

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ № 313

В.А. Малая

« 17 »

Приказ



МАДОУ 2023 г.

№ 313

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактиче-
ских) мероприятий

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учрежде-
ние «Детский сад № 313 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по познавательно-речевому направ-
лению развития детей»

Оглавление

1. Введение.....	3
2. Функции ответственных лиц за осуществление производственного контроля	4
3. Общие положения	5
4. Анализ рисков и контроль качества при работе с пищевыми продуктами, предназначенными для потребления.....	6
5. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления	16
6. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека	17
7. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров	17
8. Контроль санитарного состояния предприятия.....	18
9. Перечень вредных факторов, подлежащих инструментальным измерениям в рамках производственного контроля	20
10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.....	21
11. План – график проведения инструментальных измерений	23
12. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.....	25
13. Мероприятия по улучшению и оздоровлению условий труда.....	25
Приложение 1. Перечень нормативно-правовых актов	26
Приложение 2. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.....	28

1. Введение

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

Содержание Программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями к СП 1.1.1058-01.

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Организация производственного контроля в МАДОУ № 313 возлагается на заведующего Малую В.А.

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

Задачи производственного контроля:

- осуществление контроля за исполнением законодательства в области охраны здоровья, окружающей среды;
- выявление случаев нарушений и неисполнения (ненадлежащего исполнения) законодательных и иных нормативно-правовых актов, принятые мер по их пресечению;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАДОУ № 313 осуществляется в соответствии с осуществляемой деятельностью организации.

В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения или работающим в организации, администрация разрабатывает и реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

Производственный контроль включает в себя:

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

- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных и иных документов;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МАДОУ № 313.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности МАДОУ № 313.

Лица, осуществляющие производственный контроль в МАДОУ № 313: заведующий.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МАДОУ № 313.

2. Функции ответственных лиц за осуществление производственного контроля

Лица, ответственные за осуществление производственного контроля, выполняют следующие функции:

- иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню;
- оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность;
- принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений предприятия;
- контролировать критерии безопасности и безвредности условий работ;
- информировать соответствующие надзорные органы о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками предприятия обязательных медицинских осмотров;
- контролировать выполнение предписаний надзорных органов и своевременно выполнять отчёт о проделанной работе.

Надзор осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Красноярском крае.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах; гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в МАДОУ № 313; о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания; периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

3. Общие положения

Полное наименование предприятия в соответствии с учредительными документами: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 313 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей».

Полное наименование предприятия в соответствии с учредительными документами	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 313 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей»
Юридический адрес	660122, Красноярский край, город Красноярск, ул. Им. Газеты Пионерская Правда, д.10
Адрес осуществления деятельности	660122, Красноярский край, город Красноярск, ул. Им. Газеты Пионерская Правда, д.10
Контактная информация	Телефон: +7 (391)235-50-41 E-mail: dou313@mailkrsk.ru

ОКВЭД	(85.11) Образование дошкольное
Основной государственный регистрационный номер (ОГРН)	1022401945521
Ф.И.О. лица, ответственного за организацию и осуществление производственного контроля организации	Заведующий Малая Виктория Александровна Телефон: +7 (391)235-50-41 E-mail: dou313@mailkrsk.ru

Для реализации программы производственного контроля в МАДОУ № 313 имеется следующий набор документов:

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 9360-л от 16.08.2017 Министерство образования Красноярского края № 24Л010002574;

Договор на оказание услуг по обращению с отходами I-II классов опасности № 69368 от 03.05.2023, ФГУП «Федеральный экологический оператор».

4. Анализ рисков и контроль качества при работе с пищевыми продуктами, предназначенными для потребления

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков; Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ); Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой (ККТ); Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструк-

ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Установление корректирующих действий; Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП; Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

4.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твёрдых пород (или других материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров);

- доски и ножи должны быть промаркированы:

- СМ - сырое мясо; - СК - сырые куры;

- СР - сырая рыба;

- СО - сырые овощи;

- ВМ - вареное мясо;

- ВР - вареная рыба;

- ВО - вареные овощи;

- Зелень.

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше 5 сифонных устройств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола

вают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

ния очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

4.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале. Журналы готовой пищевой и скоропортящейся продукции хранятся в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов "падающего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться падающие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологий приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдать

ные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8-10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Информацию об обработке яиц заносится в специальный журнал. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в

листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов;

- овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки;

- при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы);

- овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции;

- варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.;

- отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$;

- листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$.

Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.3. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

- наличие пищеблока официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и

влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;

- организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрава России № 29н 28.01.21;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;

- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;

- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется Учреждением с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

4.4. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет:

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;

- качество выпускаемой пищевой продукции.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;

- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Руководство Учреждения обеспечивает:

- правильные производственные технологии (GMP);
- помещения (характеристика, планировка);
- оснащение и предметы;
- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- документация;
- мониторинг требований;
- обучение персонала.

Правильные технологии гигиены и (GHP):

- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- гигиена персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

5. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления

Производственный контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления организуется и контролируется заместителем директора по производству, осуществляется в виде визуального контроля.

Визуальный контроль предусматривает проверку:

- соблюдения требований санитарных правил по условиям сбора, обработки и обезвреживания отходов производства и потребления;

- наличия документации, устанавливающей классы опасности отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- наличия разработанных мероприятий по ликвидации и предотвращению случаев аварийного загрязнения при обращении с отходами производства и потребления.

Ответственным за проведение мероприятий по контролю за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления является заместитель директора по производству.

6. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека

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.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются в МАДОУ № 313 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности (СП 1.1.1058-01).

Воздействие на работников МАДОУ № 313 оказывают следующие производственные факторы:

1. Шум;
2. Неионизирующее излучение (ЭМП от ПЭВМ);
3. Микроклимат;
4. Световая среда;
5. Тяжесть и напряженность трудового процесса.

Лабораторные исследования должны проводить аккредитованная организация на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

7. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров

Производственный контроль за организацией и проведением медицинских осмотров работающих организуется, контролируется и осуществляется в виде визуального контроля.

Визуальный контроль предусматривает проверку:

- наличия разработанного и утвержденного списка контингента работающих с вредными производственными факторами;
- наличия и своевременную подготовку поименного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам;
- наличия и своевременного заключения договора с лечебным учреждением, имеющим

- соблюдение сроков периодичности прохождения периодических медицинских осмотров работающих;
- наличия заключительного акта по результатам периодического медицинского осмотра работающих;
- выполнение рекомендаций врачебной комиссии.

Предварительный медицинский осмотр проводится с целью определения соответствия состояния здоровья лица, поступающего на работу, поручаемой ему работе.

Периодический медицинский осмотр проводится с целью:

- динамического наблюдения за состоянием здоровья работников, своевременного выявления заболеваний, начальных форм профессиональных заболеваний, ранних признаков воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов на состояние здоровья работников, формирования групп риска по развитию профессиональных заболеваний;
- выявления заболеваний, состояний, являющихся медицинскими противопоказаниями для продолжения работы, связанной с воздействием вредных и (или) опасных производственных факторов, а также работ, при выполнении которых обязательно проведение предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников;
- своевременного проведения профилактических и реабилитационных мероприятий, направленных на сохранение здоровья и восстановление трудоспособности работников;
- предупреждения несчастных случаев на производстве.

8. Контроль санитарного состояния предприятия

Производственный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием организуется и контролируется посредством визуального наблюдения за:

- санитарным содержанием территории объектов - ежедневно;
- состоянием внутренней отделки помещений - ежемесячно;
- укомплектованностью осветительными приборами - ежемесячно;
- целостностью оконного остекления, его санитарным состоянием, чистотой светильников - ежемесячно;
- обеспеченностью оборудованием - ежемесячно;
- функциональным состоянием инвентаря - ежемесячно;
- соблюдением персоналом правил личной и производственной гигиены - ежедневно;
- организацией сбора, временного хранения, периодичностью удаления отходов - ежедневно;

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Таблица № 3. Контроль санитарной обработки помещений

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Метод контроля и оформление результатов контроля
Контроль за состоянием помещений			
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Заведующий	Визуальный контроль, журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Заведующий	Визуальный контроль, журнал производственного контроля
Контроль за состоянием искусственной освещенности	1 раз в квартал	Заведующий	Визуальный контроль, журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	1 раз в неделю	Заведующий	Визуальный контроль, журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием оборудования и инструментов	1 раз в квартал	Заведующий	Визуальный контроль, документальный контроль, журнал производственного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и требований санитарной гигиены			
Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Заведующий	Лабораторно-инструментальный контроль с привлечением аккредитованной организации, журнал производственного контроля
Контроль за прохождением профмедосмотров	1 раз в год	Заведующий	Документальный контроль, журнал производственного контроля

Производственный контроль за объектами, подлежащими санитарной обработке, организуется и осуществляется в соответствии с таблицей № 4.

Таблица № 4. – Контроль санитарной обработки помещений

Объект	Мероприятие	Кратность проведения мероприятий
Оборудование, инвентарь, помещения	очистка, мытье с применением моющих средств	1 раз в месяц
Внутренние стены и двери помещения	очистка, мытье теплой водой или моющими растворами, споласкивание	1 раз в месяц
Пол в помещениях	мытьё теплой водой с применением моющих средств	по мере необходимости, но не реже 1 раза в день
Внутреннее оконное остекление и рамы с наружной стороны	протираание, промывание	по мере необходимости, но не реже 2 раз в год
Электроосветительные приборы	протираание	не реже 1 раза в месяц

9. Перечень вредных факторов, подлежащих инструментальным измерениям в рамках производственного контроля

Перечень вредных 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 они осуществляются (Таблица № 5).

Таблица № 5. Перечень вредных факторов, подлежащих инструментальным измерениям в рамках производственного контроля.

№ п/п	Профессия/ должность/ специальность работника	Наименование вредного производственного фактора											
		химический	аэрозоли преимущественно фиброгенного действия	шум	инфразвук	ультразвук воздушный	вибрация общая	вибрация локальная	ионизирующие излучения	неионизирующие излучения	микроклимат	световая среда	Аэроионный состав воздуха
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Административный персонал													
1	Заведующий	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
2	Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
3	Заместитель заведующего по хозяйственной работе	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
Педагогический персонал													
4	Музыкальный руководитель	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
5	Инструктор по физической культуре	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
6	Старший воспитатель	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
7	Воспитатель	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
8	Методист	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
9	Педагог-психолог	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
10	Учитель-логопед	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
11	Учитель дефектолог	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
Учебно-вспомогательный персонал													
12	Заведующий хозяйством	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
13	Делопроизводитель	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
14	Младший воспитатель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
15	Специалист по закупкам	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-

№ п/п	Профессия/ должность/ специальность работ- ника	Наименование вредного производственного фактора											
		химический	аэрозоли преимуще- ственно фиброгенного действия	шум	инфразвук	ультразвук воздушный	вибрация общая	вибрация локальная	ионизирующие излу- чения	неионизирующие излу- чения	микроклимат	световая среда	Аэроионный состав воз-
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
17	Шеф-повар	-	-	X	-	-	-	-	-	X	X	X	-
18	Повар	-	-	X	-	-	-	-	-	-	X	X	-
19	Кухонный рабочий	-	-	X	-	-	-	-	-	-	X	X	-
20	Подсобный рабочий	-	-	-	-	-	X	-	-	-	X	X	-
21	Кладовщик	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-
22	Кастелянша	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
23	Машинист по стирке и ремонту спецодеж- ды	-	-	X	-	-	-	-	-	-	X	X	-
24	Уборщик служебных помещений	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
25	Дворник	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
26	Рабочий по комплекс- ному обслуживанию и ремонту зданий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
27	Сторож	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-

Примечание 1: Оценка тяжести, напряженности трудового процесса и биологического фактора проводится 1 раз в 5 лет, при проведении СОУТ, в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 24 января 2014 г. N 33н "Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению".

Примечание 2: Воздуховоды, воздухораздающие и воздухоприемные решетки, вентиляционные камеры, вентиляционные установки, теплообменники должны содержаться в чистоте, не иметь механических повреждений, следов коррозии, нарушения герметичности. Использование вентиляционных камер не по прямому назначению запрещается. Уборка помещений вентиляционных камер должна проводиться не реже одного раза в месяц, а воздухозаборных шахт - не реже 1 раза в 6 месяцев. Техническое обслуживание, очистка и дезинфекция систем вентиляции проводится не реже 1 раза в год.

10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

превышения по ним ПДК (ПДУ), а также включать в Программу факторы, которые не учитываются при проведении специальной оценки условий труда (СОУТ).

В таблице ниже представлены рекомендуемые на момент разработки Программы основания для проведения медицинских осмотров. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и основания проведения медицинских осмотров, может корректироваться работодателем в зависимости от текущего состояния условий и охраны труда, результатов СОУТ (в том числе внеплановых), а также с учетом изменений используемого оборудования, сырья и материалов, средств коллективной защиты и санитарно-гигиенических систем.

Наименование рабочего места (профессии, должности)	Основание проведения медицинских осмотров Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
1	2
Административный персонал	
Заведующий	п. 25 (1 раз в год)
Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе	п. 25 (1 раз в год)
Заместитель заведующего по хозяйственной работе	п. 25 (1 раз в год)
Педагогический персонал	
Музыкальный руководитель	п. 25 (1 раз в год)
Инструктор по физической культуре	п. 25 (1 раз в год)
Старший воспитатель	п. 25 (1 раз в год)
Воспитатель	п. 25 (1 раз в год)
Методист	п. 25 (1 раз в год)
Педагог-психолог	п. 25 (1 раз в год)
Учитель-логопед	п. 25 (1 раз в год)
Учитель дефектолог	п. 25 (1 раз в год)
Учебно-вспомогательный персонал	
Заведующий хозяйством	п. 25 (1 раз в год)
Делопроизводитель	п. 25 (1 раз в год)
Младший воспитатель	п. 5.1 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Специалист по закупкам	п. 25 (1 раз в год)
Специалист по охране труда	п. 25 (1 раз в год)
Обслуживающий персонал	
Шеф-повар	п. 4.8 (1 раз в 2 года), п. 5.1 (1 раз в год), п. 23 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Повар	п. 4.8 (1 раз в 2 года), п. 5.1 (1 раз в год), п. 23 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Кухонный рабочий	п. 23 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Подсобный рабочий	п. 5.1 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Кладовщик	п. 25 (1 раз в год)
Кастелянша	п. 25 (1 раз в год)
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	п. 5.1 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)
Уборщик служебных помещений	п. 5.1 (1 раз в год), п. 25 (1 раз в год)

11. План – график проведения инструментальных измерений

№ п/п	Объект контроля	Нормативные документы	Периодичность
1	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль (песок в детских песочницах)	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней	2-4 пробы из песочниц
2	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней	1 раз в год
3	Смывы иерсинии	СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила устанавливают основные требования к комплексу организационных и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, проведение которых обеспечивает предупреждение возникновения и распространения псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза; МУ 3.1.1.2438-09 Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза	2 раза в год перед доставкой овощей и через 2-3 недели после доставки
4	Микробиологические исследования качества питьевой воды	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	2 раза в год
6	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	1 раз в год
7	Санитарно-бактериологическое исследование пище-	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации об-	1 раз в год

№ п/п	Объект контроля	Нормативные документы	Периодичность
8	Шум	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; МУ № 1844-78 Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценке шумов на рабочих местах; МР 2.2.0244-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда	1 раз в год
9	ЭМП от ПЭВМ	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; ГОСТ Р 50948-2001 Средства отображения информации индивидуального пользования. Общие эргономические требования и требования безопасности; МР 2.2.0244-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда	1 раз в 3 года
10	Микроклимат	МУК 4.3.2756-10 Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений; СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; МР 2.2.0244-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда	1 раз в год
11	Аэроионный состав воздуха	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» МР 2.2.0244-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда»	1 раз в год
12	Тяжесть и напряженность трудового процесса	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 24 января 2014 г. N 33н "Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению"	1 раз в 5 лет
13	Световая среда	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; МУК 4.3.2812-10 Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест:	1 раз в год

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

- Заключительные акты проведения медицинского осмотра;
- Протоколы инструментальных измерений;
- Договор на вывоз отходов, акты подтверждающие вывоз отходов;
- Журнал учета аварийных ситуаций на системах водоснабжения, канализации, электросетях;
- Договор на проведение дератизационных, дезинсекционных и/или дезинфекционных работ;
- Договор на медицинские услуги;
- Договор по утилизации ртутьсодержащих ламп.

13. Мероприятия по улучшению и оздоровлению условий труда

Наименование работ	Срок выполнения
Проведение медико-профилактических мероприятий: -прохождение работниками предварительных и периодических медицинских осмотров; -флюорографический осмотр	при поступлении на работу, в дальнейшем по приказу 1 раз в год
Закупка и выдача работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты	в сроки, установленные типовыми нормами
Обеспечение смывающими средствами	ежемесячно
Проведение «Дня охраны труда»	ежегодно

Перечень нормативно-правовых актов

1. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контракта».
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
5. СанПиН 2.1.4.1074-01. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
6. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
7. МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест».
8. МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений».
9. МУ № 1844-78 «Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценке шумов на рабочих местах».
10. МУ № 3911-85 «Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценке производственных вибраций».
11. ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (с Изменением N 1)»
12. ГОСТ 12.1.014-84 «Система стандартов безопасности труда. Воздух рабочей зоны. Метод измерения концентраций вредных веществ индикаторными трубками (с Изменением N 1)».
13. ГОСТ Р 50948-2001 «Средства отображения информации индивидуального пользования. Общие эргономические требования и требования безопасности».
14. Приказ Минтруда России от 24.01.2014 № 33н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производствен-

15. МР 2.2.0244-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда».

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Наименование возможных аварийных ситуаций	Действия при возникновении аварийной ситуации
1.	Возникновения пожара	При обнаружении пожара следует немедленно сообщить об этом по телефону пожарной службы 01 или 112 (с мобильного) и спокойно доложить: что горит, чему угрожает, адрес объекта, есть ли опасность для людей. Скорая медицинская помощь тел. 03 (со стационарного) или 103 (с мобильного)
2.	Повреждение электрического оборудования	Для уменьшения разрушений в месте повреждения и обеспечения нормальной работы неповрежденной части электрического оборудования необходимо как можно быстрее выявить и отделить место повреждения от неповрежденной части электрооборудования. Для устранения повреждения необходимо: - произвести автоматические операции, необходимые для восстановления нормального режима; - снизить ток, а при необходимости отключить оборудование; - если вышеперечисленных операций недостаточно, необходимо осуществить сигнализацию оперативному персоналу, который должен принять меры к ликвидации неисправностей.
3.	Взрыв аппаратуры, оборудования	Необходимо: - оценить обстановку, выявить число и местонахождение людей, застигнутых аварией, принять меры по оповещению работников предприятия и населения (при необходимости) об аварии; - оцепить район аварии; - принять неотложные меры по спасению людей, локализации и ликвидации аварии; - обеспечить вывод из опасной зоны людей, не участвующих непосредственно в ликвидации аварии; - контролировать правильность действий персонала и выполнение своих распоряжений; - докладывать руководству о ходе работ по спасению людей и ликвидации аварии.

		крыть все открытые до этого краны. Для употребления использовать имеющуюся в продаже питьевую воду. В случае отключения центрального отопления для обогрева помещения использовать электрообогреватели только заводского изготовления (не самодельные). В противном случае высока вероятность пожара или выхода из строя системы электроснабжения. Для сохранения в помещении тепла заклеить щели в окнах. Надеть теплую одежду и принять профилактические лекарственные препараты от простуды. При прорыве трубопроводов центрального отопления отключить электробытовые приборы (по возможности, отключить электроснабжение помещения на распределительном щите), сообщить руководителю, собрать необходимые документы, которые могут прийти в негодность от контакта с водой, и выйти из помещения до прибытия работников аварийной службы.
5.	Совершение террористического акта (взрыва)	Немедленно покинуть место происшествия, так как рядом могут находиться дополнительные взрывные устройства. Выйти из здания на улицу или спрятаться в укрытии, если таковое имеется. Держаться подальше, насколько это будет возможно, от высоких зданий, стеклянных витрин или транспортных средств. Если поблизости находятся сотрудники правоохранительных органов, следовать их указаниям. Если сотрудники правоохранительных органов еще не прибыли, немедленно позвонить им. Не создавать толпу и не присоединяться к ней. Владея информацией, которая сможет помочь задержать подозреваемых и определить местонахождение транспортного средства, причастного к террористическому акту, оперативно сообщить об этом в правоохранительные органы.
6.	Вспышка инфекционных заболеваний	При вспышке инфекционных заболеваний проводятся профилактические медицинские мероприятия силами медицинских учреждений.