

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ – детский сад

общеразвивающего вида

№ 479 "Берег Детства"

Алейникова И.П.



» Июнь 2022г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

**Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение – детский сад
общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по
познавательно-речевому развитию
воспитанников № 479 «Берег Детства»
по состоянию на 01 июня 2022г.**

**г. Екатеринбург
2022г.**

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

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя):	МАДОУ – детский сад общеразвивающего вида № 479 "Берег Детства"
2.	Юридический адрес:	620100, г. Екатеринбург, пер. Шорный, 5
3.	Фактический адрес:	620100, г. Екатеринбург, пер. Шорный, 5 620100, г. Екатеринбург, Народной воли ул., 76 А
4.	Телефон/факс, mail:	+7(343) 261-18-84; +7 (343) 261-44-45 mdou479@eduekb.ru
5.	ИНН/КПП	6662111955/668501001
6.	ОГРН	1026605424031
7.	ОКВЭД (основной)	85.11 Образование дошкольное
8.	ОКВЭД (дополнительные)	85.11 Образование дошкольное 85.41.9 Образование дополнительное детей и взрослых прочее, не включенное в другие группировки
9.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Алейникова Илона Павловна, заведующий детским садом
10.	Телефоны руководителя, заместителя	+7(343) 261-18-84; +7 (343) 261-44-45
11.	Численность работающих:	71 человек
12.	Вид деятельности, работ услуг	Образование дошкольное и дополнительное

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

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
	Нормативные акты санитарного законодательства	(со всеми изменениями и дополнениями)
	Технические регламенты Таможенного союза	
1.	О безопасности упаковки	ТР ТС 005/2011
2.	О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
3.	Пищевая продукция в части ее маркировки	ТР ТС 022/2011
4.	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011
5.	Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
6.	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ТР ТС 029/2012
7.	О безопасности молока и молочной продукции.	ТР ТС 033/2013
8.	О безопасности мяса и мясной продукции.	ТР ТС 034/2013
9.	О безопасности рыбы и рыбной продукции.	ТР ЕАЭС 040/2016
10.	О безопасности средств индивидуальной защиты	ТР ТС 019/2011
11.	О безопасности машин и оборудования	ТР ТС 010/2011
12.	О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков	ТР ТС 007/2011
13.	О безопасности игрушек	ТР ТС 008/2011
14.	О безопасности мебельной продукции	ТР ТС 025/2012
	Законы Российской Федерации	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	Федеральный закон российской федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	№52-ФЗ от 30 марта 1999 г.
2.	Об образовании в РФ	№273-ФЗ От 29.12.2012
3.	Федеральный закон российской федерации «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».	№ 157-ФЗ РФ от 17.09.1998 г.
4.	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».	№323-ФЗ от 21.11.2011 г.
5.	Трудовой кодекс Российской Федерации.	№ 197-ФЗ от 30.12.2001
6.	"О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации, признании не действующими на территории Российской Федерации некоторых нормативных правовых актов СССР и утратившими силу некоторых законодательных актов (положений законодательных актов) Российской Федерации".	№90-ФЗ от 30.06.2006г.

7.	«О радиационной безопасности населения».	№3-ФЗ от 09.01.1996 г.
8.	Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	№ 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
9.	Федеральный закон российской федерации «О защите прав потребителей».	№2300-1 ФЗ от 07.02.1992 г. (ред. от 01.09.2013г)
10.	Федеральный закон «О предупреждении распространения на территории РФ заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека».	№ 38-ФЗ от 30.03.1995 г.
11.	Федеральный закон «О специальной оценке условий труда».	№426-ФЗ от 28.11.2013
12.	Федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона "	№ 421-ФЗ от 28.12.2013
13.	Федеральный Закон РФ «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ от 24.06.1998
14.	О водоснабжении и водоотведении.	№ 416-ФЗ от 07.12.2011
15.	Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».	№ 15-ФЗ от 23.02.2013
16.	ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН О качестве и безопасности пищевых продуктов	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г.
	Санитарные правила	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	СП 2.4.3648-20
2.	"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	СП 2.2.3670-20
3.	"Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"	СП 2.1.3678-20
4.	"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СП 3.1.3597-20
5.	"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СП 3.1/2.4.3598-20
6.	"Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	СП 1.1.1058-01
	Санитарные нормы и правила	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации	СанПиН 2.1.3684-21

	производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	
2.	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
3.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21
5.	"Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)"	СанПиН 2.6.1.2523-09
	Методические указания	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	Оценка освещения рабочих мест	МУ 2.2.4.706-98/ МУ ОТ РМ 01-98.
2.	Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки шума на рабочих местах	МУ 1844-78
3.	Общие требования к проведению контроля аэроионного состава воздуха	МУК 4.3.1675-03
4.	Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест	МУК 4.3.2812-10
5.	Методы контроля. Физические факторы. Контроль систем вентиляции. Методические рекомендации	МР 4.3.0212-20
6.	Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки производственных вибраций	МУ 3911-85
7.	Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами	МУ 2.3.975-00
8.	Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы	МР 4.2.0220-20
9.	Методика оценки эффективности оздоровления в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей	МР 2.4.4.0127-18
10.	Организация питания детей при проведении массовых мероприятий.	МР 2.4.5.0128-18
11.	Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания	МР 2.4.5.0131-18
12.	Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20
13.	Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях	МР 2.4.0180-20
14.	Определение массовой доли йода в пищевых продуктах и сырье титриметрическим методом	МУК 4.1.1106-02
	Руководства	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	Руководство по гигиенической оценке факторов производственной среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.	Р 2.2.2006-05
	Приказы МЗ, постановления	(со всеми изменениями и дополнениями)
1.	"Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и

	при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры"	Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. № 988н/1420н
2.	"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"	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н
3.	Приказ МЗ РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	№ 229 от 29.06.2000г.
4.	Приказ МЗ РФ Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок	N 1122н от 6 декабря 2021 года
5.	Постановление правительства РФ «Об организации лицензирования отдельных видов деятельности» . С изменениями	№ 957 от 21.11.2011
6.	Постановление Правительства РФ "О порядке осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды" (вместе с правилами осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды").	№ 10 от 06.01.2015
7.	Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении Типовых отраслевых норм бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты» (с изменениями на 5 мая 2012 года)	N 68 от 29.12.1997
8.	"О личной медицинской книжке и санитарном паспорте"	Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 (ред. от 02.06.2016)
9.	"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"	Приказ Минтруда России от 24.01.2014 N 33н (ред. от 27.04.2020)
10.	Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области	Приказ МЗ СО от 1 ноября 2017 года N 1895-п РОСПОТРЕБНАДЗОРА СО от 1 ноября 2017 года N 01-01-01-01/393
11.	О совершенствовании системы организации и проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников Свердловской области	Приказ МЗ СО/ РОСПОТРЕБНАДЗОРА СО № 360-П/№ 01-01-01-01/127 от 11 апреля 2012 года

12.	"О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций"	Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229
-----	---	--

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

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Ф.И.О. Занимаемая должность	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, акт, протокол)	Место хранения документа (журнала, акта, протокола)
1	2	3	4	5	6
1.	Проведения контроля за химическими, физическими, биологическими факторами производственной среды и трудового процесса. Проведение лабораторного контроля за состоянием среды обитания.	Заведующий	Согласно Программе организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований Журнал регистрации результатов производственного контроля	Папка с документацией по производственному контролю
2.	Проведения контроля за своевременностью прохождения сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров	Заведующий	Согласно Контингентам, подлежащим профилактическим медицинским осмотрам (ПМО)	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию; Медицинские книжки; Заключительный акт	
3.	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний	Заведующий	При приеме на работу, далее – в соответствии с календарём прививок.	Личные медицинские книжки, личные	

					прививочные сертификаты	Папка с документацией по производственному контролю
4.	Ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения	Заведующий	При возникновении аварийных ситуаций: - в системе водоснабжения и канализации - в системе электро и теплоснабжения - разлив сильнодействующих и ядовитых веществ		Журнал учёта аварийных ситуаций	
5.	Контроль за соблюдением правил обращения с отходами. Контроль за санитарным состоянием территории	Заместитель заведующего по АХР	Ежедневно (визуальный контроль). Лабораторный контроль согласно программе производственного лабораторного контроля.		Протоколы лабораторных исследований.	
6.	Контроль за своевременное внесение изменений в Программу производственного контроля	Заведующий	По мере возникновения изменений, дополнений.		Программа производственного контроля	Папка с документацией по производственному контролю
7.	Контроль за наличием сертификатов профилактических прививок	Заведующий	Постоянно		Прививочные сертификаты	Рабочий стол
9.	Контроль за проведением дезинсекции и дератизации.	Заместитель заведующего по АХР	Согласно договору.		Журнал.	
10.	Актуализация и внедрение в работу новых нормативных документов.	Заведующий	По мере выхода новых нормативных документов.		План внедрения нормативных документов.	Рабочий стол.

11.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Заместитель заведующего по АХР	Ежедневно	Журнал учёта аварийных ситуаций и технических поломок	Папка с документацией по производственному контролю
12.	Проведения контроля за своевременным прохождением гигиенического обучения сотрудников	Заведующий	1 раз в 2 года	Медицинские книжки	
13.	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений спецодежды и средства индивидуальной защиты		По мере приобретения и применения		Рабочий стол
14.	Контроль за условиями хранения пищевых продуктов и сроков их реализации	Заведующий Шеф-повар	Ежедневно	Визуально журнал температурного режима	
15.	Контроль за наличием сопроводительных документов на поступающие продукты и необходимой документации		По мере поступления продуктов питания	Визуально; при поступлении продуктов от поставщика; хранение документов (копий) на поступивший товар	
16.	Разработка, внедрение и поддержание процедуры ХАССП		Ежедневно	ХАССП (ст. 10 ТР ТС 021/2011)	
17.	Контроль за соблюдением личной гигиены персонала (достаточность и использование спец. одежды, правил обработки		Ежедневно	Визуально	

	<p>рук при различных видах выполняемых работ).</p>				
18.	<p>Контроль за технологией приготовления блюд, кулинарных изделий, готовой продукции.</p>		<p>Постоянно</p>	<p>Визуально</p>	
19.	<p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции: - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</p>		<p>Постоянно</p>	<p>Визуально</p>	
20.	<p>Контроль за качеством поступающей продукции (отделочных материалов, мебели, одноразовых стаканчиков), дезинфицирующих и моющих средств.</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения</p>	<p>Кабинет завхоза</p>

21.	Контроль за проведением текущей влажной уборки и генеральной уборки	Заместитель заведующего по АХР	Постоянно	Журнал учёта генеральных уборок	Кабинет завхоза
22.	Санитарно-эпидемиологический режим: Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Заместитель заведующего по АХР Шеф-повар	Постоянно	Визуально	
23.	Контроль за соблюдением личной гигиены персонала (доступность и использование спец. одежды, правил обработки рук при различных видах выполняемых работ).	Заместитель заведующего по АХР Шеф-повар	Ежедневно	Визуально	
24.	Проведение контроля генеральных уборок	Заместитель заведующего по АХР	1 раз в неделю	Журнал учёта генеральных уборок	Папка с документацией по производственному контролю
24.	Контроль за использованием дезинфектантов, стерилизующих средств, наличием сертификатов, инструкций по применению, утверждённых МЗ РФ.	Заведующий Заместитель заведующего по АХР.	Постоянно	Сертификаты качества, инструкции по применению	
27.	Контроль за работой бактерицидных установок с подсчётом количества отработанных часов	Заместитель заведующего по АХР	Постоянно	Журнал учёта работы бактерицидных установок	Папка с документацией по производственному контролю

	Предоставление отчётной документации в ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий	В соответствии с запросом предоставления отчётных форм	Отчётные формы	Рабочий стол
28.	Контроль за санитарным состоянием территории	Заместитель заведующего по АХР	Ежедневно	Визуально	
29.	Проведения контроля за своевременным прохождением гигиенического обучения сотрудников	Заведующий	Согласно Перечня должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.	Журнал прохождения гигиенического обучения сотрудников	Папка с документацией по производственному контролю
31.	Контроль за проведение очистки от пыли вентиляционных систем	Заместитель заведующего по АХР	Не реже 1 раза в 3 месяца Проверка эффективности вентиляции – 1 раз в 10 лет	Журнал Протоколы	Рабочий стол

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.

Исследования выполняются на каждом объекте организации

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества:	Контроль за факторами производственной среды и трудового процесса осуществляется по показателям определенным СОУТ, с периодичностью определенной действующими санитарными правилами (физические факторы: освещенность, шум, вибрация и др. - не реже 1 раза в год, микроклимат 2 раза в год (холодный и теплый период), химические факторы определяются в зависимости от класса опасности вещества (указанного в СанПиН 2.1.3684-21) – 1 класс – 1 раз в 10 дней, 2 класс – раз в месяц, 3 класс – раз в квартал, 4 класс – 1 раз в год)		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы:			
4.	Тяжесть и напряженность трудового процесса.			
Работы и услуги*				
1.	Физические факторы	Мощность эффективной дозы гамма-излучения, (МЭД) в помещениях	При приёмке в эксплуатацию. Периодичность дальнейшего контроля определяется по результатам испытаний.	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
		Среднегодовое значение эквивалентной объемной равновесной активности (ЭРОА) радона в помещениях		
		Естественное и искусственное освещение	Основные помещения пребывания детей. 1 раз в год	
		Показатели микроклимата (температура, влажность, подвижность воздуха)	Основные помещения пребывания детей. 2 раза в год	

		Контроль эквивалентных уровней шума и инфразвука на территории	1 раз в год	
		Лабораторные исследования молочной продукции на выявление фальсифицированной продукции	1 раз в год	
2.	Биологический фактор	Органолептический контроль пищи	Ежедневно. Суточная проба. Журнал бракеража	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
		Контроль сроков реализации пищевых продуктов	Ежедневно с регистрацией в Журнале бракеража	
		Микробиологический контроль пищи	Ежеквартально	
		Контроль биологических показателей воды после фильтра доочистки	В СООТВЕТСТВИИ С ПРОГРАММОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ВОДЫ, СОГЛАСОВАННОЙ С ТОУ РОСПОТРЕБНАДЗОРА	
		Контроль биологических показателей воды из распределительной сети централизованного водоснабжения	В СООТВЕТСТВИИ С ПРОГРАММОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ВОДЫ, СОГЛАСОВАННОЙ С ТОУ РОСПОТРЕБНАДЗОРА	
		Контроль вновь завезённого песка в песочницах на соответствие гигиеническим нормативам по микробиологическим, паразитологическим показателям	1 раз в год	
		Контроль почвы по паразитологическим показателям	1 раз в год.	

		Смывы на яйца гельминтов	Ежеквартально, не менее 10 проб	
		Смывы на патогенные, в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год, 3-5 проб	
		Анализ свежемороженой птицы на выявление патогенных МО, в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год, 1 проба	
		Исследование свежих овощей на иерсинии	1 раз в год (10 шт.)	
		Смывы на БГКП	Ежеквартально, не менее 10 проб	
4.	Химический фактор	Контроль санитарно-химических показателей воды из распределительной сети централизованного водоснабжения	В СООТВЕТСТВИИ С ПРОГРАММОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ВОДЫ, СОГЛАСОВАННОЙ С ТОУ РОСПОТРЕБНАДЗОРА	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
		Контроль санитарно-химических показателей воды после фильтра доочистки	В СООТВЕТСТВИИ С ПРОГРАММОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ВОДЫ, СОГЛАСОВАННОЙ С ТОУ РОСПОТРЕБНАДЗОРА	
		Контроль содержания вредных веществ в помещениях с пребыванием детей.	Ежегодно (хлор, ртуть)	
		Контроль содержания вредных веществ в основных помещениях	После ремонта (формальдегид, фенол)	
		Контроль концентрации активного вещества в дез. средстве	Ежеквартально	

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре - суточный рацион питания	1 рацион, 1 раз в год 1 раз в год	
		Контроль проводимой витаминизации блюд - третьи блюда	1 блюдо, 2 раза в год 2 раза в год	
		Контроль вновь завезённого песка в песочницах на соответствие гигиеническим нормативам по санитарно-химическим показателям	1 раз в год	
		Контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с ХАССП и нормативной базы	Документы подтверждающие безопасность пищевых продуктов	
		Лабораторные исследования свежемороженой рыбы на химические показатели (Фосфаты, массовая доля глазури)	1 раз в год	
		Исследование свежих овощей на нитраты	1 раз в год (кг.)	
		Исследование пищевой поваренной соли на содержание массовой доли йода	1 раз в год (1 уп.)	

		Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные.	1 раз в год, 1 проба	
		Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	1 раз в год, 1 проба	
		Контроль почвы по химическим показателям	1 раз в год	
5.	Контроль соответствия функциональных размеров мебели и оборудования установленным возрастным стандартам		2 раза в год (весна, осень)	Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр).
Загрязнение почвы				
1.	Химические вещества		Согласно договору на вывоз ТБО	

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
Перечень профессий и должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, подвергающихся воздействию вредных и опасных производственных факторов.
(Составлено в соответствии с СОУТ)

№	Цех, участок, служба или др. структурное подразделение	Полный перечень профессий на предприятии (в организации)	Код профессии и *	Название производственного фактора в соответствии с нормативной документацией	Номер приложения, пункт приказа Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, регламентирующий объем профосмотра	Периодичность медицинских осмотров в ЛПУ или в Центре профпатологии (определяется по лабораторному контролю)
1	2	3	4	5	6	7
620100, г. Екатеринбург, пер. Шорный, 5						
1.	Кабинет	Заведующий		Освещенность рабочей поверхностью	Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
2.	Кабинет	Заместитель заведующего		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхностью	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
3.	Кабинет	Делопроизводитель		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхностью	Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
4.	Кабинет	Заведующий хозяйством		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхностью	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
					Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года

				Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
5.	Пищеблок	Повар		<p>Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную</p> <p>Стереотипные рабочие движения</p> <p>Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространные)</p> <p>Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня</p>	Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год
				<p>Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)</p> <p>Шум</p>	Прил., Разд. 6, п.23	1 раз в год
					Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год

				<p>Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)</p> <p>Углерода оксид <u>PO</u></p>	<p>Прил., Разд. 4, п.4.8</p> <p>Прил., Разд. 1, п.1.39</p>	<p>1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в 2 года</p>
				<p>Вибрация общая (технологическая)</p>	<p>Прил., Разд. 4, п.4.3.2</p>	<p>1 раз в 2 года</p>
6.	Пищевблок	Подсобный рабочий		<p>Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную</p> <p>Стереотипные рабочие движения</p> <p>Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве)</p> <p>Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня</p>	<p>Прил., Разд. 5, п.5.1</p>	<p>1 раз в год</p>
				<p>Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли,</p>	<p>Прил., Разд. 6, п.23</p>	<p>1 раз в год</p>

			общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)				Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год
			Шум					
			Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфатол, алкиламиды) А				Прил., Разд. 1, п.1.48	1 раз в 2 года
			Вибрация общая (технологическая)				Прил., Разд. 4, п.4.3.2	1 раз в 2 года
7.	Прачечная	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня				Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год
			Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей				Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
			Шум				Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год
			Пыль животного и растительного происхождения (хлопчатобумажная,				Прил., Разд. 3, п.3.4	1 раз в 2 года

				хлопковая, льняная, шерстяная, пуховая) А, Ф						
				Вибрация общая (технологическая)					Прил., Разд. 4, п.4.3.2	1 раз в 2 года
8.	Помещение	Кастелянша		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня					Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год
				Пыль животного и растительного происхождения (хлопчатобумажная, хлопковая, льняная, шерстяная, пуховая) А, Ф					Прил., Разд. 3, п.3.4	1 раз в 2 года
9.	Постоянное р.м отсутствует	Уборщик служебных помещений		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на					Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год

				корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня				Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
				Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей				Прил., Разд. 1, п.1.8.1	1 раз в год
				Галогены, в том числе: Хлор <u>Q</u>				Прил., Разд. 1, п.1.48	1 раз в 2 года
10.	Постоянное р.м отсутствует	Дворник		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфанол, алкиламида) <u>A</u> Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве)				Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год

					Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня				
					Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей				1 раз в год
11.	Постоянное р.м. отсутствует	Грузчик			Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня				1 раз в год
					Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей				1 раз в год
12.	Склад	Кладовщик			Освещенность рабочей поверхности				1 раз в 2 года
					Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей				1 раз в год
13.	Музыкальный зал	Музыкальный руководитель			Освещенность рабочей поверхности				1 раз в 2 года

				Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
				Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе: Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	Прил., Разд. 5, п.5.2.2	1 раз в год
14.	Спортивный зал /	Инструктор по физической культуре		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
				Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе: Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	Прил., Разд. 5, п.5.2.2	1 раз в год
				Освещенность рабочей поверхности	Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
				Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год

15.	Кабинет	Учитель-логопед	Освещенность рабочей поверхности	Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
			Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
			Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе: Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	Прил., Разд. 5, п.5.2.2	1 раз в год
16.	Групповая	Воспитатель	Освещенность рабочей поверхности	Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
			Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
			Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе: Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	Прил., Разд. 5, п.5.2.2	1 раз в год
17.	Групповая	Младший воспитатель	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
			Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей	Прил., Разд. 5, п.5.2.2	1 раз в год

				тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня				
18.	Кабинет	Педагог-психолог		Освещенность рабочей поверхности		Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года	
				Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей		Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год	
				Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе: Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)		Прил., Разд. 5, п.5.2.2	1 раз в год	
19.	Постоянное р.м. отсутствует	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня		Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год	

					Вибрация локальная	Прил., Разд. 4, п.4.3.1	1 раз в 2 года
					Шум	Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год
					Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год

№	Цех, участок, служба или др. структурное подразделение	Полный перечень профессий на предприятии (в организации)	Код профессии и *	Название производственного фактора в соответствии с нормативной документацией	Номер приложения, пункт приказа Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, регламентирующий объем профосмотра	Периодичность медицинских осмотров в ЛПУ или в Центре профилактики лабораторному контролю)
1	2	3	4	5	6	7
620100, г. Екатеринбург, Народной воли ул., 76 А						
1.	Кабинет	Заведующий		Освещенность рабочей поверхности*	Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
2.	Кабинет	Делопроизводитель		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Прил., Разд. 6, п.25 Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в год 1 раз в 2 года
3.	Кабинет	Учитель-логопед		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Освещенность рабочей поверхности	Прил., Разд. 6, п.25 Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в год 1 раз в 2 года
4.	Музыкальный зал	Музыкальный руководитель		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе: Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20) Освещенность рабочей поверхности	Прил., Разд. 6, п.25 Прил., Разд. 5, п.5.2.2 Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в 2 года

				Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
				Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе: Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	Прил., Разд. 5, п.5.2.2	1 раз в год
				Шум	Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год
5.	Групповая	Воспитатель		Освещенность рабочей поверхности	Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
				Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
				Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе: Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	Прил., Разд. 5, п.5.2.2	1 раз в год
6.	Групповая	Младший воспитатель		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
				Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей	Прил., Разд. 5, п.5.2.2	1 раз в год

				тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня					
				Шум					1 раз в год
				Освещенность рабочей поверхности					1 раз в 2 года
				Галогены, в том числе: Хлор Q					1 раз в год
				Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфанол, алкиламида) A					1 раз в 2 года
7.	Пищеблок	Шеф-повар		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня				Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год

				Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	Прил., Разд. 6, п.23	1 раз в год
				Шум	Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год
				Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	Прил., Разд. 4, п.4.8	1 раз в 2 года
				Освещенность рабочей поверхнкости	Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
8.	Пищеблок	Повар		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве)	Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год

				Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня					
				Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)				Прил., Разд. 6, п.23	1 раз в год
				Шум				Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год
				Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)				Прил., Разд. 4, п.4.8	1 раз в 2 года
				Освещенность рабочей поверхности				Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
9.	Пищеблок	Подсобный рабочий		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга,				Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год

				длительное перемещение работника в пространных) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня				
				Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	Прил., Разд. 6, п.23		1 раз в год	
				Шум	Прил., Разд. 4, п.4.4		1 раз в год	
				Синтетические моющие средства на основе анионных веществ и их соединения (в том числе сульфанол, алкиламиды)А	Прил., Разд. 1, п.1.48		1 раз в 2 года	
				Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	Прил., Разд. 4, п.4.8		1 раз в 2 года	
10.	Прачечная	Машинист по стирке и ремонту спецодежды		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения	Прил., Разд. 5, п.5.1		1 раз в год	

				взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня		
				Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
				Шум	Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год
				Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфаноид, алкиламиды) А	Прил., Разд. 1, п.1.48	1 раз в 2 года
				Освещенность рабочей поверхности	Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
				Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
				Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
11.	Склад	Кладовщик		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год
12.	Помещение	Кастелянша		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей	Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год

					тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня				
13.	Помещение	Швея			Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Шум			Прил., Разд. 6, п.25 Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год 1 раз в год
					Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфатол, алкиламиды)А			Прил., Разд. 1, п.1.48	1 раз в 2 года
					Освещенность рабочей поверхности			Прил., Разд. 4, п.4.9	1 раз в 2 года
					Вибрация локальная			Прил., Разд. 4, п.4.3.1	1 раз в 2 года
14.	Постоянное р.м отсутствует	Дворник			Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве)			Прил., Разд. 5, п.5.1	1 раз в год

			Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня			
			Вибрация локальная	Прил., Разд. 4, п.4.3.1	1 раз в 2 года	
			Шум	Прил., Разд. 4, п.4.4	1 раз в год	
			Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил., Разд. 6, п.25	1 раз в год	
			Технические смеси углеводородов: бензины Р	Прил., Разд. 1, п.1.50	1 раз в 2 года	

Работники в возрасте до 21 года, занятые на работах с вредными и (или) опасными условиями труда проходят периодические осмотры ежегодно.

При проведении **предварительных** осмотров обследуемые лица, поступающие на работу, проходят (за исключением осмотров и исследований, результаты которых учтены в соответствии с пунктом 7 Приказа Минздрава России от 28.01.2021 N 29н):

1. анкетирование в целях сбора анамнеза, выявления отягощенной наследственности, жалоб, симптомов, характерных для следующих неинфекционных заболеваний и состояний: стенокардии, перенесенной транзиторной ишемической атаки или острого нарушения мозгового кровообращения, хронической obstructивной болезни легких, заболеваний желудочно-кишечного тракта, дорсопатий; определения факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, повышающих вероятность развития хронических неинфекционных заболеваний: курения, риска патологического потребления алкоголя, риска потребления наркотических средств и психотропных веществ без назначения врача, характера питания, физической активности;

2. следующие исследования:

расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, который проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);

клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);

электрокардиография в покое, которую проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно. Сердечно-сосудистый риск определяется по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE, при этом у граждан, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа и хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE не определяется и расценивается как очень высокий вне зависимости от показателей шкалы;

определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет;

флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше.

Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки;

измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра, выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше.

3. осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога;

4. женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза;

женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.

Иные исследования и осмотры врачей-специалистов проводятся в случаях, установленных приложением к настоящему Порядку.

При проведении предварительного осмотра лиц, контактирующих с веществами, отмеченными в приложении к настоящему Порядку знаками "А", "К", "Ф", "Р" к обязательному объему обследования дополнительно привлекаются необходимые для проведения осмотра врачи-специалисты: для "А", "К", "Ф", "Р" - врач-дерматовенеролог, врач-оториноларинголог; для "Р" - врач-хирург.

Для "К", "Ф" - проводится цифровая рентгенография лёгких в двух проекциях.

При проведении **периодических** осмотров обследуемые лица в соответствии с периодичностью осмотров, указанной в пункте 18 настоящего Порядка, проходят (за исключением осмотров и исследований которых результаты учтены в соответствии с пунктом 7 настоящего Порядка):

1. анкетирование в целях сбора анамнеза, выявления отягощенной наследственности, жалоб, симптомов, характерных для следующих неинфекционных заболеваний и состояний: стенокардии, перенесенной транзиторной ишемической атаки или острого нарушения мозгового кровообращения, хронической обструктивной болезни легких, заболеваний желудочно-кишечного тракта, дорсопатий; определения факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, повышающих вероятность развития хронических неинфекционных заболеваний: курения, риска пагубного потребления алкоголя, риска потребления наркотических средств и психотропных веществ без назначения врача, характера питания, физической активности;
2. следующие исследования:

расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;
общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов);

клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);

электрокардиография в покое, проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;

измерение артериального давления на периферических артериях, проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;

определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;

исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода), проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;

определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно. Сердечно-сосудистый риск определяется по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE, при этом у граждан, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа и хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале риска SCORE не определяется и расценивается как очень высокий вне зависимости от показателей шкалы;

определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет;

флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше.

Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгенокопия) или компьютерная томография органов грудной клетки;

измерение внутриглазного давления при прохождении периодического осмотра, начиная с 40 лет.

3. осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога.

4. женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза;

женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.

При проведении периодического осмотра работников, контактирующих с веществами, отнесенными в приложении к настоящему Порядку знаками "А", "К", "Ф", "Р" к обязательному объему обследования дополнительно привлекаются необходимые для проведения осмотра врачи-специалисты: для "А", "К" - врач-дерматовенеролог, врач-оториноларинголог; для "Р" - врач-хирург.

Для "К", "Ф" - проводится цифровая рентгенография лёгких в двух проекциях.

Подробный перечень исследований по категориям выполняемых работ

Пункт Приказа 29Н	Наименование пункта	Периодичность	Специалиста	Исследования
Прил., Разд. 6, п.25	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследования Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям
Прил., Разд. 6, п.25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследования Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям

Перечень специалистов и исследований которые необходимо пройти при наличии факторов (шум, освещенность и пр.), указанных в разделе 5 настоящей ППК, указан в Приказе МЗ РФ от 28 января 2021 года N 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»

Работники, подлежащие профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей	Кратность
1.	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
2.	Работники пищеблока и работники связанные с раздачей пищи	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

6. Вакцинопрофилактика

- против дифтерии, столбняка по схеме – 3-х кратная вакцинация (две вакцинальных прививки с интервалом 30-45 дней, 3-я прививка через 6 – 9 месяцев) последующие ревакцинации 1 раз в 10 лет;
 - против гепатита «В» контингенты (в возрасте до 55 лет, кроме медработников) не болевшие не привитые ранее, трехкратно по схеме 0-1-6 месяцев.
 - против гепатита А 2-хкратно или по результатам скрининга.
 - против клещевого энцефалита: круглогодично по схеме: 2-кратная вакцинация с интервалом 1 месяц, ревакцинация через год.
- Последующие ревакцинации каждые 3 года однократно;
- против Гриппа ежегодно в предэпидемический период (сентябрь-октябрь);
 - против кори контингенты, не болевшим не привитым ранее – двукратно; повторно - однократно вакцинированным
 - против краснухи и эпид. паротита женщинам до 35 лет, не болевшим, не привитым ранее;
 - против дизентерии Зонне – ежегодно сотрудники связанные с приготовлением и раздачей пищи
 - против новой коронавирусной инфекции – не болевшим не привитым ранее – двукратно; повторно - однократно вакцинированным

7. Перечень, осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (отдельным объектом) работ, услуг, выпускаемой продукции, а также 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 санитарно-эпидемиологического заключения, регистрационный номер, дата, наименование организации, выдавшей заключение	Срок действия сан-эпид. заключения
1	2	3	4	5	6.
1.	Деятельность, подлежащая санитарно-эпидемиологической оценке.		-	-	-
1.1.	Отвод земельного участка под строительство	X	-	-	-
1.2.	Проектная документация (строительство, реконструкция)	X	-	-	-
1.3.	Вид деятельности	X	-	СЭЗ на образовательную деятельность № 66.01.37.000.М.001978.12.16 от 06.12.2016	-
1.4.	Порядок, условия и способы сбора, использования, обезвреживания, транспортировки, хранения и захоронения отходов производства и потребления	X	-	Согласно договора №	

1.5.	Санитарно-защитные зоны	X	-	Не требуется	-
1.6.	Источники воздействия физических факторов (неионизирующих)	X	-	Указаны в разделе 4 настоящей ИПК и в СОУТ	-
1.7.	Источники ионизирующего излучения	X	-	нет	-
1.8.	ПДВ	X	-	Выбросы вредных веществ в атмосферу не производятся	-
1.9.	ПДС	X	-	Хозяйственно-бытовые сточные воды сбрасываются в городской канализационный коллектор. Производственные сточные воды не образуются. Сброс на рельеф и водные объекты не осуществляется	-
1.10	Работы с биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами	X	-	Не осуществляются	-
1.11	Программы, методики и режимы обучения	X	-	Программы, методики и режимы обучения осуществляются в соответствии с образовательными стандартами РФ и СанПин 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20	-
2.	Услуги, подлежащие лицензированию. 1. Образовательная деятельность			Лицензия №	Действительна до Бессрочно
3.	Услуги, подлежащие сертификации.			Не требуется	

4.	Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе.	Не требуется	
5.	Технологические процессы	Не требуется	

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

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

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1.	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса	В соответствии с разд. 4 ППК	Заведующий
2.	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	При поступлении на работу и в дальнейшем с периодичностью утвержденной Приказом МЗРФ №29Н	Заведующий
3.	Соблюдение сотрудниками правил охраны труда	Постоянно	Заведующий
4.	Проведение дезинсекции и дератизации помещений	Согласно договору	Заведующий
5.	Проведение вводного инструктажа по охране труда	При поступлении на работу	Заведующий
6.	Актуализация и пополнение фонда нормативной документации	При выходе новых НД	Заведующий
7.	Проведение первичного и повторного инструктажа по охране труда	При поступлении на работу, далее 1 раз в 6 мес.	Заведующий

8.	Обеспечение мер по охране здоровья работников, вакцинации по плану	постоянно	Заведующий
9.	Корректировка программы производственного контроля	При изменении вида деятельности, технологии производства, др. существенных изменениях	Заведующий
10.	Обеспечение средствами индивидуальной защиты, сменной одеждой.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
11.	Гигиеническое обучение персонала с последующей аттестацией на знание НД.	1 раз в 2 года	Заведующий
12.	Ведение учёта аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения	При возникновении аварийных ситуаций: - в системе водоснабжения и канализации - в системе электро и теплоснабжения - разлив сильнодействующих и ядовитых веществ	Заведующий
13.	Соблюдением правил обращения с отходами. Контроль за санитарным состоянием территории	Лабораторный контроль согласно программе производственного лабораторного контроля.	Заместитель заведующего по АХР
14.	Контроль за наличием сертификатов профилактических прививок	Постоянно	Заведующий
15.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Ежедневно	Заведующий
16.	Контроль за поступающей продукцией	Ежедневно	Заведующий
17.	Порядок, условия и способы сбора использования, обезвреживания, хранения и захоронения отходов производства и потребления	Согласно договора об утилизации отходов	Заведующий

18.	Организация производственного контроля, разработка, внедрение и поддержание процедуры ХАССП	См. р. 4 данной ППК и ст. 10 ТР ТС 021/2011	Заведующий Шеф-повар
19.	Контроль за выпускаемой продукцией	Ежемесячно	Шеф-повар
20.	Контроль за условиями хранения пищевых продуктов и сроков их реализации	Ежедневно	Шеф-повар
21.	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР Заведующий
22.	Контроль санитарного состояния помещений: проведение дератизационных (отсутствие грызунов) и дезинсекционных работ (по договору с организациями, имеющими право на выполнение данного вида работ).	В соответствии с договором проведения дератизационных и дезинсекционных работ. Не реже 1 раза в 3 месяца.	Заместитель заведующего по АХР
23.	Мероприятия по контролю за работой инженерных систем: - проводить ревизию вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха, аэродинамические испытания на эффективность работы, согласно графика; - периодически проводить ревизию отопительных, канализационных и водопроводных сетей; -соблюдением требований по освещенности помещений	аэродинамические испытания вентсистем	Заведующий

10. Карта контрольных критических точек технологического процесса на пищеблоке

№	Установление критических точек производственного контроля	Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности
1	Личная гигиена	<ul style="list-style-type: none"> - Обязательное прохождение персоналом медицинских осмотров в соответствии с установленными требованиями; - Прохождение курса занятий при приеме на работу по изучению НД - Ежегодная проверка персонала на знание основных санитарно-эпидемиологических требований к предприятиям торговли; - Регулярный контроль и своевременное отстранение от работы лиц с признаками инфекционных заболеваний; - Строгое соблюдение правил личной гигиены (тщательная обработка рук, ношение спец. санитарной одежды – халат, головной убор) 	<ul style="list-style-type: none"> - Медицинская книжка работника (с голограммой о прохождении гиг. обучения/сан. минимума) - Инструкция по личной гигиене персонала; - Журнал ежедневного осмотра персонала на гнойничковые заболевания; - Журнал здоровья;
2	Уборка помещений	<ul style="list-style-type: none"> - Составление графика проведения санитарных дней; - Составление плана уборки производственных, санитарно-бытовых помещений включающего: наименование объекта уборки, периодичность уборки, метод уборки, наименование химических и дезинфицирующих средств, используемых для уборки, используемое оборудование, фамилия лица, проводящего уборку; 	<ul style="list-style-type: none"> - График санитарных дней; - планы уборки производственных и санитарно-бытовых помещений; - журнал уборки производственных и санитарно-бытовых помещений;

3	Мойка и дезинфекция оборудования	<p>- Качество уборки проверяется ответственными лицами с обязательной фиксацией результатов проверок в журнале;</p> <p>- мойка и дезинфекция оборудования, поверхностей, вступающих в контакт с пищевыми продуктами должна проводиться в соответствии с инструкцией, включающей правила, порядок и график санитарной обработки;</p> <p>- все используемые моющие и дезинфицирующие средства должны иметь сертификат соответствия установленного образца;</p> <p>- постоянно должен проводиться визуальный осмотр чистого оборудования;</p> <p>- 1 раз в квартал проводить исследование смывов с поверхностей на наличие бактерий группы кишечной палочки (не менее 20 смывов);</p> <p>- регистрация результатов визуального контроля и исследования смывов в журнал;</p>	<p>- инструкция по санитарной обработке и дезинфекции оборудования;</p> <p>- микробиологические исследования смывов с поверхности оборудования;</p>
4	Поставка и транспортировка продуктов	<p>- Наличие сопроводительных документов на все продукты питания (накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др.)</p> <p>- контроль срока изготовления и срока годности;</p> <p>- контроль за состоянием упаковки;</p> <p>- контроль за соблюдением температурного режима для каждого вида продуктов питания;</p> <p>- Предприятие должно выделить лиц, ответственных за приемку пищевых продуктов;</p>	<p>- Накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др.</p> <p>- Медицинские книжки лиц, сопровождающих продукты;</p> <p>- Лист проверки продукта при получении;</p> <p>- Акт о возврате некачественной продукции;</p> <p>- протоколы замеров температуры продукта;</p>

		<p>- Все результаты проверок документируются в специальных формах.</p>	
5	Хранение продуктов	<p>- Контроль за санитарным состоянием складских помещений, условиями хранения продуктов и их качеством должно осуществляться ответственным лицом;</p> <p>- В складских помещениях и холодильниках должна регулярно проводиться проверка: температурно-влажностного режима, соответствия условий хранения спецификационным требованиям продуктов, максимальных сроков хранения продуктов в соответствии с данными поставщика и санитарно-эпидемиологическими требованиями, визуальный, температурный, органолептический и микробиологический контроль продуктов, санитарного состояния помещений и оборудования;</p> <p>- Результаты мониторинга должны тщательно документироваться</p>	<p>- акт проверки условий хранения продуктов;</p> <p>- лист проверки температурного режима холодильников, протоколы замеров продуктов питания;</p> <p>- протоколы визуальных осмотров, органолептических и микробиологических исследований;</p> <p>- акты о нарушениях условий хранения, порчи продуктов, неудовлетворительного санитарного состояния складов;</p> <p>- журнал регистрации температуры в складских помещениях</p>
6	Контроль времени	<p>Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации продуктов питания, согласно регламентирующим нормам в соответствии с действующим санитарным законодательством</p>	Журнал регистрации соблюдения сроков
7	Приготовление	<p>Наличие условий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для соблюдения правил личной гигиены; - для обработки производственного инвентаря; - для соблюдения санитарно-гигиенических и технологических режимов приготовления блюд 	Протоколы лабораторных исследований и замеров, карты специальной оценки условий труда

		- замеры производственных факторов и факторов трудового процесса не рабочих местах работников	
8	Охрана окружающей среды	Утилизация отходов	Журнал сбора и оборота отходов

11. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Журнал учета мероприятий по контролю надзорных органов
2. Журнал регистрации результатов производственного контроля
3. Журнал учета аварийных ситуаций
4. Журнал учета проведения вводного инструктажа по охране труда.
5. Журнал учета проведения инструктажа по охране труда на рабочем месте.
6. Журнал учета проведения медицинских осмотров.
7. Журнал «здоровья»
8. Журнал регистрации температуры хранения продуктов в складах, холодильном оборудовании
11. Журнал брокеража
12. Журнал регистрации соблюдения сроков
13. Журнал генеральных уборок производственных и санитарно-бытовых помещений
14. Журнал контроля дез.растворов
15. Журнал ежедневного осмотра персонала на гнойничковые заболевания
16. Личные медицинские книжки, прививочные сертификаты.
17. Отчет о выполнении программы лабораторного контроля (форму таблицы ТО Управления Роспотребнадзора).
18. Отчет о привитых контингентах Ф06.
19. Отчет по утилизации ТБО, люминесцентных ламп, макулатуры, просроченных лекарственных форм.
20. Заключительные акты по результатам периодических медосмотров.
21. Результаты СОУТ.
22. Протоколы лабораторных исследований на рабочих местах.
23. Журналы учета инфекционных заболеваний. Учетная форма № 60.

24. Журналы профилактического осмотра (дезинсекция, дератизация). Отчет, акты по дератизации, дезинсекции.
 25. Журнал учета генеральных уборок (с учетом отобранных смывов и их результатов).
 26. Журналы кварцевания и почасового учета работы бактерицидных ламп.
 27. Акты выполненных работ по флюорографии 1 раз в год.

12. 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.

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию аварийной ситуации
1	2	3	4
1.	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе).	Распространение кишечных инфекций.	1. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук. 2. При длительной аварии на водопроводе (более 3-х часов) и отсутствии воды в запасе – прекращение работы до устранения неполадок. 3. Прекращение работы столовой. 4. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии. 5. Информирование отдела образования администрации города. 6. Информирование учреждения ЦЕО Управления Роспотребнадзора. 7. Вызов аварийной службы.
2.	Прекращение подачи электричества	Травмы работающих в неосвещенных помещениях.	1. Сообщить о случае аварии на электросети по тел 261-53-22. 2. Отключение всех электроприборов для предупреждения аварийной ситуации.

	(авария на электросетях).		<ol style="list-style-type: none"> 3. Прекращение образовательного процесса. 4. Информирование отдела образования администрации города. 5. Информирование учреждения ЦЕО Управления Роспотребнадзора. 6. Вызов аварийной службы.
3.	Засор системы канализации.	Распространение кишечных инфекций.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфекционных средств. 2. Усилить санитарно-эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук кожными антисептиками 3. Прекращение образовательного процесса. 4. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии. 5. Информирование отдела образования администрации города. 6. Информирование учреждения ЦЕО Управления Роспотребнадзора. 7. Вызов аварийной службы.
4.	Прекращение подачи тепла (в холодный период года).	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Остановка образовательного процесса и отправка во внеочередные отпуска всех работников учреждения за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации. 2. Информирование отдела образования администрации города. 3. Информирование учреждения ЦЕО Управления Роспотребнадзора. 4. Вызов аварийной службы.
5.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	Распространение кишечных инфекций.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Информирование отдела образования администрации города. 2. Информирование учреждения ЦЕО Управления Роспотребнадзора. 3. Прекращение работы столовой.

			4. Проведение мероприятий по ремонту.
6.	Поломка газоразрядных ламп.	Отравление парами ртути.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вывести персонал и учащихся из помещения, где произошла неисправность ламп. 2. Провести демеркуризацию помещений. 3. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК. 4. Провести утилизацию неисправных ламп согласно договора с ООО «Центр безопасности промышленных отходов», тел. 376-41-86. 5. Прекращение образовательного процесса. 6. Информирование отдела образования администрации города. 7. Информирование учреждения ЦЕО Управления Роспотребнадзора
7.	Подозрение на профессиональное заболевание.	Профессиональное заболевание (работники).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Направить в установленном порядке в центр проф. патологии для специального обследования с целью установления связи заболевания с профессиональной деятельностью работника. 2. Сообщить в ЦЕО Управления Роспотребнадзора.
8.	Выявление неудовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля	Неблагоприятное воздействие на здоровье работников и учащихся	<ol style="list-style-type: none"> 1. Провести мероприятия, направленные на приведение уровней вредных производственных факторов к нормативным показателям. 2. Повторно провести замеры вредных производственных факторов. 3. Сообщить в ЦЕО Управления Роспотребнадзора.

9.	Обнаружение 2-х и более случаев инфекционных или массовых неинфекционных заболеваний среди учащихся или работников	Неблагоприятное воздействие на здоровье работников и учащихся	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вызов скорой медицинской помощи по телефону 03. 2. Провести дополнительную обработку помещений с использованием дезинфицирующих средств. 3. Информирование отдела образования администрации города. 4. Информирование учреждения ЦЕО Управления Роспотребнадзора. 5. Проведение карантинных мероприятий при инфекционных заболеваниях: <ul style="list-style-type: none"> - прекращение образовательного процесса в классе. При объявлении карантина по городу: <ul style="list-style-type: none"> - прекращение образовательного процесса в Учреждении. - отстранение от работы непривитых сотрудников
10.	Мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции	Неблагоприятное воздействие на здоровье работников и учащихся	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация запрета проведения массовых мероприятий с участием различных групп лиц (групповых ячеек, классов, отрядов и иных), а также массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций. 2. Проведение термометрии (на входе) лицам, посещающих Организацию, с занесением ее результатов в журнал для выявления лиц с температурой тела 37,1°C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий. 3. Проведение противоэпидемических мероприятий: <ul style="list-style-type: none"> - уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации; - обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты; - ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; - генеральная уборка не реже одного раза в неделю;

						<p>- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;</p> <p>- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;</p> <p>- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.</p>	
Населения				Органов местного самоуправления			
Срок, ответственно е Должностное лицо	Способ информирования	Должностное лицо органа местного самоуправления	Срок, ответственно е Должностное лицо	№ телефона	Должностное лицо ЦЕО Управления Роспотребнадзора	Срок, ответственно е Должностное лицо	№ телефона
1	2	3	4	5	6	7	8
В течении суток после аварии (при выявлении COVID-19 в	Объявление устное и письменное.	Администрация Октябрьского района (приемная)	В течение суток после аварии- Директор ОУ	(343) 304-26-01	Начальник центрального Екатеринбургского отдела Управления Федеральной службы	В течении 1-го часа после аварии. Директор ОУ	ЦЕО Управления Роспотребнадзора /343/

