

Департамент образования мэрии города Магадана
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 35»

РФ, 685 021, г. Магадан, ул. Энергостроителей, дом 5, кор. 3, т. (факс) 640696, 640886, e-mail: MBDOU35@yandex.ru



«Утверждаю»
Заведующий МАДОУ
«Детский сад комбинированного вида № 35»
М.Л. Журба /
» 2018г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в
МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 35»**

Магадан 2018г.

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

	Наименование юридического лица	МАДОУ № 35
1.	Юридический адрес	РФ, 685 021, г. Магадан, ул. Энергостроителей, дом 5, корпус 3
2.	Адрес расположения объекта	РФ, 685 021, г. Магадан, ул. Энергостроителей, дом 5, корпус 3.
3.	Телефон / тел. факс	(4132) 64-06-96, (4132) 64-08-86
4.	Электронный адрес	MBDOU35@yandex.ru
5.	КПП / ИНН	490901001/490908083
6.	ОКПО	33946502
7.	ОКВЭД	80.11
8.	ОКОГУ	49007
9.	ОКАТО	44401000000
10.	ОКФС	14
11.	ОКОПФ	81
12.	Фамилия, имя, отчество руководителя	Заведующий МАДОУ – Журба Марина Леонидовна
13.	Телефон руководителя	64-06-96
14.	Вид деятельности, работ, услуг	Образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования, присмотр и уход за детьми дошкольного возраста
15.	Наименование лаборатории	Собственной лаборатории нет. Исследование проводит Аккредитованная Испытательная лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области»
16.	Объем исследований по области аккредитации	Производственный лабораторный контроль за условиями труда работающих, за факторами среды обитания населения

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Введение	стр. № 4
2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	стр. № 6
3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного	
4. Контроля	стр. № 11
5. Организация мероприятий, направленных на борьбу с грызунами и насекомыми на территории предприятия (№ договора, наименование предприятия)	стр. № 13
6. Организация сбора и удаления образующихся твердых бытовых и промышленных отходов (вид, объемы отходов место сбора и утилизации, наличие договоров на транспортировку, № договора, наименование предприятия)	стр. № 14
7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	стр. № 15
8. Виды исследований по медосмотрам, приказ № 302 н.	стр. № 17
9. 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	стр. № 18
10. Карта контрольных критических точек в МАДОУ № 35	стр. № 20
11. Объекты производственного контроля, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в МАДОУ № 35	стр. № 24
12. Мероприятия по обеспечению федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора по паразитарным болезням.(СанПин 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» -	стр. № 25
13. Мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	стр. № 26
14. Вакцинопрофилактика сотрудников	стр. № 27
15. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений госсанэпидслужбы РФ	стр. № 28
16. Рекомендуемые формы учета и отчетности в соответствии с действующим законодательством по вопросам производственного контроля	стр. № 31
17. Перечень учетных форм за соблюдением санитарного законодательства	стр. № 31
18. Приложение к программе производственного контроля	стр. № 33

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в котором установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 70,45 единицы.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 2.41.3049-13 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

Осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

Проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанных с осуществлением производственного контроля;

Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением 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.

В программу включены:

Перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МАДОУ «детский сад комбинированного вида № 35»;

Перечень журналов учёта и отчетности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности МАДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 35:

- Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по АХР, заместитель по ВМР, шеф-повар, кладовщик, старшая медицинская сестра
- Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МАДОУ.

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

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
	Нормативные акты санитарного законодательства	
1	Законы РФ	
1.1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52-ФЗ от 30.03.99 г.
1.2	Федеральный закон российской федерации «О защите прав потребителей»	№2300-ФЗ от 07.02.1992 г. (ред от 05.05.2014)
1.3	«О радиационной безопасности населения»	№3-ФЗ от 09.01.1996г. (с изм. От 01.01.2005)
1.4	Федеральный закон российской федерации Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации	323 ФЗ от 21.11.2011
1.5	Федеральный закон российской федерации «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»	№ 157-ФЗ РФ от 17.09.1998 г. (изм Федеральный закон от 6 апреля 2015 г. N 68-ФЗ)
1.6	Федеральный Закон РФ «Об отходах производства и потребления»	№89-ФЗ от 24.06.99 г. (изм. Федеральный закон от 21 июля 2014 г. N 261-ФЗ)
1.7	Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	№294-ФЗ от 26.12.2008 г.
1.8	Федеральный Закон РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 08.08.01. в редакции ФЗ от 21.03.02. №31-ФЗ	№128-ФЗ (изм Федеральный закон от 31 декабря 2014 г. N 519-ФЗ)
1.9	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№29-ФЗ от 02.01.2000г (изм Федеральный закон от 31 декабря 2014 г. N 532-ФЗ)
2	Санитарные правила	
2.1	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитар-	СП 1.1.1058-01.

	ных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
2.2	Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»	СП 1.1.2193-07
2.3	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3.6.1079-01
2.4	Дополнение N 1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1254-03
2.5	Дополнение и изменения N 2 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.2202-07
2.6	Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счёт природных источников ионизирующего облучения	СП 2.6.1.1292-03
2.7	Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет источников ионизирующего излучения. Изменения и дополнения N 1 к СП 2.6.1.1292-03	СанПиН 2.6.1.2750-10
2.8	Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего излучения. Изменения и дополнения N 1 к СП 2.6.1.1292-03. Санитарные правила	СП 2.6.1.2750-10
2.9	Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности. (ОСПОРБ-99/2010)	СП 2.6.1.2612-10 (ред. от 16.09.2013)
2.10	Нормы радиационной безопасности (НРБ- 99/2009)	СанПиН 2.6.1.2523-09
2.11	Профилактика острых кишечных инфекций	СП 3.1.1.3108-13
2.12	Дезинфекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
2.13	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
2.14	Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемическому надзору за вирусными гепатитами	СП 3.1.958-00
2.15	Профилактика вирусного гепатита А	СП 3.1.2825-10
2.16	Профилактика вирусного гепатита В	СП 3.1.1.2341-08
2.17	Профилактика вирусного гепатита С	СП 3.1.3112-13

2.18	Профилактика внебольничных пневмоний	СП 3.1.2.3116-13
2.19	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний.	СП 3.1/3.2.3146-13
2.20	Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита	СП 3.1.2952-11
2.21	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.2.3114-13
2.22	Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций	СП 3.1.2.3117-13
2.23	Профилактика столбняка	СП 3.1.2.3113-13
2.24	Профилактика клещевого энцефалита	СП 3.1.3.2352-08
2.25	Профилактика сальмонеллеза	СП 3.1.7.2616-10
2.26	Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций	СП 3.1.2.3117-13
3	Санитарные нормы и правила. СНИП	
3.1	Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01 (изм 06.07.2011)
3.2	Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1280-03
3.3	Дополнения и изменения № 3 к СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1842-04
3.4	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1116-02 (Изм 28.06.2010)
3.5	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1324-03
3.6	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	СанПиН 2.2.4.548-96.
3.7	Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений	СанПиН 2.2.4.1294-03
3.8	Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике.	СанПиН 2.2.2.1332-03
3.9	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
3.10	Гигиенические требования к условиям труда женщин	СанПиН 2.2.0.555-96.
3.11	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.
3.12	Санитарно-эпидемиологические требования к жилым зданиям и помещениям	СанПиН 2.1.2.1002-00 (изм от 25.04.2014)
3.13	Санитарные правила содержания территорий населённых мест	СанПиН 42-128-4690-88
3.14	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных сис-	СанПиН

	тем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	2.1.4.1074-01 (изм от 25.04.2014)
3.15	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.	Дополнение 1 (СанПиН 2.1.4.2496-09) к СанПиН 2.1.4.1074-01
3.16	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2.1376-03
3.17	Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ	СанПиН 3.2.3215-14
3.18	Административные и бытовые здания	СНиП 2.09.04.-87 (СП 44.13330.2011)
3.19	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ, ИСКУССТВЕННОМУ И СОВМЕЩЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ ЖИЛЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ЗДАНИЙ	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
3.20	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций	СанПиН 2.4.1.3049-13 (изм от 27.08.2015)
3.21	Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества	СанПиН 2.1.2.1188-03
3.22	Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах	СанПиН 2.2.4.3359-16
4	Санитарные нормы	
4.1	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий	СН 2.2.4/2.1.8.566-96.
4.2	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96.
4.3	Санитарные нормы ультрафиолетового излучения в производственных помещениях	СН 4557-88
5	Гигиенические нормативы, ТР	
5.1	Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.	ГН 2.2.5.1313-03.
5.2	Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Дополнение №1 к ГН 2.2.5.1313-03.	ГН 2.2.5.1827-03
5.3	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза	№ 299 от 28.05.2010
5.4	О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
5.5	Пищевая продукция в части ее маркировки	ТР ТС 022/2011

5.6	Технически регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 022/2011
5.7	Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
5.8	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ТР ТС 029/2012
5.9	О безопасности молока и молочной продукции	ТР ТС 033/2013
5.10	О безопасности мяса и мясной продукции	ТР ТС 034/2013
5.11	О безопасности игрушек	ТР ТС 008/2011
5.12	О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков	ТР ТС 007/2012
5.13	О безопасности мебельной продукции	ТР ТС 025/2012
6	Методические документы, руководства	
6.1	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05.
7	Постановления, приказы	
7.1	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда	№ 302н От 12.04.2011г.
7.4	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.00 г.
7.5	Постановление правительства РФ Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии.	№ 982 от 01.12.2009
7.6	Приказ МЗ РФ Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям	№ 125н от 21.03.2014
7.7	Постановление правительства РФ Об утверждении правил оказания услуг общественного питания	№ 1036 от 15.08.1997
7.8	Правила бытового обслуживания населения в РФ. Постановление правительства РФ	№ 1025 от 15.08.1997
7.9	Приказ МЗ и СР РФ «О внесении изменений в приложение №1 к приказу Минздрава России от 27 июня 2001 года №229 «О национальном календаре профилактиче-	№27 от 17.01.2006 г.

	ских прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	
8	Методические указания, инструкции, положения	
8.1	Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка жилых, общественных и производственных зданий и сооружений после окончания их строительства, капитального ремонта, реконструкции по показателям радиационной безопасности	МУ 2.6.1.2838-11.
8.2	Общие требования к проведению контроля аэроионного состава воздуха	МУК 4.3.1675 - 03
8.3	Оценка освещения рабочих мест	МУ 2.2.4.706-98/ МУ ОТ РМ 01-98.
8.4	Методы санитарно-микробиологического анализа питьевой воды	МУК 4.2.1018-01

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

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	ФИО Занимаемая должность	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, акт, протокол)	Место хранения документа (журнала, акта, протокола)
1.	Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугами	Заведующий	Согласно Программе организации лабораторного контроля по ФПС и ФТП, согласованной.	Протоколы измерений и лабораторных исследований	Кабинет Заведующей, рабочий стол и шкаф
2.	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских осмотров	Заведующий	Согласно Контингентам, подлежащим профилактическим медицинским осмотрам	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию	Кабинет Заведующей, рабочий стол и шкаф
3.	Проведения контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских осмотров декретированных контингентов, наличием медицинских книжек	Заведующий	Постоянно	Личные медицинские книжки	Кабинет Заведующей, рабочий стол или шкаф
4.	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против:	Заведующий	При приеме на работу, далее – в соответствии с календарем прививок с	Медицинские книжки, прививочные сертификаты	Кабинет Заведующей, рабо-

	• гепатита «А» • против дифтерии • против гриппа • против кори • против краснухи • против столбняка • гепатита «В»		учетом предварительного скрининга для гепатита «А», против дифтерии и столбняка по схеме прививок, против гриппа ежегодно в предэпидемический период, против кори, против краснухи женщины фертильного возраста до 35 лет, не болевшие, не привитые, гепатит «В» - до 35 лет,	каты	чий стол и шкаф
5.	Контроль безопасности процесса производства и обучения	Заведующий	постоянно	Журнал обучения, технологический журнал	Кабинет Заведующей, рабочий стол или шкаф
6.	Ведение учета аварийных ситуаций. Создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения	Заведующий	При возникновении аварийных ситуаций: - в системе водоснабжения и канализации - в системе электроснабжения - в системе теплоснабжения - в случае поражения электрическим током	Журнал регистрации результатов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания. Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	Кабинет Заведующей, рабочий стол или шкаф
7.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Заведующий	ежедневно	Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	Кабинет Заведующей, рабочий стол или шкаф
8.	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений и необходимой документации	Заведующий	По мере поступления продуктов питания	Визуально: санитарно-эпидемиологические заключения, хранение документов (копий)	Кабинет Заведующей, рабочий стол или шкаф
9.	Проведение контроля за своевременным прохождением гигиенического обучения и аттестации со-	Заведующий	Согласно перечня должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке	Журнал прохождения гигиенического обучения сотрудников	Кабинет Заведующей, рабочий стол или

	трудников		и аттестации		шкаф
10.	Контроль за наличием действующих санитарных правил, их изменений и дополнений, а также мероприятий по внедрению	Заведующий	По мере выхода новых нормативных и законодательных документов	Планы внедрения, учебы и аттестация специалистов, акты внедрения	Кабинет Заведующей, рабочий стол или шкаф
11.	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля	Заведующий	По мере возникновения изменений и дополнений в НД, при изменениях в режиме работы предприятия. Технологии производства, при проведении ремонтных работ и реконструкции.. других существенных изменениях деятельности	Программа производственного контроля	Кабинет Заведующей, рабочий стол или шкаф

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

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятий	Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию, дезинсекцию
Дезинсекция помещений против тараканов	Ежемесячно	Договор № 136 от «01» января 2018г.	ИП Григорьев Роман Станиславович
Дератизация помещений против грызунов	1 раз в квартал		

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

Класс отходов	Объем в год	Место сбора и утилизации	Наличие договора, № договора на транспортировку, утилизацию	Наименование предприятия
Класс А	231 м ³	Контейнеры на специально отведенной площадке	Договор № 201 от «09» января 2018г.	ООО «САХ»
Класс В – медицинские отходы	6 кг.	Мед. кабинет, специальный контейнер, мешки	Договор № 31ТД от «09» января 2018г.	ООО «БИОСЕРВИС»
Класс Г – лекарственные средства с истекшим сроком давности	1 кг.	Мед. кабинет, специальный мешки		
- ртутные лампы ртутно-кварцевые, люминисцентные лампы	150 шт.	Специальные коробки		

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.

№	Наименование структурного подразделения, профессии	Код профессии*	Вредные и опасные производственные факторы **	Номер пункта по Приказу МЗ и СР РФ № 302н	Периодичность медицинских осмотров	
					в ЛПУ	гигиеническая переподготовка
1.	Воспитатель	20436	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
2.	Младший воспитатель	24236	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1 раз в год
3.	Повар	16675	Работа в дошкольных организациях Физические перегрузки	Пр2 П 20 Пр1п4.1	1 раз в год	1 раз в год
4.	Машинист по стирке белья	17545	Работа в дошкольных организациях Физические перегрузки	Пр2 П 20 Пр1п4.1	1 раз в год	1раз в 2 года
5.	Музыкальный руководитель (музыкальный работник)	24255	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
6.	Зам. зав по АХР	22181	Работы, связанные с объектом различения от 0,3 до 1 мм. Пыль растительного и животного происхождения (бумажная) Электромагнитное поле Работы, связанные с локальными мышечными напряжениями преимущественно мышц кистей и пальцев рук	Пр2 П 20 пр1 п3.2.2.4 пр1 п3.2.2.3	1 раз в год	1раз в 2 года
7.	Кухонный рабочий (подсобный)	13249	Работа в дошкольных организациях Физические перегрузки	Пр2 П 20 Пр1п4.1	1 раз в год	1 раз в год
8.	Уборщик служебных помещений	19258	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
9.	Инструктор по физической культуре	23177	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
10.	Учитель логопед	27250	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
11.	Заведующий детским садом	21959	Работа в дошкольных организациях электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ	Пр2 П 20 пр1 п3.2.2.4 пр1 п3.2.2.3	1 раз в год	1раз в 2 года

			электростатическое поле, постоянное магнитное поле			
12.	Заместитель заведующего по ВМР	21959.03	Работа в дошкольных организациях электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ электростатическое поле, постоянное магнитное поле	Пр2 П 20 пр1 п3.2.2.4 пр1 п3.2.2.3	1 раз в год	1раз в 2 года
13.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	17544	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
14.	Дворник	11786	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
15.	Сторож	18883	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
16.	Грузчик		Работа в дошкольных организациях Физические перегрузки	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
17.	Кладовщик	12759	Пыль растительного и животного происхождения Работа с региональными мышечными напряжениями Суммарная масса груза, перемещаемая в течение каждого часа смены	Пр2 П 20	1 раз в год	1 раз в год
18.	Шеф-повар	16675	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1 раз в год
19.	Педагог психолог		Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
21.	Кастелянша	12720	Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
22.	Старшая мед. сестра		Работа в дошкольных организациях	Пр2 П 20	1 раз в год	1раз в 2 года
23.	Делопроизводитель	21299	Работа в дошкольных организациях электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ электростатическое поле, постоянное магнитное поле	Пр2 П 20 пр1 п3.2.2.4 пр1 п3.2.2.3	1 раз в год	1раз в 2 года

ЛПУ – лечебно-профилактическое учреждение, имеющее соответствующую лицензию на проведение профосмотров;

6.1. Виды исследований по медосмотрам, приказ № 302 н.

№пп	Профессии	Лабораторные и функциональные исследования	Прим.
1	Все профессии (работа в дошкольных организациях)	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям/ Врач-терапевт Психиатр Нарколог Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Дополнительно (по результатам производственного контроля) 1 раз в год

- При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

- (Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация обязательны для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.) (приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 года № 229)

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	По плану-графику	Заведующий, зам. зав. по АХР, старшая медицинская сестра
2	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	Постоянно	Заведующий, старшая медицинская сестра
3	Проведение гигиенического обучения сотрудников	По видам профессий 1 – 2 раза в год	Заведующий, зам. зав. по АХР
4	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Заведующий, зам. зав. по АХР
5	Проведение специальной оценки условий труда	1 раз в 5 лет	Заведующий, зам. зав. по АХР
6	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующий
7	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	Заведующий, зам. зав. по АХР, зам. зав. по ВМП
8	Организация иммунизации сотрудников против инфекционных заболеваний: - дифтерия, столбняк; - грипп; - корь, краснуха; - гепатит «В»;	В соответствии с графиком прививок - по эпид. показаниям - ежегодно - до 35 лет, не болевшие, и не привитые. - до 35 лет;	Заведующий, старшая медицинская сестра
9	Утилизация твердых бытовых отходов	Согласно договору	Зам. зав. по АХР
10	Проведение дезинфекции и дератизации помещений	Согласно договору	Зам. зав. по АХР
11	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Зам. зав. по АХР
12	Соблюдение требований к размещению предприятия	При вводе в эксплуатацию	Зам. зав. по АХР
13	Соблюдение требований к канализации и водоснабжению	Постоянно	Зам. зав. по АХР

14	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Зам. зав. по АХР
15	Соблюдение требований к инвентарю, оборудованию и посуде.	Постоянно	Зам. зав. по АХР
16	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов питания	Постоянно	Кладовщик
17	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	Постоянно	Шеф-повар
18	Соблюдение требований к реализации пищевых продуктов	Постоянно	Шеф-повар
19	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования	Постоянно	Зам. зав. по АХР
20	Соблюдение гигиенических требований к транспортировке пищевых продуктов	Постоянно	Кладовщик
21	Контроль за исправностью мебели	Постоянно	Зам. зав. по АХР
22	Контроль за организацией питьевого режима	Постоянно	Заведующий, зам. зав. по АХР
23	Контроль за качеством и организацией питания	Постоянно	Заведующий

8. Карта контрольных критических точек в МАДОУ № 35

Наименование этапов и критических точек технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации
1. Приемка сырья, пищевых продуктов 1.1. Санитарное состояние автотранспорта 1.2. Условия транспортировки 1.3. Поступающее сырье, пищевые продукты	- наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора) - наличие нестандартного оборудования, - температура (для скоропортящихся продуктов) - время транспортировки (для скоропортящихся продуктов) - наличие сопроводительных документов - внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации - температура (для молочной продукции)	визуальный визуальный термометрия учет времени визуальный органолептический термометрия	При получении сырья и пищевых продуктов журнал учета транспортировки при получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции
2. Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	- наличие сопроводительных документов их соответствие маркировке, виду материала	визуальный	при получении упаковочных материалов, посуды, тары и т.д.
3. Хранение сырья, пищевых продуктов 3.1. Условия хранения 3.2. Сроки хранения	- температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) - срок хранения	термометрия контроль сроков	ежедневно, журнал контроля условий хранения ежедневно

4. Технологический процесс			
4.1. Подготовка сырья и пищевых продуктов	- перетаривание продуктов, - очистка, обмывка тары, - первичная холодная обработка сырья (очистка овощей, дефростация мяса, просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях))	визуально термометрия, контроль времени	ежесменно
4.2. Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)	- температура обработки - время термообработки, охлаждения - кол-во продукта	термометрия, контроль времени, масса(толщина слоя продукта)	ежесменно
4.3. Раздача	- температура при раздаче - срок хранения	термометрия, контроль времени	для горячих блюд- 1 раз в течение срока реализации на раздаче(3 часа), для не заправленных салатов- в течение срока хранения (6 часов)
5. Требования к готовой продукции			
	- органолептика	бракераж готовых блюд	Каждая партия
	- микробиологические показатели Сан-ПиН 2.3.2.1078-01, ТУ	лабораторные исследования (до 5 проб)	1 раз в 3 месяца
	- на соответствие продукции на НД	лабораторные исследования на белки, жиры, углеводы, калорийность (обед)	1 раз в 3 месяца
	- Определение витамина С	лабораторные исследования 3 блюда	2 раза в год

8. Производственный и обслуживающий персонал 8.1. Соблюдение правил личной гигиены 8.2. Своевременность прохождения медицинских осмотров 8.3. Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания	внешний вид персонала - обработка рук после туалета, перед началом работы - контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров - опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний - осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания	визуальный контроль	ежедневно ежегодно ежедневно, до начала работы
--	---	----------------------------	---

9. Объекты производственного контроля, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в МАДОУ № 35

наименование услуг (исследований, измерений)	Кол-во проб	периодичность в году
Исследование обеда (калорийность)	1	1 раз в квартал
Определение витамина С (3 блюда)	1	2 раза в год
Измерение параметров микроклимата	10	2 раза в год
Измерение освещенности	20	2 раза в год
2 блюда микробиология: КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus бактерии рода proteus	2	2 раза в год
Напитки (кисель или компот): КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus	1	2 раза в год
Смывы руки, спецодежда персонала БГКП с использованием среды КОДА	10	2 раза в год
Смывы на наличие яиц гельминтов, цист, ооцист, простейших инвентарь, тара, оборудование, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень), дверные ручки,	10	2 раза в год
Групповые помещения (спальня, игровая зона, туалетная комната)	24	2 раза в год
Вода питьевая. Микробиологические показатели: общие колиформные бактерии, термотолерантные бактерии, включая подготовку фильтров, ОМЧ	1	2 раза в год
Вода из водопроводной системы на бакпоказатели	1	2 раза в год
Измерение параметров микроклимата в медицинском кабинете	2	2 раз в год
Измерение освещенности в медицинском кабинете	2	2 раз в год
Бактериальной обсемененности воздуха в процедурном кабинете	1	2 раз в год
Исследование бактериологического контроля за качеством текущей дезинфекции в процедурном кабинете		
- на контроль качества текущей дезинфекции на БГКП ККТФ - 5	5	2 раза в год
- на контроль качества текущей дезинфекции на золотистый стафилококк ККТД-5, КОЕ	5	

Бактериологический контроль за качеством стерильности медицинского материала и инструментария (сухой, мокрый)	2	2 раза в год
Определение активного хлора в дезрастворе:		
- медицинский кабинет	2	2 раза в год
- пищеблок	2	2 раза в год
- групповое помещение	2	2 раза в год
Исследование песка на:		
- паразитологические показатели,	200гр.	
- микробиологические показатели,	200гр.	1 раз в год
- санитарно-химические показатели,	1кг.	
- радиологические показатели	1кг.	

10. Мероприятия по обеспечению федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора по паразитарным болезням.(САНПИН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

1. мероприятия по обеспечению федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (далее- эпидемиологический надзор) за паразитарными болезнями включают непрерывное санитарно-эпидемиологический надзор, за эпидемическим процессом с целью оценки ситуации в популяции людей и в объектах окружающей среды, разработку и корректировку санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, обеспечивающих болезней среди населения и формирование эпидемических очагов с группой заболеваемости.

2. Мероприятия эпидемиологического надзора за паразитарными болезнями включает:

- постоянную оценку масштабов, характера распространенности и социально-экономической значимости паразитарных болезней;
- выявление тенденций эпидемического процесса;
- выявление причин и условий, определяющих уровень и структуру заболеваемости паразитарными болезнями на территории;
- контроль и обоснованную оценку масштабов их распространенности;
- планирование последовательности мероприятий и сроков их реализации;
- разработку прогнозов эпидемиологической ситуации.

Выявление, регистрация и учет паразитарных болезней.

1. Выявление больных и лиц с подозрением на паразитозы осуществляется старшей медицинской сестрой при всех видах оказания медицинской помощи. Обследованию на гельминтозы и кишечные протозоозы подлежат: дети, посещающие МАДОУ № 35, персонал МАДОУ, лица общавшиеся с больными.

2. Отбор биологических проб для исследования на паразитозы проводится старшей медицинской сестрой.

3. В целях ежегодного планового обследования детей на паразитозы заведующему МАДОУ № 35 совместно с медицинскими организациями разрабатывается график отбора и доставки проб биологического материала на исследование.
4. При выявлении лиц, пораженных паразитозами, должностными лицами, уполномоченными осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, проводится эпидемиологическое расследование с заполнением карты эпидемиологического расследования случая паразитарного заболевания.
5. Ответственность за полноту, достоверность и своевременность регистрации и учета случаев паразитозов, а также оперативное и полное информирование о них несет старшая медицинская сестра МАДОУ № 35

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

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственные
1	Разработать и утвердить план-график проведения лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса	Ежегодно	Заведующий, зам. зав. по АХР, старшая медицинская сестра
2	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	постоянно	Зам. зав. по АХР, старшая медицинская сестра
3	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров согласно приказа № 302н МЗ	Ежегодно	Заведующий, старшая медицинская сестра
4	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований, лабораторных исследований и гигиенической аттестации, прививочных сертификатов	постоянно	Старшая медицинская сестра
5	Приобретение санитарных норм и правил (и прочей документации), необходимых для соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	По мере выхода НД	зам. зав. по АХР
6	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении на работу, далее – 1 раз в полгода	Заведующий, зам. зав. по АХР, зам. зав. по ВМП
7	Проведение косметического ремонта	По мере необходимости	зам. зав. по АХР
8	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	зам. зав. по АХР

9	Заклучить договор на утилизацию ртутных ламп	регулярно	зам. зав. по АХР
10	Разработка санитарно – гигиенических паспортов на рабочих местах женщин	регулярно	зам. зав. по АХР
11	Контроль за проведением генеральной уборки ДОУ	ежемесячно	зам. зав. по АХР
12	Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками	ежедневно	зам. зав. по АХР, зам. зав. по ВМП
13	Проведение дератизационных и дезинсекционных работ	ежемесячно	зам. зав. по АХР

12. Вакцинопрофилактика сотрудников

№ п/п	Наименование прививки	Общее количество работающих	Количество работающих, подлежащих иммунизации	Количество работающих, имеющих прививочный сертификат	Количество работающих, имеющих вакцинацию в полном объеме (в соответствии с Национальным календарем проф. Прививок и календарём прививок по эпид. Ситуации)	Количество работающих, имеющих мед. отвод
1	Против дифтерии, столбняка	Все профессии	Все профессии	Все профессии	Все профессии	Все профессии
2	Против клещевого энцефалита					
3	Против гриппа					
4	Против гепатита А					
5	Против кори (не болевшие и не привитые до 35 лет)					
6	Против краснухи (не болевшие и не привитые женщины до 35 лет)					
7.	Гепатит «В»					

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

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия	Оповещение вышестоящих органов	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Загрязнение химическими веществами территории МАДОУ, в том числе ртути	Отравление парами ртути (др. хим. веществами) детей, сотрудников. Количество пострадавших зависит от того сколько человек находится на месте загрязнения хим. веществами (ртути)	Принять меры к эвакуации детей и персонала. Эвакуацию проводить на территории не зараженной ртутью (исключая разнос ртути). До выяснения ситуации прекратить работу МАДОУ. Выставить охрану возле мест очага.	– У Роспотребнадзора по Магаданской области в течении 1-го часа по тел. 65-06-56, 65-21-76 – ДО мэрии г. Магадана по тел. 52-62-33 – дежурный ФСБ 69-57-00 – Дежурный ОВД 02, 62-46-25 – Дежурный мэрии города Магадана 62-50-46 – служба спасения 01, 112 (мобильный).	Заведующий
2.	Авария систем отопления или другая причина несоответствия температуры воздуха в ОУ требованиям санитарным правил	Переохлаждение детского контингента, а также сотрудников. Как следствие увеличение простудных заболеваний.	Вызвать соответствующую службу (рабочего по обслуживанию зданий). Закрыть МАДОУ на время ликвидации аварии и ее последствий.	– У Роспотребнадзора по Магаданской области в течении 1-го часа по тел. 65-06-56, 65-21-76 – ДО мэрии г. Магадана по тел. 52-62-33	Заведующий
3.	Отключение электроэнергии, неисправность холодильного и технологического оборудования на пищеблоке	Травмы работающих сотрудников в неосвещенных помещениях. Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушения хранения продукции (пищевые отравления).	Вызвать соответствующую службу для ликвидации неисправностей (электрика, рабочего по обслуживанию здания). Закрыть МДОУ на время неисправностей.	– У Роспотребнадзора по Магаданской области в течении 1-го часа по тел. 65-06-56, 65-21-76 – ДО мэрии г. Магадана по тел. 52-62-33	Заведующий
4.	Выявление двух и бо-	От 2 человек и более	Немедленная изоляция больного	– У Роспотребнадзора по Магадан-	Заведующий

	лее случаев инфекционных заболеваний, пищевых отравлений, заболеваний неясной этиологии.		из группы (оказание помощи). Контактные дети осматриваются врачом и проводится забор рвотных и фекальных масс от больных (детей, сотрудников) для лабораторного исследования. Передается актив на отсутствующих детей в поликлинику. Контроль за ведением сетки стула, температуры тела (за общим состоянием здоровья детей и сотрудников). проведение санпросветработы с сотрудниками и родителями. Проведение влажной заключительной уборки, проветривание помещений (при возникновении воздушно-капельных инфекций)	ской области в течении 1-го часа по тел. 65-06-56, 65-21-76 – ДО мэрии г. Магадана по тел. 52-62-33	
5.	Случаи получения ребенком травмы в МАДОУ и на территории: - ушиб и небольшая колотая рана (царапина и т.д.) - перелом, вывих, растяжение - черепно-мозговые травмы, травмы внутренних органов	Единичные случаи	- Оказание первой помощи (обработка 3% раствором перекиси водорода, обработка края раны зеленкой, наложение стерильной сухой повязки при необходимости) - Успокоить ребенка и мобилизовать травмированную конечность, исключить любые движения, вызвать скорую, составить акт о несчастном случае. - Вызвать скорую помощь. До ее прибытия, наблюдение за пострадавшим, придать пострадавшему стабильное положение, положив его на бок.	– ДО мэрии г. Магадана по тел. 52-62-33	Заведующий
6.	Отравление химиче-	От одного и более	Вынести ребенка с места отрав-	– У Роспотребнадзора по Магадан-	Заведующий

	ским веществом ребенка в МАДОУ и на территории		ленной зоны, вызвать скорую помощь, до ее прибытия расстегнуть ребенку одежду, стесняющую дыхание, обеспечить приток свежего воздуха, дать ребенку жидкость (воду, чай), при рвоте повернуть голову набок, а при остановке дыхания оказать первую помощь (сделать искусственное дыхание)	ской области в течении 1-го часа по тел. 65-06-56, 65-21-76 – ДО мэрии г. Магадана по тел. 52-62-33	
7.	Авария на водопроводной системе (отключение горячего и холодного водоснабжения)	Распространение кишечных инфекции (дети –145 человек, сотрудники –43 человека)	Вызвать аварийную службу. Закрыть МАДОУ. После ликвидации обработать все задействованные помещения 5% раствором хлорной извести или имеющимися дезинфицирующими средствами необходимой концентрации по инструкции применения состава. Территорию засыпать сухой хлоркой на 24 часа, после чего обработать территорию водой из шланга. Воду в трубах пропустить с добавлением хлорсодержащих препаратов, имеющихся в наличии.	– У Роспотребнадзора по Магаданской области в течении 1-го часа по тел. 65-06-56, 65-21-76 – ДО мэрии г. Магадана по тел. 52-62-33	Заведующий
8.	Авария на канализационной системе (излив фекальных вод)	Распространение кишечных инфекции (дети –145 человек, сотрудники –43 человека)	Вызвать аварийную службу. Закрыть МАДОУ. После ликвидации обработать все задействованные помещения 5% раствором хлорной извести или имеющимися дезинфицирующими средствами необходимой концентрации по инструкции применения состава. Территорию засыпать сухой хлоркой на 24	– У Роспотребнадзора по Магаданской области в течении 1-го часа по тел. 65-06-56, 65-21-76 – ДО мэрии г. Магадана по тел. 52-62-33	Заведующий

			часа, после чего обработать территорию водой из шланга.		
9.	Подозрение на профессиональное заболевание	Заболевание сотрудника	Изоляция больного, направление в лечебное учреждение	– У Роспотребнадзора по Магаданской области в течении 1-го часа по тел. 65-06-56, 65-21-76 – ДО мэрии г. Магадана по тел. 52-62-33	Заведующий

14. Рекомендуемые формы учета и отчетности в соответствии с действующим законодательством по вопросам производственного контроля :

- Отчет о проведении профилактических прививок
- Журнал учета сборов и оборота отходов
- Журнал учета инфекционных заболеваний
- Акты приемки образовательных учреждений
- Журнал учета поступающей продукции (скоропортящейся, сырья)
- Условия хранения продовольственного сырья и скоропортящихся пищевых продуктов
- Журнал регистрации результатов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания
- Журнал результатов производственного лабораторного контроля Журнал учета мероприятий по контролю
- Журнал учета критических ситуаций
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

15.Перечень учетных форм за соблюдением санитарного законодательства

№	Название формы	Место хранения	Ответственный за хранение	Срок хранения	Примечание
1	Журнал контроля за температурным режимом холодильника для хранения МИБП	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	5	
2	Журнал работы бактерицидной лампы	Медицинский	Старшая медицинская	5	

		кабинет	сестра		
3	Журнал аварийных ситуаций связанных с кровью	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	5	
4	Журнал разведения дез. растворов	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	5	
5	Журнал генеральных уборок	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	5	
6	Журнал учета проведения дератизации и дезинсекции	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	1	
7	Журнал учета утилизации ртутных ламп	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	1	
8	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Кабинет кладовщика	Старшая медицинская сестра	1	
9	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Кабинет кладовщика	Кладовщик	1	
10	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	Пищеблок	Шеф-повар	1	
11	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Пищеблок	Шеф-повар	1	
12	Журнал учета лабораторного контроля	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	1	
13	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	1	
14	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	1	
15	Журнал здоровья персонала	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	1	
16	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	Медицинский кабинет	Старшая медицинская сестра	1	

**Приложение
к программе производственного контроля**

ФОРМЫ:

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

№ пп	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

№ п/п	Ф.И.О. работника пищеблока	Должность			
1	2	3	4	5	6

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Журнал учета лабораторного контроля

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой про- дукции	Наименование спе- циализированной организации, осу- ществляющее лабо- раторное исследо- вание	Результат контро- ля	Мероприятия после кон- троля проб
1	2	3	4	5	6