



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

МАДОУ «Детский сад «Ручеёк»

от 20.11.2015 № 190

**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно - противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
пищеблока МАДОУ «Детский сад «Ручеёк»
г. Новый Уренгой м-н Юбилейный 4/4**

Программа разработана в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

**г. Новый Уренгой
2015 г.**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ
2. ОБЯЗАННОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
3. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА
4. ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОКВЭД
5. ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, МЕТОДОВ И МЕТОДИК КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ
6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ (РАБОТНИКОВ), НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
7. ПЕРЕЧЕНЬ ФАКТОРОВ И ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ. КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ
 - 7.1. ВРЕДНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ
 - 7.2. ВИДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКЦИИ, ОБЪЕКТОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ.
8. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ
9. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
10. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ И УСЛУГ, ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ПОДЛЕЖАЩИХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, СЕРТИФИКАЦИИ, ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ
11. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ ОБОСНОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПРОДУКЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОЦЕССА ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, КРИТЕРИЕВ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И РАЗРАБОТКА МЕТОДОВ КОНТРОЛЯ
12. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ
13. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ
14. ДРУГИЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
 - 14.1 ПЛАН ОСНОВНЫХ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ.
 - 14.2 ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ,
15. ОБЯЗАННОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящая «Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» разработана в соответствии с требованиями ст. 32 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 г., СП 1.1.1058—01 и СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 2.6. СП 1.1.1058-01).

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) – составная часть общей системы производственного контроля и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организуемых и проводимых юридическими лицами в процессе осуществления ими отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

Производственный контроль проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п.2.1. СП 1.1.1058-01).

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением (п.2.1. СП 1.1.1058—01).

2. ОБЯЗАННОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Юридическое лицо при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в т. ч.:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) таких материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;

- информировать орган, уполномоченный на осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

3. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

| | | |
|----|---|--|
| 1 | Наименование | Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ручеёк» |
| 2 | Юридический адрес | 629303, РФ, Ямало-Ненецкий АО, г. Новый Уренгой, мкр. Юбилейный, дом.4/4 |
| 3 | Фактический адрес | г. Новый Уренгой, мкр. Юбилейный 4/4 |
| 4 | Телефон, факс | (3494) 22-85-46 |
| 5 | ОКПО | 48731307 |
| 6 | ОКОГУ | 49007 |
| 7 | ОКАТО | 71176000000 |
| 8 | ОКВЭД | 80.10.1 |
| 9 | ОКФС | 14 |
| 10 | ОКОПФ | 73 |
| 11 | ИНН/КПП | 8904031906/890401001 |
| 12 | ОГРН | 1028900623949 |
| 13 | Директор | Лапина Татьяна Ивановна |
| 14 | Численность работающих | 67 человек, из них 65 женщины |
| 15 | Наименование лаборатории | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ЯНАО в г. Новый Уренгой» |
| 16 | Статус лаборатории (№ аттестата аккредитации, лицензии) | |

4. ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОКВЭД

Деятельность столовых при образовательных учреждениях.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАНЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, МЕТОДОВ И МЕТОДИК КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ

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

| № п/п | Наименование документа | Регистрационный номер |
|-------|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | Нормативные акты санитарного законодательства | |
| 1. | Законы | |
| 1.1. | Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» | Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ |
| 1.2. | О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) | ФЗ № 134-ФЗ от 08.08.2001 г. |
| 1.3. | О качестве и безопасности пищевых продуктов | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2002 г. |
| 1.4. | О защите прав потребителей | ФЗ от 07.02.1992г. |
| 2. | Санитарные правила | |
| 2.1. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» | СанПиН 2.4.1.3049-13 |
| 2.2. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП 1.1.1058-01 |
| 2.3. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01)» | СП 1.1.2193-07 |
| 2.4. | «Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации» | СП 3.5.3.1129-02 |
| 2.5. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» | СП 3.5.1378-03 |
| 2.6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» | СП 2.3.6.1079-01 |
| 2.7. | Изменение N 1 к СанПиН 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 |
| 2.8. | Изменение N 2 к СанПиН 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 |

| | | |
|-----------|---|--|
| 2.9. | Изменения № 4 к СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» | СП 2.3.6.2867-11 |
| 3. | <i>Санитарные нормы</i> | |
| 3.1. | Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки | СН 2.2.4/2.1.8.562-96 |
| 3.2. | Производственная вибрация. Вибрация в помещениях жилых и общественных зданий | СН 2.2.4/2.1.8.566-96 |
| 4. | <i>Санитарные нормы и правила</i> | |
| 4.1. | «Гигиенические требования к условиям труда женщин» | СанПиН 2.2.0.555-96 |
| 4.2. | «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» | СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 4.3. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3.2.1324-03 |
| 4.4. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» | СанПиН 2.1.4.1074-01 |
| 4.5. | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| 4.6. | «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» | СанПиН 2.2.4.548-96 |
| 4.7. | «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» | СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 |
| | | |
| | Методические документы | |
| 5. | <i>Руководство</i> | |
| 5.1. | Руководство по оценке профессионального риска для здоровья работников. Организационно-методические основы, принципы и критерии оценки | Р 2.2.1766 – 03 |
| 5.2. | Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда. | Р 2.2.2006-05 |
| 6. | Приказы | |
| 6.1. | 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 | Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. |
| 6.2. | О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда | Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.08.2007 № 569 |

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ (РАБОТНИКОВ), НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ
ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

| № п/п | Ф.И.О. | Занимаемая должность | Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией | Данные об образовании | | Данные о повышении квалификации (для декретированных контингентов о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации) | |
|----------|-------------------------------------|-------------------------|--|---|----------------------------------|--|--|
| | | | | наименование учебного заведения, год окончания | специаль- ность по диплому | наименование учебного заведения, год окончания | наименование цикла |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Кумукова Залым-хан Меджидовна | Шеф - повар | Осуществление мероприятий в соответствии с программой производственного контроля | Черкесское ПТУ № 34, 1985 | повар, кондитер | ООО «Учебный комбинат» г. Новый Уренгой, 2010 | |
| 2 | Боечко Любовь Михайловна | Диетическая сестра | | Салехардское медицинское училище, 1985 | фельдшер | Сертификат А № 4712071 31.10.2012 Карачаево- Черкесский медицинский колледж «Диетология» | Свидетельство о повышении квалификации № 21872 «Диетология» 01.09.2012- 31.10.2012 г. 288 часов |

7. ПЕРЕЧЕНЬ ФАКТОРОВ И ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ. КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ. ТОЧКИ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОТБОРА ПРОБ, ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и в зоне влияния предприятия являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания и результатов лабораторных исследований и испытаний.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.1 Вредные производственные факторы

| Наименование участка | Оборудование | Фактор производственной среды | Количество точек | Периодичность | Основание (указать нормативный документ) |
|--------------------------------------|--------------|-------------------------------|------------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Производственные и бытовые помещения | | Микроклимат | 1 | Не реже 2 раз в год (теплый и холодный период года) | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|---|---|---------------------------------|---------------|-------------|--|---|
| | | Освещенность | Естественная | 1 | Рекомендуемая периодичность 1 раз в год | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» |
| | | | Искусственная | 2 | Рекомендуемая периодичность 1 раз в год | |
| | | Шум | | 1 | Не реже 1 раза в год, а также при изменении технологического процесса или реконструкции и ремонте шумогенерирующего оборудования | СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» |
| | | Эффективность работы вентиляции | 1 | 1 раз в год | МУ № 4425-87 от 05.09.1987 г. «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений» | |

15. Количество точек определяется из расчета на каждое помещение, участок;

** Количество устанавливается по постоянным рабочим местам (цех холодных закусок, мясной, рыбный, овощной цеха, моечные столовой и кухонной посуды, помещения для резки хлеба и т.д.);

*** Инструментальные исследования уровня шума устанавливаются при работе холодильного оборудования, вентиляции;

7.2 Виды исследования продукции, объектов окружающей и производственной среды

| Наименование участка | Виды исследований | Количество во проб | Периодичность | Основание (нормативный документ) |
|--|---|--------------------|---------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Смывы с объектов окружающей среды | | | |
| С рук, санитарной одежды, личных полотенец | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 10 | 1 раз в год | СанПиН 2.3.2.1078-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| Оборудование, инвентарь, склад хранения овощей, цех обработки овощей | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиониезов | 5-10 | 1 раз в год | СП 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы» |
| Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | Исследование смывов на наличие яиц гельминтов | 10 | 1 раз в год | МУ № 2657 от 31.12.82 г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», |
| | Готовая продукция | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--|------------------------------------|---------------------------------|---|
| Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | СанПиН 2.3.2.1078-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», МУ № 2657 от 31.12.82 г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре Третьи блюда | Суточный рацион питания Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 рацион 1 блюдо | 1 раз в год 1 раза в год | СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |

8. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ

Контингенты, работающие во вредных и опасных условиях труда, подлежащие профилактическим медицинским осмотрам, согласно Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. «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».

- Лица, не достигшие возраста 21 года, проходят периодические медицинские осмотры ежегодно;
- Работникам, занятым на вредных работах и на работах с вредными и (или) опасными производственными факторами в течении 5 и более лет, периодические медицинские осмотры (обследования) проводятся в центрах профпатологии 1 раз в 5 лет;
- Периодичность прохождения периодического медицинского осмотра работников предприятия (организации) устанавливает Территориальное управление Роспотребнадзора.

| Наименование должностей | Перечень специалистов, лабораторных исследований | Основание | Кратность |
|-------------------------|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Для всех работников | Флюорография | ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.01 г.; Постановление Правительства РФ от 25.12.01 г. № 892 | 1 раз в год |
| | Прививки против дифтерии | Приказ МЗ РФ № 36 от 03.02.97 г. | Вакцинация из 3х прививок; Ревакцинация каждые 10 лет |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|-------------------------------|---|--|---|
| Для декретированных профессий | Флюорография | ФЗ № 77- ФЗ от 18.06.01 г.; постановление Правительства РФ от 25.12.01 г. № 892 | 1 раз в год |
| | Прививки против дифтерии | Приказ МЗ РФ № 36 от 03.02.97 г. | Вакцинация из 3х прививок; Ревакцинация каждые 10 лет |
| | Терапевт | Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. | Ежегодно |
| | Дерматовенеролог | Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. | 1раза в год |
| | Исследование крови на сифилис | Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. | 1 раз в год |
| | Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций | Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям |
| | | | |

9. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке, согласно письма Департамент ГСЭН МЗ РФ N 1100/2196-0-117 от 07.08.00 г. «О направлении перечня профессий», Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке должностных лиц и их работников»

| № п/п | Наименование должностей | Количество работающих | Кратность |
|-------|-------------------------------|-----------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Для декретированных профессий | 67 | При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 года |

10. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ И УСЛУГ, ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ПОДЛЕЖАЩИХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, СЕРТИФИКАЦИИ, ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ

| № п/п | Перечень работ, услуг, продукции | Фактический объем, выпускаемой продукции, оказываемых услуг в год | Численность населения, находящегося под воздействием выпускаемой продукции, оказываемой услуги, выполняемой работы | Наименование сертификата соответствия, санитарно-эпидемиологического заключения, регистрационный номер, дата, наименование учреждения Роспотребнадзора | Срок действия |
|-------|--|---|--|--|---------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Изготовление и реализация продуктов питания (перечислить продукцию, представляющую потенциальную опасность для человека) | - | 163 | Холодные закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, гарниры, напитки, мучные изделия | |
| | | | | | |

11. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ ОБОСНОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПРОДУКЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОЦЕССА ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, КРИТЕРИЕВ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И РАЗРАБОТКА МЕТОДОВ КОНТРОЛЯ

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 том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

| № п/п | Мероприятия | Срок выполнения | Ответственный (Ф.И.О., должность) |
|-------|--------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | При внедрении новых технологий | На проектном этапе | Т.И. Лапина, директор |

12. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ

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

| № п/п | Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственный (Ф.И.О., должность) | Регламентирующий документ |
|-------|---|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Журнал производственного контроля | Указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности | Кумукова З.М., шеф-повар | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» |
| 2 | Журнал аварийных ситуаций | По факту | Каторгина С.М., зам. директора по АХР Кумукова З.М., шеф-повар | |
| 3 | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | Ежедневно | Кумукова З.М., шеф-повар Боечко Л.М., диетсестра | СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| 4 | Журнал здоровья | Ежедневно | Боечко Л.М., диетсестра | |
| 5 | Журнал бракеража готовой | Ежедневно | Кумукова З.М., шеф-повар Боечко Л.М., | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|--|-----------|-----------------------------|---|
| | кулинарной продукции | | диетсестра | |
| 6 | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Ежедневно | Кумукова З.М., шеф-повар | |
| 7 | Журнал проведения витаминации третьих и сладких блюд | Ежедневно | Кумукова З.М., шеф-повар | |

13. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ

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 Роспотребнадзора Российской Федерации.

| № п/п | Перечень возможных аварийных ситуаций | Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Срок, ответственное должностное лицо | Способ информирования |
|-------|---|--|---|--------------------------------------|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Пожар | Высокая температура, углекислый и угарный газы и др. | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший | По телефону |
| 2 | Перебои в подаче электроэнергии, водоснабжения, отопления, аварийные ситуации на инженерных сетях | | Сообщить в соответствующую службу | Шеф-повар, повар | По телефону |
| 3 | Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Поражение электрическим током | Замена проводов | Шеф-повар, повар | |
| 4 | Получение нестандартных анализов при производственном контроле | | Информирование Роспотребнадзора | Шеф-повар, повар | По телефону |
| 5 | Другие аварийные ситуации | | Сообщить в соответствующую службу | Шеф-повар, повар | По телефону |

14. ДРУГИЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

14.1 План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

| № п.п. | Мероприятия | Ответственный исполнитель | Срок исполнения |
|--|--|---|-----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Основные организационно-административные мероприятия | | | |
| 1.1. | Разработка проектной документации по строительству, реконструкции, техническом переоборудовании, расширении объекта. | директор | |
| 1.2. | Гигиеническая оценка вводимого в эксплуатацию построенного (реконструированного) объекта. | директор | |
| 1.3. | Проведение корректировки (при необходимости) перечня продукции | шеф-повар диет.сестра | |
| 1.4. | Организация производственного контроля | | |
| 1.4.1. | -заключение договора с аккредитованной испытательной лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | директор | |
| 1.4.2. | -организация лабораторного и инструментального контроля; | шеф-повар диет.сестра | |
| 1.4.3. | -проведение анализа деятельности по выполнению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил за год; | директор зам. директора по АХР шеф-повар диет.сестра | |
| 2. Санитарно – гигиенические мероприятия | | | |
| 2.1. | Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления требованиям санитарных правил. | зам. директора по АХР шеф-повар | |
| 2.2. | -постоянный контроль за поддержанием санитарного состояния территории в соответствии с требованиями | зам. директора по АХР шеф-повар | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|--|---|---|
| | санитарных правил. | | |
| 3. Медико-санитарные мероприятия | | | |
| 3.1. | Медицинские осмотры и профессиональная гигиеническая подготовка декретированных контингентов: | | |
| 3.1.1. | -составление списка профессий, подлежащих предварительным медицинским осмотрам; | медсестра | |
| 3.1.2. | -составление по фамильных списков работников, подлежащих прохождению медицинских обследований (с указанием профессий, подразделения); | медсестра | |
| 3.1.3. | -заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением на проведение медицинских обследований; | медсестра | |
| 3.1.4. | -подготовка приказа о проведении медицинских осмотров в лечебно-профилактическом учреждении, имеющем лицензию на данный вид деятельности; | директор | |
| 3.1.5. | -контроль за полнотой проведения медицинских обследований; | медсестра | |
| 3.1.6. | -контроль за наличием личных медицинских книжек. | медсестра | |
| 4. Иные мероприятия в зависимости от специфики осуществляемой деятельности, выполняемой работы и оказываемой услуги | | | |
| 4.1. | Профилактика заболеваний и отравлений в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте: | | |
| 4.1.1. | -контроль наличия необходимого запаса и постоянного использования (применения, ношения) соответствующей спецодежды и индивидуальных средств защиты; | директор зам. директора по АХР шеф-повар медсестра | |
| 4.1.2. | -мероприятия по оптимизации условий труда, внедрению современных технологий, автоматизации и механизации основных производственных процессов; - наличие измерительных приборов; | зам. директора по АХР шеф-повар | |
| 4.1.3. | -осуществление контроля за соблюдением медицинских противопоказаний при приеме на работу/ и допуске к работе; | директор зам. директора по АХР медсестра | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---------|--|------------------------------------|---|
| 4.1.4. | -организация работы по проведению иммунизации работников (заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением, подготовка списков, организация помещения для проведения прививок). | директор медсестра | |
| 4.2. | Регулярные проверки соответствия санитарным правилам и другой нормативной и технической документации: | | |
| 4.2.1. | -качества (безопасности) комплектующих и сырья, поступающих на предприятие и производимой продукции; | шеф-повар медсестра | |
| 4.2. 2. | -условий транспортировки и хранения продуктов (контролируемыми показателями являются: санитарный паспорт на транспорт, медицинские книжки персонала, маркировка транспорта; | шеф-повар медсестра | |
| 4.2.3. | -состояния производственной среды (контролируемыми объектами являются: условия труда, состояние отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, освещения и уровней освещенности, санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, соблюдение режима проведения профилактической дезинфекции); | зам. директора по АХР шеф-повар | |
| 4.2.4. | -регулярностью прохождения работниками медицинских осмотров; | медсестра | |
| 4.2. 5. | -прохождением обучения и гигиенической аттестации декретируемым контингентом работающих; | директор медсестра | |
| 4.2.6. | -соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве; | шеф-повар медсестра | |
| 4.2.7. | -организацией инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-противоэпидемического режима; | шеф-повар | |

14.2. План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

| № п.п. | Мероприятия | Контрольные точки | Срок выполнения | Ответственный (Ф.И.О., должность) |
|--------|--|---------------------------|---------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Обеспечение наличия на объекте официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью | | Постоянно | Кумукова З.М. шеф-повар |
| 2 | Организация лабораторных исследований и испытаний | Рабочие места | В соответствии с графиком | Кумукова З.М. шеф-повар Боечко Л.М. диетсестра |
| 3 | Организация предварительных и периодических медицинских осмотров | Все сотрудники | При поступлении на работу | Боечко Л.М. диетсестра |
| 4 | Организация прохождения флюорографического обследования | Все сотрудники | 1 раз в год | Боечко Л.М. медсестра |
| 5 | Организация проведения профилактических прививок | Все сотрудники | В установленные сроки | Боечко Л.М. медсестра |
| 6 | Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников | В соответствии с графиком | В соответствии с графиком | Кумукова З.М., шеф-повар Боечко Л.М., медсестра |
| 7 | Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации | | Постоянно | Кумукова З.М. шеф-повар Боечко Л.М. диетсестра |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|--|-----------|---|
| 8 | Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | Постоянно | Постоянно | Кумукова З.М. шеф-повар |
| 9 | Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений | Постоянно | Постоянно | Кумукова З.М.шеф-повар Боечко Л.М. медсестра |
| | - температуры воздуха внутри холодильного оборудования | охлаждаемые витрины | ежедневно | |
| | - за состоянием здоровья сотрудников, соблюдением правил личной гигиены | Все сотрудники | Ежедневно | |
| | - за эффективностью проведения дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий | Все помещения и прилегающая территория | Ежедневно | |
| | - за хранением и использованием уборочного инвентаря | Место хранения уборочного инвентаря | Ежедневно | |
| | - за санитарно – гигиеническим и санитарно-техническим состоянием помещений, рабочих мест, оборудования, инженерных сетей | Все помещения и прилегающая территория | Ежедневно | |

15. ОБЯЗАННОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Форма отчета по производственному лабораторно - инструментальному контролю

| Показатели (рабочая зона) | Количество выполненных работ и инструментальных исследований | | Количество лабораторных и инструментальных исследований, не соответствующих ПДК | | Процент несоответствия | |
|---|--|--------|---|--------|------------------------|--------|
| | Всего | Женщин | Всего | Женщин | Всего | Женщин |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. Пары, газы | | | | | | |
| 2. Пары, газы I, II класса опасности | | | | | | |
| 3. Аэрозоль, пыль | | | | | | |
| 4. Аэрозоль, пыль I, II класса опасности | | | | | | |
| 5. Шум | | | | | | |
| 6. Вибрация | | | | | | |
| 7. ЭМП | | | | | | |
| 8. Микроклимат | | | | | | |
| 9. Освещенность | | | | | | |
| 10. Радиологический контроль (γ -излучение на участках, рабочая поверхность, спецодежда, СИЗ) | | | | | | |

| Показатели (промплощадка) | Контролируемое вещество | Количество проб | из них выше ПДК | Процент несоответствия |
|---------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Атмосферный воздух | | | | |
| 2. Почва | | | | |
| 3. Вода | | | | |

**Форма отчета по производственному лабораторно - инструментальному контролю
при не соответствии факторов установленным нормативам**

| Дата отбора | Цех, участок, рабочее место | Выполняемая операция | Контролируемое вещество | Класс опасности | ПДК, мг/куб.м | Фактическая концентрация, мг/куб.м |
|-------------|--------------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

| Показатели (промплощадка) | Контролируемое вещество | Класс опасности | Количество проб | из них выше ПДУ | Процент несоответствия |
|------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------|--------------------|---------------------------|
| Атмосферный воздух | | | | | |
| Почва | | | | | |
| Вода питьевая | | | | | |

Журнал производственного контроля

| № п.п. | Наименование операции | Опасный фактор | Номер критической контрольной точки | Контролируемый показатель | | Процедура мониторинга | Контролирующие действия | Регистрационный-учетный документ | ФИО, подпись ответственного исполнителя |
|--------|-----------------------|----------------|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------------------|---|
| | | | | Значение | Предельно допустимое значение | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----------|----|----------|----|------------|----|-------------------|----|------------|----|------------|----|-------------------|----|------------|----|------------|
| 10 | Аннотация | 11 | Введение | 12 | Содержание | 13 | Список литературы | 14 | Приложение | 15 | Заключение | 16 | Список литературы | 17 | Приложение | 18 | Заключение |
|----|-----------|----|----------|----|------------|----|-------------------|----|------------|----|------------|----|-------------------|----|------------|----|------------|



Пронумеровано, пронумеровано
Формы следы 291 листов
 Директор МАДОУ
 Ручеекский сад «Ручеек»
 Т.И. Лапина