

Утверждено:

приказом № 16/Н од от 19.04. 2020 г.

Директор ГБОУ ООШ № 6
г. Новокуйбышевска



О.И. Кабина

Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением
санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий в структурных
подразделениях ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска
на период 2020-2023 годы.

1. Общие положения

1. Настоящая Программа производственного контроля (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058 –01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

1.1. Производственный контроль включает:

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

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- оценку влияния производства на среду обитания сотрудников и его здоровье на рабочих местах;

- оценку влияния микроклимата, освещенности на здоровье учащихся на рабочих местах;

- сырьё, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников Учреждения, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортированием и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов 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 и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, Поволжского управления Министерства науки и образования г Новокуйбышевска, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках Учреждения, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию Учреждения;

и) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.2. Настоящая программа определяет порядок и периодичность производственного контроля в Учреждении.

1.3. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию обучающихся, работников Учреждение разрабатывает соответствующие санитарно - противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

2. Общие сведения о юридическом лице

2.1. Наименование учреждения, адрес (включая адреса структурных подразделений):

446218, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, пер. Школьный, д. 7 - государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 6 имени Героя Советского Союза А.В. Новикова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области;

446218, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Киевская, д. 33 - структурное подразделение «Детский сад «Бабочка»;

446218, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Нефтепроводчиков, д. 13 - структурное подразделение «Детский сад «Ежик».

2.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного образования, начального общего образования, основного общего образования.

2.3 Лицензия: серия 63 Л О1 № 0002849 от 25.05.2017 г. Министерство образования и науки Самарской области

2.4. Медицинское обслуживание учащихся осуществляется ГБУЗ «Новокуйбышевская центральная городская больница» (на основании договора).

2.5. Горячее питание воспитанников осуществляется штатными работниками (повар, шеф-повар) структурного подразделения «Детский сад «Бабочка», структурного подразделения «Детский сад «Ежик. Поставка продуктов питания в структурные подразделения Учреждения осуществляется на основании заключенных договоров, контрактов с поставщиками продуктов питания.

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

3.1. Федеральные законы РФ

- 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»;

3.2. Санитарные правила и нормы

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций»

- 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 – противозидемических (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».

3.3.Методические рекомендации

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;

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

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

Общее руководство производственным контролем осуществляет директор ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска.

Функции по осуществлению производственного контроля возложены приказом на должностных лиц:

- в структурных подразделениях:

- заведующий структурным подразделением ответственное лицо, который отвечает за организацию системы производственного контроля в структурном подразделении;
- заведующего хозяйством, осуществляющего производственный контроль организации ремонтных работ, закупок оборудования и т. п.;
- старшего воспитателя, осуществляющего производственный контроль расписания непрерывной образовательной деятельности воспитанников;
- шеф повара, ответственного за организацию питания (например, повара), осуществляющего производственный контроль рациона, условий и организации питания;

- медицинских работников структурных подразделений, осуществляющих в рамках своих функциональных обязанностей медицинский контроль;
- педагогических работников, которые систематически контролируют параметры микроклимата в групповых, соответствие мебели росту-возрастным особенностям воспитанников и др.;

5. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек отбора проб и периодичности отбора проб.

Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности представляют:

- рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, территория, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт;
- технологическое оборудование;
- технологические процессы (технологии производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации);

услуги и продукция пищеблоков в структурных подразделениях:

- сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, питьевая вода (качество и безопасность питьевой воды);
- закупка, прием, транспортировка и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- отходы производства и потребления (сбор, использование, хранение, обезвреживание, транспортировка, переработка и захоронение отходов);
- факторы среды структурных подразделений, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость – микроклимат, (освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, шум, вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений)
- использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей;
- напряженность учебного процесса;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.)

6. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственно

					го контроля
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г.	постоянно	Старшая медицинская сестра	Оформленная личная медицинская книжка
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	Специалист по охране труда Старшая медицинская сестра Приказ по МАДОУ №170 от 09.01.2017г. № 3	Оформленная личная медицинская книжка каждого сотрудника учреждения
1.3	Контроль проведения флюорографического обследования	Медицинская сестра	Постоянно	Старшая медицинская сестра Приказ по МАДОУ №170 от 09.01.2017г. №3	Оформленная личная медицинская книжка
1.4	Проведение обследования на кишечные инфекции		1 раз в год	Специалист по охране труда Старшая медицинская сестра	
1.5	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и мл.воспитателей	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.3.	ежедневно	Старшая медицинская сестра	Приложение № 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13 Журнал здоровья
1.6	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 №51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и	Постоянно	Старшая медицинская сестра	Оформленная личная медицинская книжка

		календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям			
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения					
№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный	Результат
2.1	Проведение санитарного минимума		При приеме на работу; при необходимости	Старшая медицинская сестра	Оформленная личная медицинская книжка
2.2	Гигиеническая аттестация сотрудников	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.1.	Все сотрудники 1 раз в 2 года. Для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год	Старшая медицинская сестра	Оформленная личная медицинская книжка
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях (Раздел 3. выполняется при условии финансирования)					
3.1	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.8.7. (Пр. №3)	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Протокол
3.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующий хозяйством Старшая медицинская сестра Старший	

	детей и ее расстановка			воспитатель	
3.3	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством	Протокол
3.4	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством	Протокол
3.5	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год	Заведующий хозяйством	Протокол
3.6	Исследование песка из песочниц по санитарно - паразитологическим показаниям		4 раз в год	Заведующий хозяйством	Протокол
3.7	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		1 раз в год	Заведующий хозяйством	Протокол
3.8	Измерение шума (непостоянный)		1 раз в год	Заведующий хозяйством	Протокол
3.9	Проведение токсикологических, гигиенических и иных видов оценок и экспертиз		1 раз в год	Заведующий хозяйством	Протокол
3.10	Определение массовой доли действующих веществ в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлоросодержащие средства		1 раз в год	Старшая медицинская сестра	Протокол
4. Санитарные требования к участку структурного подразделения					

4.1	Санитарное состояние территории структурного подразделения, спортплощадки, подходов к зданию	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.1.-3.15	еженедельно	Заведующий хозяйством	
4.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.16-3.21	еженедельно	Заведующий хозяйством	
4.3	Освещенность территории	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.3.	еженедельно	Заведующий хозяйством	
5. Санитарные требования к оборудованию помещений структурного подразделения					
5.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах		ежеквартально	Заведующий хозяйством	
5.2	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.7.7.-7.10.	ежемесячно	Заведующий хозяйством	
5.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений структурного подразделения	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.17.1.-17.18	еженедельно	Старшая медицинская сестра	
5.4	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1.-13.20	ежемесячно	Заведующий хозяйством	
6. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке структурного подразделения (Раздел 6. выполняется при условии финансирования)					
6.1	Готовая продукция (санитарно-бактериологическое)		4 раза в год (10 проб)	Старшая медицинская сестра	Протокол

	исследование)				
6.2	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)		1 раз в год	Старшая медицинская сестра	Протокол
6.3	Лабораторные исследования пищевой продукции (определение витаминов, калорийность)		1 раз в год	Старшая медицинская сестра	Протокол
6.4	Определение йода (иодата калия, йодистого калия) в поваренной соли		1 раз в год	Старшая медицинская сестра	
7. Организация питания					
7.1	Заключение договора на поставку продуктов питания		постоянно	Директор ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска, главный бухгалтер, контрактный управляющий	Контракты, договоры
7.2	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1	постоянно	Старшая медицинская сестра, кладовщик	Сертификаты качества, ярлыки на каждый продукт. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
7.3	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1	постоянно	Старшая медицинская сестра, кладовщик, шеф-повар	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, Журнал учета температурного режима в

					холодильном оборудовании
7.4	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.5	постоянно	Старшая медицинская сестра	Технологические карты в соответствии с меню
7.5	Проведение оценки качества готовых блюд	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23	постоянно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
8. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса					
8.1	Контроль за оснащением оборудования, правильной расстановкой мебели		постоянно	Заведующий хозяйством, старший воспитатель	
8.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	2 раз в год, сентябрь, май	Старшая медицинская сестра, старший воспитатель	
8.3	Контроль за маркировкой мебели, в соответствие с ростовыми показателями	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	постоянно	Старший воспитатель	
8.4	Контроль за правильным использованием технических средств обучения	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.5.-11.6.	постоянно	Старший воспитатель	
8.5	Контроль за продолжительностью прогулок	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.-11.13.	постоянно	Старший воспитатель Старшая медицинская сестра	
8.6	Контроль за	СанПиН	постоянно	Старший	

	выполнением требований режима дня и учебных занятий	2.4.1.3049-13 п.11.4.-11.13.		воспитатель	
8.7	Проведение контроля и анализа физического развития	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.	постоянно	Старший воспитатель Старшая медицинская сестра	
9. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья					
9.1	Ежегодный анализ оздоровительной работы и состояния здоровья детей		Май 2020	Старшая медицинская сестра	Запись в медицинской книге ребенка
9.2	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов		По плану	Старшая медицинская сестра	Запись в медицинской книге ребенка
9.3	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур		постоянно	Старшая медицинская сестра	
9.4	Контроль за утренним приемом детей		постоянно	Старшая медицинская сестра	
9.5	Осмотр детей на педикулез	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.1.	1 раз в неделю	Старшая медицинская сестра	Журнал осмотра детей на педикулез
9.6	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине		По необходимости	Старшая медицинская сестра	
9.7	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми		По плану	Старшая медицинская сестра	
10. Контроль охраны окружающей среды					
10.1	Договора на вывоз ТБО, пищевых отходов		Январь 2020	Директор, Заведующий хозяйством	Контракт, договор.
10.2	Дезинфекция,	СанПиН	ежемесячно	Заведующий	Контракт, договор.

	дезинсекция, дератизация помещений	2.4.1.3049-13 п.17.18., СП 3.5.3.1129-02, СанПиН 3.5.2.1376-03		ХОЗЯЙСТВОМ	Акты о выполненных работах по дезинфекции, дератизации
10.3	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом		постоянно	Заведующий хозяйством	
10.4	Договора на обслуживание здания		январь 2020	Заведующий СП, Заведующий хозяйством	
11. Специальная оценка условий труда					
	Проведение специальной оценки условий труда рабочих мест педагогических работников	Федеральных законов от 23.06.2014 № 160-ФЗ, от 13.07.2015 № 216-ФЗ	январь 2020г	Специалист по охране труда	Заключение
11.1	Разработка и реализация мероприятий, направленных на улучшение условий труда работников		Январь 2020	Заведующий структурным подразделением	План финансово-хозяйственной деятельности
11.1.1	обеспечение работников средствами индивидуальной защиты, а также оснащения рабочих мест средствами коллективной защиты		В течение года	Заведующий хозяйством	Личная карточка учета выдачи смывающих и обеззараживающих средств Личная карточка выдачи спецодежды

11.1.2	установление работникам предусмотренных Трудовым кодексом Российской Федерации гарантий и компенсаций;		В течение года	Заведующий структурным подразделением	Приказы о компенсациях для младших воспитателей, машинистов по стирке и ремонту спецодежды, работники пищеблока
--------	--	--	----------------	---------------------------------------	---

12 Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях лицами, ответственными за осуществление производственного контроля.

12.1 Проводятся (организуются) следующие мероприятия (визуальный контроль):

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный (должность, Ф.И.О.)	Документ, фиксирующий итоги проверки
1	Рассаживание детей в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, по состоянию здоровья	Сентябрь, январь	Старший воспитатель	Протоколы замеров
2	Проверка правильности маркировки ученической мебели	Сентябрь, январь	Старший воспитатель воспитатели	
3	Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в учебных помещениях	Сентябрь, январь	Старший воспитатель	
4	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь, май	Заведующий	Аналитические справки
5	Проверка соблюдения объемов и графика проведения лабораторных исследований и испытаний за факторами окружающей среды и безопасностью предоставляемых услуг в соответствии с договором	Ежеквартально	Заведующий хозяйством	Отметка о выполнении в графике
6	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях структурного подразделения санитарным требованиям и	осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета

	нормам (контроль показателей термометра)			
7	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях структурного подразделения (режим, график проветривания)	осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета
8	Контроль за системой теплоснабжения в структурном подразделении	осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета
9	Проверка соответствия параметров искусственной освещенности учебных и рабочих мест в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена ламп)	еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета
10	Проверка исправности систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации и водостоков в соответствии с гигиеническими требованиями	еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета аналитические справки
11	Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке: Контроль за проведением входного контроля поступающей молочной продукции с проведением термометрии контактными термометрами;	Еженедельно	кладовщик	Журнал учета
	Оценка эффективности входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	постоянно		Бракеражный журнал
	Соответствие продукции санитарным требованиям, поступающей в структурное подразделение	ежедневно		Журнал входного контроля
	Контроль исправности холодильного оборудования	ежедневно		Бракеражный журнал
	Проверка вентиляционного оборудования с	ежегодно		кладовщик
			Заведующий хозяйством	Акт проверки вентиляционных

	привлечением специализированной организации			систем
	Соблюдение технологии приготовления пищи;	Еженедельно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
	Соблюдение поточности производственных процессов;	Еженедельно		Бракеражный журнал
	Соблюдение условий по обработке посуды,	Еженедельно		Акт
	Наличие и правильность маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей	Еженедельно		Акт
	Контроль исправности технологического оборудования на кухне	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудован
	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3-го блюда	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии Мед.сестра	Акт Накопительная ведомость
	Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	График уборки и дезинфекции
	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	кладовщик	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
12	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях структурного подразделения:	Еженедельно	Старшая медицинская сестра Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений структурного подразделения	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	
	Режим проветривания	Ежедневно	Старшая	

	(кварцевания)		медицинская сестра	
	Организация питьевого режима	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	
13	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	Один раз в полгода	Старшая медицинская сестра Заведующий хозяйством	Журналы прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической подготовки
14	Контроль за уборкой структурного подразделения ДОУ	еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки
15	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
16	Качество песка в песочницах, на игровых площадках	Весна	Старший воспитатель Заведующий хозяйством	Лабораторные исследования
17	Контроль сбора, хранения и вывоза пищевых отходов в группах и пищеблоке	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
18	Контроль эффективности проведения работ по дезинсекции, дератизации, контроль популяции грызунов, наличие синантропных, членистоногих вредителей	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Акты приема-сдачи работ по дератизации, дезинсекции
19	Контроль организации питьевого режима в структурном подразделении, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Заведующий хозяйством Старший воспитатель	
20	Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений структурного подразделения	Ежедневно	Заведующий хозяйством	

12.2 Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в структурных подразделениях в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные	Медицинские осмотры детей, в том числе на	ежедневно

заболевания, педикулез	педикулез, при поступлении в структурное подразделение с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей в структурное подразделение после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	
Состояние здоровья воспитанников	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников; Организация профилактических осмотров и профилактических прививок; Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; Информирование руководителей учреждения, воспитателей о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.)	постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза	постоянно
Санитарное состояние территории структурных подразделений, территории всех помещений	Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней; Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции; Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств; Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полной ее проведения	постоянно
Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания	постоянно
Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и Гименолепидоза)	Организуют и проводят меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии; Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников структурного подразделения; Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию;	Постоянно

	<p>При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала структурного подразделения. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала структурного подразделения контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора; - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца; - следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены). 	
--	---	--

12.3 Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений в структурных подразделениях

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	<p>Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год</p>	Воспитатель Младший воспитатель

	(весной и осенью).	
Музыкальный зал	Влажная уборка музыкального зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия музыкальный зал проветривается в течение не менее 10 минут	музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре
Инвентарь, игрушки, мебель	Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.	Воспитатель Младший воспитатель
Отбор воды для технических целей	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.	Младший воспитатель
Ковры, ковровые покрытия	Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.	Воспитатель Младший воспитатель
Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Воспитатель Младший воспитатель
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Заведующий хозяйством
Системы вентиляции, вытяжки	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заведующий хозяйством
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных	Заведующий хозяйством

	организаций в присутствии детей	
Игрушки	<p>Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.</p>	Воспитатель Младший воспитатель
Постельное белье, постельные принадлежности	<p>Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере</p>	Воспитатель Младший воспитатель Заведующий хозяйством Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды
Борьба с вредителями	<p>В структурных подразделениях должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий</p>	Заведующий хозяйством

12.4 Организация сбора и хранения и вывоза, образующихся твердых бытовых, пищевых отходов.

Вид отходов	Объем отходов в год	Место сбора и утилизация	№ договора на транспортировку и утилизацию	Наименование предприятия
-------------	---------------------	--------------------------	--	--------------------------

Твердые бытовые отходы (ТБО).	2,25 т	Одноразовые мешки для мусора, выносятся ежедневно на контейнерную площадку	Договор № ТКО-15360 № 499 от 07.02.2020 г.	ООО «ЭкоСтройРесурс»
Картон, бумага, полиэтиленовая упаковка, тряпье		Складируются в стопки (кипы) в специально выделенном месте вывозятся по мере накопления		
Пищевые отходы		Одноразовые мешки для мусора, выносятся ежедневно на контейнерную площадку		
Ртуть содержащие лампы	60 шт.	В структурном подразделении не складироваться, забирают сотрудники Центр-сервиса		

12.5 Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых, пищевых отходов.

1. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием установлены 3 контейнера с крышками (для твердых бытовых отходов 2 контейнера для пищевых отходов-1).

Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями.

Не допускается сжигание мусора на территории структурных подразделений и в непосредственной близости от них.

2. Вид отходов определяется на основании разработанного субъектом хозяйственной деятельности или специальной организацией «Проекта нормативов образования отходов и лимитов на их размещение» (Приказ Минприроды России от 05.08.2014 № 349). Договор о вывозе мусора заключен с лицензированными, специализированными организациями ООО «ЭкоСтройРесурс». В контрактах предусмотрено, что лицензированная организация осуществляет: сбор (предоставляет 3 контейнера), транспортировку и утилизацию опасных отходов сбор, транспортировку и утилизацию ртутных ламп.

3. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 «Об отходах производства и потребления» определяет правовые основы обращения с отходами, в том числе предусмотрены обязательства для юридических лиц и предпринимателей по разработке проектов нормативов образования отходов и лимитов на размещение отходов в целях уменьшения количества их образования. В соответствии со ст. 1 Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (далее — Закон об отходах) под отходами понимаются вещества или предметы, образовавшиеся в процессе производства, выполнения работ, оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для удаления или подлежат удалению в соответствии с данным законом.

4. На опасные отходы составляется паспорт. Порядок паспортизации определяет Правительство РФ.

5. Виды отходов в структурном подразделении:

- пищевые отходы пищеблоков, групповых (несортированные);
- отходы, мусор от строительных и ремонтных работ;
- непищевые отходы (мусор) пищеблока
- смёт с территории малоопасный;

Отработанные (или бракованные) ртутные, люминесцентные лампы и электрические лампы накаливания не складываются, забирают сотрудники Центр-сервиса;

12.6 Дезинсекция и дератизация помещений

1. Работы по дератизации, дезинсекции проводятся специалистами ООО «Премиум-Сан», в лице директора Шкапа С.А. г. Новокуйбышевска на возмездной основе по договору с периодичностью согласно графика.

2. Контракт № 549-12/19мз от 31.12.2019 г. с ООО «Премиум-Сан» (дератизация и дезинсекция).

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

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)

№ п/п	Участок, цех, производство	Профессия	Кол-во работающих в данной профессии	Вредный производственный фактор	Кратность мед. осмотра
1	Школа	Учитель	23	Работы в образовательных учреждениях всех типов	1 раз в год

				п.18. Приложение № 2	
2	Школа	Библиотекарь	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов п. 2.7. Приложение № 1	1 раз в год
3		Главный бухгалтер	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов п.18. Приложение № 2, п. 3.2.2.4. Приложение № 1	1 раз в год
4		Уборщик служебных помещений	4	Работы в образовательных учреждениях всех типов п.18. Приложение № 2, п.1.2.8.1., п. 1.3.3., п.4.1. Приложение № 1	1 раз в год
5		Сторож	3	Работы в образовательных учреждениях всех типов п.18. Приложение № 2	1 раз в год
6		Директор школы	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов п.18. Приложение № 2	1 раз в год
7		Зам. директора по УВР, ВР	2	Работы в образовательных учреждениях всех типов п.18. Приложение № 2	1 раз в год
8		Учитель информатики	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов п.18. Приложение № 2, п., п.3.2.2.4. Приложение № 1	1 раз в год
9		Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов п.18. Приложение № 2, п.1.2.8.1., п. 1.3.3., п.4.1. Приложение № 1	1 раз в год
		Дворник	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов п.18. Приложение № 2, п.1.2.8.1., п. 1.3.3., п.4.1. Приложение № 1	1 раз в год
10		Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов п.18. Приложение № 2, п.1.2.8.1., п. 1.3.3., п.4.1. Приложение № 1	1 раз в год
11	Структурные подразделения «Детский сад «Бабочка»,	заведующий	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год

	«Детский сад «Ежик»			электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ п.3.2.2.4 приложение №1	
12		старший воспитатель	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2 электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ п.3.2.2.4 приложение №1	1 раз в год
13		бухгалтер	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2 электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ п.3.2.2.4 приложение №1	1 раз в год
14		старшая медицинская сестра	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
15		воспитатель	39	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
16		музыкальный руководитель	4	Работы в дошкольных образовательных организациях, электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ п.20 приложение №2 п.3.2.2.4 приложение №1	1 раз в год
17		Структурные подразделения «Детский сад «Бабочка», «Детский сад «Ежик»	помощник воспитателя	3	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2 синтетические моющие средства п.1.3.3 приложение №1
18	младший		16	Работы в дошкольных	1 раз в

		воспитатель		образовательных организациях п.20 приложение №2 синтетические моющие средства п.1.3.3 приложение №1	год
19		заведующий хозяйством	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
20		уборщик служебных помещений	3	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2 синтетические моющие средства п.1.3.3 приложение №1	1 раз в год
21		машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2 физические перегрузки п. 4.1 приложение №1	1 раз в год
22		рабочий по комплексному обслуживанию здания,	1	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
23		сторож	6	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
24		шеф-повар	1	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2 физические перегрузки п.4.1 приложение №1 тепловое излучение п. 3.10 приложение №1	1 раз в год
25		повар	3	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2 физические перегрузки п.4.1 приложение №1	1 раз в год

				тепловое излучение п. 3.10 приложение №1	
26	Структурные подразделения «Детский сад «Бабочка», «Детский сад «Ежик»	кухонный рабочий	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2 физические перегрузки п.4.1 приложение №1	1 раз в год
27		кладовщик	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
28		дворник	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
29		учитель-логопед	3	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
30		педагог-психолог	2	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
31		слесарь-сантехник	1	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2	1 раз в год
32		делопроизводитель	1	Работы в дошкольных образовательных организациях п.20 приложение №2 электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ п.3.2.2.4 приложение №1	1 раз в год

На основании Инструкции о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации 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 утвержденной приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" в структурных подразделениях проводится профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация должностных лиц и работников ГБОУ ООШ № 6 г Новокуйбышевска

вид обследования	Работники ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска	Работники пищеблоков ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска
Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в 2 года	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

12.8 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.

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	НМБУ «Центр – сервис» ПУМОН СО Администрация города	Временная остановка работы Учреждения.
Авария систем хозяйственно – питьевого водоснабжения	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний. 3. Нарушение санитарных норм.	НМБУ «Центр – сервис» ПУМОН СО Администрация города	1. Прекращение работы столовой, пищеблока. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятия. 4. Лабораторные исследования питьевой воды
Авария системы электроснабжения; отсутствие электроэнергии и длительное время	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	НМБУ «Центр – сервис» ПУМОН СО Администрация города	1. Прекращение работы столовой, пищеблока 2. Проведение мероприятий по ремонту коммуникаций 3. Проведение экспертизы пищевых

	4.Нарушение хранения медикаментов		продуктов 4. Проведение лабораторных исследований продтоваров после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	НМУП ФШП, НМБУ «Центр – сервис»	1. Ограничение ассортимента блюд 2. Прекращение работы столовой, пищеблока 2.Проведение мероприятий по ремонту 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов 4.Замена оборудования
Возникновение заболеваний или эпидемия (гепатит, ветряная оспа, краснуха, эпидпаротит, грипп и др.) среди детей, работников	– гепатит-3 случая и более; -остальные инфекции -5 случаев и более	ПУМОН СО Роспотребнадзор	- Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дез. средств; - Проветривание; - Изоляция контактирующих детей; - Проведение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. С применением дезинфицирующих средств (Жавель Соллид в таблетках).

13 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля в структурных подразделениях

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Журнал здоровья
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
Журнал антропометрии
Накопительная ведомость по расходу продуктов питания
Журнал учета бесед по гигиеническому воспитанию
Книга записи санитарного состояния учреждения
Карты контроля
Журнал учета проведения дезинсекции
Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте
Журнал регистрации пищевых отходов
Журнал-график проведения генеральных уборок
Журнал учета проведения дератизации дезинсекции
Журнал вновь поступивших детей в структурное подразделение.
Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.
Журнал учета острой заболеваемости.
Журнал учета инфекционных заболеваний.
Журнал профилактических прививок.
Журнал наблюдений за контактными детьми.
Личные медицинские книжки.

Инструкции

№1 По санитарной обработке кухонной посуды ручным способом
№2 По проведению генеральной уборки в помещении пищеблока
№3 О ежедневной санитарной обработке производственных мест, посуды, инвентаря в помещении пищеблока.
№4 О ежедневной санитарной обработке посуды, инвентаря, помещений групповых ячеек.
№5 О мытье игрушек
№6 Организация питьевого режима
№7 Графики
№8 Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба
№9 Требования к проветриванию помещений
№10 Требования при обработке яиц
№11 Меры по борьбе с насекомыми, мышами
№12 По обработке холодильников
№13 По обработке тары для пищевых отходов