624250, Свердловская область, г. Заречный, ул. Ленинградская, 4А;

624250, Свердловская область, г. Заречный, ул. Алешенкова, 15а;

624250, Свердловская область, г. Заречный, ул. Курчатова, 29А;

624247, г. Заречный, с. Мезенское, ул. Новая, 16;

624241, г. Заречный, д. Курманка, ул. Юбилейная, 7А.

Юридический адрес:

624251, Свердловская обл., г. Заречный, ул. Комсомольская, 4.

Наименование лаборатории, проводящей производственно-лабораторный контроль:

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах». Муниципальный контракт №50/ОАЭФ от 16.03.2020

Вид деятельности, работ, услуг: образовательные услуги.

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.4.1.3049-13, 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).

Целью программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, ограничение вредного влияния объектов производственных факторов путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

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

1. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность МКДОУ ГО Заречный «Детство», 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 службе 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 отпуска 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 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении 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;

- ГОСТ 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».

2. Ответственный за осуществление производственного контроля

Должность	Наименование обязанностей по проведению производственного контроля
Руководители СП Медицинская сестра	- контроль за своевременностью и полнотой охвата проведения инструментально-лабораторных исследований физических и химических факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса на рабочих местах и зонах в соответствии с программой ПЛК; - обеспечение своевременных медицинских обследований персонала и гигиенической аттестации; - информирование ФБУЗ МСЧ-32 ФМБА России о результатах ПЛК, а также об аварийных ситуациях, способных повлиять на здоровье и условия обучения детей, здоровье и условия труда сотрудников; - разработка и реализация мероприятий по улучшению и нормализации условий труда и обучения; - ведение учета и отчетности по вопросам ПЛК; - проведение постоянного надзора за обеспечением безопасных и безвредных условий труда и обучения на рабочих местах, в т.ч. за своевременной заменой перегоревших осветительных ламп и исправностью осветительной арматуры, нормальной работой вентиляции и режиму проветривания помещений, обеспечением нормальной работы систем отопления, водоснабжения и канализации; - проведение постоянного контроля за санитарным состоянием и содержанием территории ДОУ, безопасностью песка в песочницах; - контроль санитарного состояния и содержания помещений, оборудования, инвентаря, игрушек, постельного белья; - контроль качества дезинфекции и стерилизации инструментария, оборудования, помещений медицинского блока

3. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды факторов учебно - воспитательного процесса, методы контроля:

Безопасность учебно – воспитательного процесса для учащихся и персонала гарантируется:

- наличием сертификатов соответствия на оборудование, инвентарь, технические средства обучения, продовольственное сырье и пищевые продукты;
- соблюдением санитарных норм и правил;
- квалификацией персонала;
- лабораторно-производственным контролем;
- контролем критических точек учебно - воспитательного процесса;
- соблюдением правил охраны труда;
- медицинскими осмотрами сотрудников (предварительными и периодическими, в том числе занятых на работах с вредными условиями труда);

4. Факторы производственного контроля для организации лабораторных исследований, испытаний в отношении условий труда сотрудников, образовательного процесса и оказываемых услуг

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях и сооружениях (до 100 м ²)	2 раза в год по 4 -8 помещений	92 помещения
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год по 4-6 помещений 22 помещения площадью до 50 м ² ; 34 помещения площадью от 51 до 75 м ² ; 2 помещения площадью от 76 до 150 м ² .	58 помещений
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) *1	1 раз в год по 1 пробе	12 проб
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк в мед. кабинетах	2 раза в год по 1 пробе	24 проб
5	Измерения средних по времени (эквивалентных) уровней звука при постоянном и колеблющемся (непрерывном) временном характере шума	1 раз в год 6 помещений	24 помещения
6	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	480 смывов
7	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку в мед. кабинетах	2 раза в год по 5 смывов	120 смывов
8	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год (осенью) по 3 пробы	36 проб
9	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	96 проб
10	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	48 проб
11	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях	1 раз в квартал по 1 пробе	48 проб
12	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	960 смывов

13	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	240 смывов
14	Исследование почвы на: - БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год (май) по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	24 пробы 12 проб
15	Исследование воды плавательного бассейна на: * ОКБ, ТКБ, стафилококк, синегнойная палочка * яйца гельминтов * коли-фаги	2 раза в месяц по 2 пробы 1 раз в квартал по 1 пробе 2 раза в месяц по 1 пробе	240 проб 20 проб 120 проб

МКДОУ ГО Заречный «Детство» СП «Рябинка»

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
г. Заречный, ул. Бажова, 22			
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях сооружений (до 100 м ²)	2 раза в год 4 помещения	8помещения
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год 4 помещения	4 помещения
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Измерения средних по времени (эквивалентных) уровней звука при постоянном и колеблющемся (непрерывном) временном характере шума.	1 раз в год 6 помещений	6 помещений
6	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
7	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
8	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
9	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 пробы
10	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4пробы
11	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
12	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
13	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20смывов
14	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба
г. Заречный, ул. Мира, 28			
№ п/п	Наименование услуги	Кратность оказания услуги	Объем услуги
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях сооружений (до 100 м ²)	2 раза в год 2 помещение	4 помещения
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год 2 помещения	2 помещения
3	Исследование воды питьевой на:	1 раз в год по 1 пробе	1 проба

	- ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹		
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Измерения средних по времени (эквивалентных) уровней звука при постоянном и колеблющемся (непрерывном) временном характере шума.	1 раз в год 6 помещений	6 помещений
6	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
7	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
8	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
9	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
10	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
12	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
13	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
14	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается.

МКДОУ ГО Заречный «Детство» СП «Светлячок»

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
	г. Заречный, ул. Бажова, 13		
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях сооружениях (до 100 м ²)	2 раза в год по 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год по 4 помещения	4 помещения
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) *1	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Измерения средних по времени (эквивалентных) уровней звука при постоянном и колеблющемся (непрерывном) временном характере шума	1 раз в год 6 помещений	6 помещений
6	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
7	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
8	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
9	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
10	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
12	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
13	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
14	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба
	г. Заречный, ул. Бажова, 28		
№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях сооружениях (до 100 м ²)	2 раза в год по 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год по 4 помещения	4 помещения

3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Измерения средних по времени (эквивалентных) уровней звука при постоянном и колеблющемся (непрерывном) временном характере шума.	1 раз в год 6 помещений	6 помещений
6	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
7	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
8	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
9	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
10	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
12	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
13	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
14	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях сооружениях (до 100 м ²)	2 раза в год по 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год по 6 помещений	6 помещений
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
6	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
7	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
8	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
9	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробы	4 пробы
10	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
12	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
13	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба
14	Исследование воды плавательного бассейна на: * ОКБ, ТКБ, стафилококк, синегнойная палочка * яйца гельминтов * коли-фаги	2 раза в месяц по 2 пробы 1 раз в квартал по 1 пробе 2 раза в месяц по 1 пробе	48 проб 4 пробы 24 пробы

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается.

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях и сооружениях (до 100 м ²)	2 раза в год по 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год по 6 помещений	6 помещений
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
6	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
7	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
8	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
9	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
10	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
12	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
13	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях сооружениях (до 100 м ²)	2 раза в год по 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год по 6 помещений	6 помещений
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
6	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
7	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
8	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
9	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
10	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
12	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
13	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба
14	Исследование воды плавательного бассейна на: * ОКБ, ТКБ, стафилококк, синегнойная палочка * яйца гельминтов * коли-фаги	2 раз в месяц по 2 пробы 1 раз в квартал по 1 пробе 2 раза в месяц по 1 пробе	48 проб 4 пробы 24 пробы

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается.

МКДОУ ГО Заречный «Детство» СП «Радуга»

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях сооружениях (до 100 м ²)	2 раза в год по 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год по 6 помещений	6 помещений
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
6	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
7	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
8	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
9	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
10	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
12	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
13	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба
14	Исследование воды плавательного бассейна на: * ОКБ, ТКБ, стафилококк, синегнойная палочка * яйца гельминтов * коли-фаги	2 раз в месяц по 2 пробы 1 раз в квартал по 1 пробе 2 раза в месяц по 1 пробе	48 проб 4 пробы 24 пробы

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается.

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях и сооружениях (до 100 м ²)	2 раза в год по 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год по 6 помещений	6 помещений
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
6	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку в мед. кабинетах	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
7	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
8	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
9	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
10	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
12	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
13	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба
14	Исследование воды плавательного бассейна на: * ОКБ, ТКБ, стафилококк, синегнойная палочка * яйца гельминтов *коли-фаги	2 раза в месяц по 2 пробы 1 раз в квартал по 1 пробе 2 раза в месяц по 1 пробе	48 проб 4 пробы 24 пробы

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается.

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях и сооружениях (до 100 м ²)	2 раза в год по 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год по 6 помещений	6 помещений
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
6	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
7	Исследование овощей на персинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
8	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
9	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
10	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
12	Смывы с объектов внешней среды на персинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
13	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба
14	Исследование воды плавательного бассейна на: * ОКБ, ТКБ, стафилококк, синегнойная палочка * яйца гельминтов * коли-фаги	2 раз в месяц по 2 пробы 1 раз в квартал по 1 пробе 2 раза в месяц по 1 пробе	48 проб 4 пробы 24 пробы

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается.

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях сооружений (до 100 м ²)	2 раза в год 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год 4 помещения	4 помещения
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
6	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
7	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
8	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
9	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
10	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
12	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
13	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается.

№ п/п	Наименование исследования	Кратность контроля	Объем контроля
1	Измерение параметров микроклимата в жилых и общественных зданиях сооружений (до 100 м ²)	2 раза в год 4 помещения	8 помещений
2	Измерение уровней искусственной освещенности в помещениях жилых и общественных зданий	1 раз в год 4 помещения	4 помещения
3	Исследование воды питьевой на: - ОКБ, ТКБ, ОМЧ - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) * ¹	1 раз в год по 1 пробе	1 проба
4	Исследование воздуха закрытых помещений на ОМЧ, стафилококк	2 раза в год по 1 пробе	2 пробы
5	Смывы на яйца гельминтов	2 раза в год по 20 смывов	40 смывов
6	Смывы на БГКП, стафилококк, синегнойную палочку	2 раза в год по 5 смывов	10 смывов
7	Исследование овощей на иерсинии	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы
8	Исследование пищевых продуктов (готовая продукция) на КМАФАнМ, БГКП, протей, стафилококк, патогенные энтеробактерии	1 раз в квартал по 2 пробы	8 проб
9	Исследование пищевых продуктов (полуфабрикатов) на КМАФАнМ, БГКП, патогенные энтеробактерии, листерии	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
10	Определение достаточности термической обработки в мясорыбных кулинарных изделиях.	1 раз в квартал по 1 пробе	4 пробы
11	Смывы с объектов внешней среды на БГКП	1 раз в квартал по 20 смывов	80 смывов
12	Смывы с объектов внешней среды на иерсинии	1 раз в квартал по 5 смывов	20 смывов
13	Исследование почвы на -БГКП, патогенные энтеробактерии, энтерококки - яйца гельминтов	1 раз в год по 2 пробы 1 раз в год по 1 пробе	2 пробы 1 проба

*¹ при определении цветности в исследуемой пробе, значение температуры в протоколе не указывается.

5. Перечень должностей сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам в соответствии с Приказом № 302н Министерства здравоохранения и социального развития РФ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)» от 12 апреля 2011 года и МП РФ "О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии": профессиональной гигиенической подготовке в соответствии с приказом от 29.06.2000 года № 229 МЗ РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»: главный бухгалтер, бухгалтер-кассир, завхоз, делопроизводитель, дворник, сторож, рабочий по обслуживанию зданий, воспитатели, младшие воспитатели, сотрудники пищеблока.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация сотрудников	1 раз в 2 года
Флюорография	1 раз в год
Обследование на носительство возбудителей инфекционных заболеваний	При поступлении на работу
Профилактические периодические медицинские осмотры	1 раз в год
Обследование на гельминты	1 раз в год
Профилактические прививки против дифтерии, клещевого энцефалита, гепатитов А, гепатита В, кори, краснухи	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок

План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание, составление меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии завхоза
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Члены комиссии (председатель, медсестра)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медсестра
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

6. Перечень форм учета и отчетности в соответствии с действующим законодательством по вопросам производственного контроля:

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
2. Журналы учетной документации пищеблока:
 - Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - Журнал бракеража кулинарной готовой продукции;
 - Журнал здоровья;
 - Журнал проведения витаминизации третьих блюд;

- Журнал учета поступления скоропортящихся продуктов питания;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

3. Личные медицинские книжки работников;

4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

5. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация и т.д.).

7. Производство дератизационных и дезинсекционных работ:

- муниципальный контракт №8020/д от 14.02.2020 с ФГБУЗ «ЦГиЭ № 32» ФМБА России.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций и мероприятия по их устранению:

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Мероприятия по устранению последствий аварийных ситуаций	Ответственный за проведение мероприятий
1.	Отключение электроэнергии	Приостановка эксплуатации ДОУ, информирование ФГБУЗ МСЧ-32 ФМБА России и электросетевой компании	завхоз
2.	Затопление помещений ДОУ при прорывах водопровода, канализации, отопления	Отключение электричества при угрозе замыкания проводов, вызов аварийной службы, приостановка эксплуатации ДОУ, уборка и дезинфекция помещений, информирование ФГБУЗ МСЧ-32 ФМБА России	завхоз
3.	Отключение холодного или горячего водоснабжения	Приостановка эксплуатации ДОУ, информирование ФГБУЗ МСЧ-32 ФМБА России, аварийной службы	завхоз
4.	Выход из строя технологического и (или) холодильного оборудования	Приостановка эксплуатации ДОУ, информирование ФГБУЗ МСЧ-32 ФМБА России, аварийной службы	повар
5.	Нарушение герметичности газоразрядных ртутных ламп	Приостановка эксплуатации ДОУ, вызов сотрудников специализированной службы для проведения замеров на наличие ртути и демеркуризации с проведением контрольных замеров содержания паров ртути ФГБУЗ «ЦГиЭ № 32 ФМБА России», информирование ФГБУЗ МСЧ-32 ФМБА России	завхоз

9. Схема сбора и утилизации отходов

К отходам, которые образуются в ДОУ, относятся:

- пищевые отходы;
- картонная тара;
- бумага и прочие канцелярские отходы;
- бытовой мусор;
- полиэтиленовая упаковка.

Весь мусор складывается в одноразовые мусорные пакеты, которые ежедневно вывозятся специализированным автотранспортом по муниципальному контракту № 343703 об оказании услуг по вывозу твердых бытовых отходов от 31.12.2019 г. ЕМУП «Спецавтобаза».

Всего пронумеровано, прошнуровано:

Скреплено печатью: да

(В двадцать два) листа (ов)

Директор

С. А. Гордлевских

скафма 2020 г.

