****

**1.Общие положения**

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

1.1.Производственный контроль включает:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**2. Общие сведения о юридическом лице**

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

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

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

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

2.2**.** Вид осуществляемой деятельности:

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

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

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

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

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

**3.1.Федеральныые законы РФ**

 - Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;

* Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
* Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Обутверждении перечня работ,
* выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
* Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
* Постановление Главногогосударственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;
* ПостановлениеПравительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинскойдеятельности»;

**3.2.Санитарные правила и нормы**

 - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическиетребования к устройству, содержанию и организациирежимаработы в дошкольныхобразовательныхорганизаций»

* СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскуюдеятельность»;
* СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
* СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);
* СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
* СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
* СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
* СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
* СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»;
* СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии»;
* СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;
* СП3.1.958- 99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
* СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
* СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
* СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
* СП 3.1.2. 1320 -03 «Профилактика коклюшной инфекции»;
* СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
* СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
* СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
* СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
* СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;
* СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиямтранспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»;
* СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;
* СП 3.3.2.2330-08 «Санитарно-эпидемиологическиетребования к условиям транспортировки, хранения и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения», изменения и дополнения к СП 3.3.2.1120-02;
* СП 3.3.2.2329-08 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;
* СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
* СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
* СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
* СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
* СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контролькачества».
* СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
* Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
* Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Обутверждении формпервичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);
* Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Обутверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
* Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;
* Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемическогосыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
* Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
* Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании сис­темы медицинского обеспечения детей в ОУ».
* Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».

**3.3.Методические рекомендации**

МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;

* МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
* МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
* МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
* МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
* Руководство «Использованиеультрафиолетовогобактерицидногоизлучениядляобеззараживаниявоздуха в помещениях» P 3.5.1904-04;
* ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;

 - МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

* Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Конт­роль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и до­школьного возраста».
* Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Кон­троль за организацией питания детей в детских дошкольных уч­реждениях».
* Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
* Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
* Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Ме­дико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
* Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Про­филактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
* МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
* МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

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

Общее руководство производственным контролемосуществляет директор ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска.

Функции по осуществлению производственного контроля возложены приказом на должностных лиц:

- в структурных подразделениях:

* заведующий структурным подразделением ответственное лицо, который отвечает за организацию системы производственного контроля в структурном подразделении;
* заведующего хозяйством, осуществляющего производственный контроль организации ремонтных работ, закупок оборудования и т. п.;
* старшего воспитателя, осуществляющего производственный контроль расписания непрерывной образовательной деятельности воспитанников;
* шеф повара, ответственного за организацию питания (например, повара), осуществляющего производственный контроль рациона, условий и организации питания;
* медицинских работников структурных подразделений, осуществляющих в рамках своих функциональных обязанностей медицинский контроль;
* педагогических работников, которые систематически контролируют параметры микроклимата в групповых, соответствие мебели росто-возрастным особенностям воспитанников и др.;

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

Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности представляют:

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

услуги и продукция пищеблоков в структурных подразделениях:

* сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, питьевая вода (качество и безопасность питьевой воды);
* закупка, прием, транспортировка и хранение пищевых продуктов

и продовольственного сырья;

* отходы производства и потребления (сбор, использование, хранение, обезвреживание, транспортировка, переработка и захоронение отходов);
* факторы среды структурных подразделений, способствующие возникновению

острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость – микроклимат,

(освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, шум,

вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений)

* использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием

здоровья детей;

* напряженность учебного процесса;
* личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
* вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.)

**6. План производственного контроля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Проводимое мероприятие | Основание | Срокисполнения | Ответственный | Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля |
| 1.1 | Контроль за прохождениеммедицинскихосмотров при приеме наработу | ПриказМинздравсоцразвитияРФ № 302н от12.04.2011г. | постоянно | Старшая медицинскаясестра | Оформленная личная медицинскаякнижка |
| 1.2 | Проведение периодическогомедицинскогоосмотра сотрудников | ПриказМинздравсоцразвитияРФ № 302н от12.04.2011г. | 1 раз в год | Специалист поохране трудаСтаршая медицинскаясестраПриказ поМАДОУ№170 от09.01.2017г. № 3 | Оформленная личная медицинскаякнижка каждого сотрудника учреждения |
| 1.3 | Контроль проведенияфлюорографическогообследования | Медицинскаясестра | Постоянно | Старшая медицинскаясестраПриказ поМАДОУ№170 от09.01.2017г. №3 | Оформленная личная медицинскаякнижка |
| 1.4 | Проведение обследования накишечные инфекции |  | 1 раз в год | Специалист поохране трудаСтаршая медицинскаясестра |  |
| 1.5 | Проведение осмотра нагнойничковые заболеваниясотрудников пищеблока и мл.воспитателей | СанПиН 2.4.1.3049-13п.19.3. | ежедневно | Старшая медицинскаясестра | Приложение № 16к СанПиН 2.4.1.3049-13Журнал здоровья |
| 1.6 | Проведениепрофилактических прививок | ПриказМинздравсоцразвитияРФ от 31.01.2011 №51н"Об утверждениинационального календаряпрофилактическихпрививок и календаряпрофилактическихпрививок поэпидемическимпоказаниям | Постоянно | Старшая медицинскаясестра | Оформленная личная медицинскаякнижка |
| **2.Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам****гигиенического обучения** |
| № п/п | Проводимое мероприятие | Основание | Срокисполнения | Ответственный | Результат |
| 2.1 | Проведение санитарногоминимума |  | При приеме наработу;принеобходимости | Старшая медицинскаясестра | Оформленная личная медицинскаякнижка |
| 2.2 | Гигиеническая аттестациясотрудников | СанПиН 2.4.1.3049-13п.19.1. | Все сотрудники 1 раз в 2 года.Дляперсоналапищеблока, атакже лиц,участвующихв раздачепищи детям, -не реже 1 раза в год | Старшая медицинскаясестра | Оформленная личная медицинскаякнижка |
| **3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории,****предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях** (Раздел 3.выполняется при условии финансирования) |
| 3.1 | Параметры микроклимата(температуравоздуха, относительнаявлажность,скорость движения воздуха) | СанПиН 2.4.1.3049-13п.8.7. (Пр. №3) | 1 раз в год | Заведующийхозяйством | Протокол |
| 3.2 | Гигиеническая оценкасоответствиямебели росто-возрастнымособенностямдетей и ее расстановка | СанПиН 2.4.1.3049-13п.6.6. | 2 раз в год,сентябрь, май | ЗаведующийхозяйствомСтаршая медицинскаясестраСтарший воспитатель |  |
| 3.3 | Смывы длябактериологическихисследований (групповоеоборудование,игрушки, мебель и пр.) |  | 1 раз в год | Заведующийхозяйством | Протокол |
| 3.4 | Смывы длябактериологическогоисследования (оборудование,спецодежда, руки персонала ипр.) |  | 1 раз в год | Заведующийхозяйством | Протокол |
| 3.5 | Уровень искусственнойосвещенности |  | 1 раз в год | Заведующийхозяйством | Протокол |
| 3.6 | Исследование песка изпесочниц по санитарно -паразитологическимпоказаниям |  | 4 раз в год | Заведующийхозяйством | Протокол |
| 3.7 | Исследование качества водыхолодной питьевой помикробиологическим исанитарно-химическимпоказателям |  | 1 раз в год | Заведующийхозяйством | Протокол |
| 3.8 | Измерение шума(непостоянный) |  | 1 раз в год | Заведующийхозяйством | Протокол |
| 3.9 | Проведение токсилогических,гигиенических и иных видовоценок и экспертиз |  | 1 раз в год | Заведующийхозяйством | Протокол |
| 3.10 | Определение массовой долидействующих веществ врабочих растворахдезинфицирующих средств:Хлоросодержащие средства |  | 1 раз в год | Старшая медицинская сестра | Протокол |
| **4.Санитарные требования к участку структурного подразделения** |
| 4.1 | Санитарное состояние территорииструктурного подразделения, спортплощадки,подходов к зданию | СанПиН 2.4.1.3049-13п.3.1.-3.15 | еженедельно | Заведующийхозяйством |  |
| 4.2 | Санитарное состояниехозяйственной зоны | СанПиН 2.4.1.3049-13п.3.16-3.21 | еженедельно | Заведующийхозяйством |  |
| 4.3 | Освещенность территории | СанПиН 2.4.1.3049-13п.3.3. | еженедельно | Заведующийхозяйством |  |
| **5.Санитарные требования к оборудованию помещений структурного подразделения** |
| 5.1 | Состояние отделки стен, половв групповых помещениях,коридорах, санузлах |  | ежеквартально | Заведующийхозяйством |  |
| 5.2 | Состояние осветительныхприборов | СанПиН 2.4.1.3049-13п.7.7.-7.10. | ежемесячно | Заведующийхозяйством |  |
| 5.3 | Соблюдение требований ксанитарному содержаниюпомещений структурного подразделения | СанПиН 2.4.1.3049-13п.17.1.-17.18 | еженедельно | Старшая медицинская сестра |  |
| 5.4 | Соблюдение требований коборудованию пищеблока,инвентарю, посуде | СанПиН 2.4.1.3049-13п.13.1.-13.20 | ежемесячно | Заведующийхозяйством |  |
| **6. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке** **структурного подразделения**(Раздел 6.выполняется при условии финансирования) |
| 6.1 | Готовая продукция (санитарно-бактериологическоеисследование) |  | 4 раза в год(10 проб) | Старшая медицинская сестра | Протокол |
| 6.2 | Смывы на БГКП (предметыинвентаря, оборудованияпищеблока, руки и спецодеждаперсонала) |  | 1 раз в год | Старшая медицинская сестра | Протокол |
| 6.3 | Лабораторные исследованияпищевой продукции(определение витаминов,калорийность) |  | 1 раз в год | Старшая медицинская сестра | Протокол |
| 6.4 | Определение йода (иодатакалия, йодистого калия) в поваренной соли |  | 1 раз в год | Старшая медицинская сестра |  |
| **7. Организация питания** |  |
| 7.1 | Заключение договора напоставку продуктов питания |  | постоянно | Директор ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска, главный бухгалтер,контрактный управляющий | Контракты, договоры |
| 7.2 | Контроль наличиясопроводительныхдокументов, удостоверяющихкачество и безопасность сырьяи готовой продукции | СанПиН 2.4.1.3049-13п.14.1 | постоянно | Старшая медицинская сестра,кладовщик | Сертификаты качества, ярлыки на каждый продукт.Журналбракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающихна пищеблок |
| 7.3 | Контроль условий и сроковхранения продуктов питания | СанПиН 2.4.1.3049-13п.14.1 | постоянно | Старшая медицинская сестра, кладовщик, шеф-повар | Журналбракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающихна пищеблок,Журналучета температурного режима в холодильном оборудовании |
| 7.4 | Контроль за технологиейприготовления готовых блюд,наличием технологическихкарт | СанПиН 2.4.1.3049-13п.15.5 | постоянно | Старшая медицинская сестра | Технологические карты в соответствии с меню |
| 7.5 | Проведение оценки качестваготовых блюд | СанПиН 2.4.1.3049-13п.14.23 | постоянно | Бракеражнаякомиссия | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции |
| **8. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса** |
| 8.1 | Контроль за оснащениемоборудования, правильнойрасстановкой мебели |  | постоянно | Заведующийхозяйством,старший воспитатель |  |
| 8.2 | Гигиеническая оценкасоответствиямебели росто-возрастнымособенностямдетей и ее расстановка | СанПиН 2.4.1.3049-13п.6.6. | 2 раз в год,сентябрь, май | Старшая медицинская сестра,старший воспитатель |  |
| 8.3 | Контроль за маркировкоймебели, в соответствие сростовыми показателями | СанПиН 2.4.1.3049-13п.6.6. | постоянно | Старший воспитатель |  |
| 8.4 | Контроль за правильнымиспользование техническихсредств обучения | СанПиН 2.4.1.3049-13п.11.5.-11.6. | постоянно | Старший воспитатель |  |
| 8.5 | Контроль запродолжительностью прогулок | СанПиН 2.4.1.3049-13п.11.4.-11.13. | постоянно | Старший воспитатель Старшая медицинская сестра |  |
| 8.6 | Контроль за выполнениемтребований режима дня и учебных занятий | СанПиН 2.4.1.3049-13п.11.4.-11.13. | постоянно | Старший воспитатель |  |
| 8.7 | Проведение контроля ианализа физического развития | СанПиН 2.4.1.3049-13п.11.4. | постоянно | Старший воспитатель Старшая медицинская сестра |  |
| **9. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья** |
| 9.1 | Ежегодный анализ оздоровительной работы исостояния здоровья детей |  | Май 2020 | Старшая медицинская сестра | Запись в медицинской книге ребенка |
| 9.2 | Проведение профилактическихосмотров детейдекретированных возрастов |  | По плану | Старшая медицинская сестра | Запись в медицинской книге ребенка |
| 9.3 | Проведение и контрольэффективностизакаливающих процедур |  | постоянно | Старшая медицинская сестра |  |
| 9.4 | Контроль за утреннимприемом детей |  | постоянно | Старшая медицинская сестра |  |
| 9.5 | Осмотр детей на педикулез | СанПиН 2.4.1.3049-13п.18.1. | 1 раз в неделю | Старшая медицинская сестра | Журнал осмотра детей на педикулез |
| 9.6 | Организация и проведениесанитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине |  | По необходимости | Старшая медицинская сестра |  |
| 9.7 | Контроль за организациейработы по формированиюздорового образа жизни с персоналом и детьми |  | По плану | Старшая медицинская сестра |  |
| **10. Контроль охраны окружающей среды** |
| 10.1 | Договора на вывоз ТБО, пищевых отходов |  | Январь 2020 | Директор,Заведующийхозяйством | Контракт, договор. |
| 10.2 | Дезинфекция, дезинсекция,дератизацияпомещений | СанПиН 2.4.1.3049-13п.17.18., СП 3.5.3.1129-02, СанПиН 3.5.2.1376-03 | ежемесячно | Заведующийхозяйством | Контракт, договор.Акты о выполненных работах по дезинфекции, дератизации |
| 10.3 | Контроль за сбором,временным хранением,вывозом люминесцентныхламп специализированнымтранспортом |  | постоянно | Заведующийхозяйством |  |
| 10.4 | Договора наобслуживание здания |  | январь2020 | Заведующий СП,Заведующийхозяйством |  |
| **11.Специальная оценка условий труда** |
|  | Проведение специальной оценки условий труда рабочих мест педагогических работников | Федеральных законов от 23.06.2014 № 160-ФЗ,от 13.07.2015 № 216-ФЗ | январь 2020г | Специалист по охране труда | Заключение |
| 11.1 | Разработка и реализация мероприятий, направленных на улучшение условий труда работников |  | Январь 2020 | Заведующий структурным подразделением | План финансово- хозяйственной деятельности |
| 11.1.1 | обеспечение работников средствами индивидуальной защиты, а также оснащения рабочих мест средствами коллективной защиты |  | В течение года | Заведующий хозяйством | Личная карточка учета выдачи смывающих и обеззараживающих средствЛичная карточка выдачи спец- одежды |
| 11.1.2 | установление работникам предусмотренных Трудовым кодексом Российской Федерации гарантий и компенсаций; |  | В течение года | Заведующий структурным подразделением | Приказы о компенсациях для младших воспитателей, машинистов по стирке и ремонту спецодежды, работники пищеблока |

**12 Программа предварительных мероприятий, проводимых**

**в профилактических целях лицами, ответственными за осуществление**

**производственного контроля.**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиемероприятий | Периодичность | Ответственный(должность, Ф.И.О.) | Документ,фиксирующийитогов проверки |
| 1 | Рассаживаниедетей в соответствии сросто-возрастнымиособенностями детей, посостоянию здоровья | Сентябрь,январь | Старший воспитатель | Протоколызамеров |
| 2 | Проверка правильностимаркировки ученическоймебели | Сентябрь,январь | Старший воспитательвоспитатели |  |
| 3 | Проверка соблюденияправильности расстановкимебели в учебных помещениях | Сентябрь,январь | Старший воспитатель |  |
| 4 | Проверка соответствияпрограмм, методик, режимавоспитания и обучениятребованиям санитарныхнорм | Сентябрь, май | Заведующий | Аналитическиесправки |
| 5 | Проверка соблюденияобъемов и графикапроведения лабораторныхисследований и испытанийза факторами окружающейсреды и безопасностьюпредоставляемых услуг всоответствии с договором | Ежеквартально | Заведующийхозяйством | Отметка овыполнении вграфике |
| 6 | Проверка соответствияпараметров микроклимата(температуры) впомещениях структурного подразделениясанитарным требованиям инормам (контрольпоказателей термометра) | осенне-зимнийпериод | Заведующийхозяйством | Журнал учета |
| 7 | Проверка соблюдениярежима воздухообмена впомещениях структурного подразделения (режим,график проветривания) | осенне-зимнийпериод | Заведующийхозяйством | Журнал учета |
| 8 | Контроль за системойтеплоснабжения в структурном подразделении | осенне-зимнийпериод | Заведующийхозяйством | Журнал учета |
| 9 | Проверка соответствияпараметров искусственнойосвещенности учебных ирабочих мест в помещенияхДОУ санитарнымтребованиям и нормам(контроль рабочегосостояния светильников,своевременная замена ламп) | еженедельно | Заведующийхозяйством | Журнал учета |
| 10 | Проверка исправностисистем хозяйственно-питьевого водоснабжения,канализации и водостоков всоответствии сгигиеническимитребованиями | еженедельно | Заведующийхозяйством | Журнал учетааналитическиесправки |
| 11 | Контроль за соблюдениемсанитарных норм напищеблоке:Контроль за проведениемвходного контроляпоступающей молочнойпродукции с проведениемтермометрии контактнымитермометрами; | ЕженедельноЕжедневно | кладовщик | Журнал учетаБракеражныйжурнал |
| Оценка эффективностивходного контроля пищевыхпродуктов,продовольственного сырья | постоянно | Журнал входногоконтроля |
| Соответствие продукции санитарным требованиям,поступающей в структурное подразделение | ежедневно | Бракеражныйжурнал |
| Контроль исправностихолодильного оборудования | ежедневно | кладовщик | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании |
| Проверка вентиляционногооборудования спривлечениемспециализированнойорганизации | ежегодно | Заведующий хозяйством | Акт проверкивентиляционныхсистем |
| Соблюдение технологииприготовления пищи; | Еженедельно | Члены бракеражнойкомиссии | Бракеражныйжурнал |
| Соблюдение поточностипроизводственныхпроцессов; | Еженедельно | Бракеражныйжурнал |
| Соблюдение условий пообработке посуды, | Еженедельно | Акт |
| Наличие и правильностьмаркировки кухонногоинвентаря, разделочныхдосок, ножей,гастрономических емкостей | Еженедельно | Акт |
| Контроль исправноститехнологическогооборудования на кухне | Ежедневно | Заведующийхозяйством | Журналтехническогоконтроляхолодильногооборудования иоборудован |
| Контроль за соблюдениемнорм потребленияпродуктов питания, нормвыхода блюд,разнообразием меню,витаминизацией 3-го блюда | ЕжедневноЕжемесячно | Члены бракеражнойкомиссииМед.сестра | АктНакопительнаяведомость |
| Контроль соблюденияграфика мойки идезинфекции оборудования,генеральных уборокпроизводственныхпомещений | Ежедневно | Заведующийхозяйством | График уборки идезинфекции |
| Контроль за соблюдениемтемпературного режима,условиями храненияпродуктов питания(«товарное соседство») | Ежедневно | кладовщик | ЖурналскоропортящихсяпродуктовЖурнал контролятемпературы вхолодильниках |
| 12 | Контроль за соблюдениемсанитарных требований впомещениях структурного подразделения: | Еженедельно | Старшая медицинская сестраЗаведующийхозяйством | Журнал учета,аналитическиесправки |
| Контроль засистематической иправильной уборкойпомещений структурного подразделения | Ежедневно | Старшая медицинская сестра |
| Режим проветривания(кварцевания) | Ежедневно | Старшая медицинская сестра |
| Организация питьевогорежима | Ежедневно | Старшая медицинская сестра |
| 13 | Контроль прохождениямедицинских обследованийи профессиональнойгигиенической подготовки | Один раз вполгода | Старшая медицинская сестраЗаведующийхозяйством | Журналыпрохожденияфлюорографии ипрофессиональнойгигиеническойподготовки |
| 14 | Контроль за убор структурного подразделения ДОУ | еженедельно | Заведующийхозяйством | Журнал учета,аналитическиесправки |
| 15 | Санитарное состояниехозяйственной зоны:очистка контейнеров,хозяйственной площадки,вывоз мусора. | Ежедневно | Заведующийхозяйством |  |
| 16 | Качество песка впесочницах, на игровыхплощадках | Весна | Старший воспитательЗаведующийхозяйством | Лабораторныеисследования |
| 17 | Контроль сбора, хранения ивывоза пищевых отходов вгруппах и пищеблоке | Ежедневно | Заведующийхозяйством |  |
| 18 | Контроль эффективностипроведения работ подезинсекции, дератизации,контроль популяциигрызунов, наличиесинантропных,членистоногих вредителей | Ежедневно | Заведующийхозяйством | Акты приема-сдачи работ подератизации,дезинсекции |
| 19 | Контроль организациипитьевого режима в структурном подразделении,качеством и безопасностьюпитьевой воды | Ежедневно | ЗаведующийхозяйствомСтарший воспитатель |  |
| 20 | Контроль выполнениятребований к санитарномусодержанию помещенийструктурного подразделения | Ежедневно | Заведующийхозяйством |  |

**12.2 Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые**

**медицинским персоналом в структурных подразделениях в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Опасные факторы | Профилактические мероприятия | Периодичность |
| Инфекционныезаболевания,педикулез | Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в структурное подразделение с целью выявления больных. Вслучае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей в структурное подразделение послесанации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал. | ежедневно |
| Состояние здоровья воспитанников | Систематическое наблюдение за состоянием здоровьявоспитанников; Организация профилактических осмотров и профилактических прививок;Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;Информирование руководителей учреждения,воспитателей о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;Профилактическая работа с персоналом и детьми поформированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.) | постоянно |
| Распространениеинфекционныхзаболеваний | Сообщение в территориальные учрежденияздравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза | постоянно |
| Санитарное состояниетерритории структурных подразделений,территории всехпомещений | Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней;Контроль эффективности средств, применяемых дляуборки, мойки и дезинфекции;Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств;Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения | постоянно |
| Организация питаниявоспитанников | Контроль за работой пищеблока (мест приготовленияпищи);Контроль правильности хранения пищевых продуктов;Контроль качества и безопасности приготовленныхпищевых продуктов (взятие суточных проб);Контроль проведения витаминизации блюд,профилактического питания | постоянно |
| Инвазированиеконтагиозныхгельминтозами(энтеробиоза иГименолепидоза) | Организуют и проводят меры по предупреждениюпередачи возбудителя и оздоровлению источниковинвазии;Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников структурного подразделения;Всех выявленных инвазированных регистрируют вжурнале для инфекционных заболеваний и проводятмедикаментозную терапию;При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала структурного подразделения. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала структурного подразделения контагиозными гельминтозами профилактическиемероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания:- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены). | Постоянно |

**12.3 Контроль выполнения требований к санитарному**

**содержанию помещений в структурных подразделениях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объекты контроля | Необходимые санитарные меры | Ответственный |
| Внутренние помещения | Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.Генеральная уборка всех помещений и оборудованияпроводится один раз в месяц с применением моющих идезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). | ВоспитательМладшийвоспитатель |
| Музыкальный зал | Влажная уборка музыкального зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия музыкальный зал проветривается в течение не менее 10 минут | музыкальныйруководитель,инструкторпо физическойкультуре |
| Инвентарь, игрушки, мебель | Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моютсягорячей водой с мылом; нагрудники из ткани -стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях. | ВоспитательМладшийвоспитатель |
| Отбор воды для технических целей | Для технических целей (уборка помещений групповой,туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещенияхгрупповых отдельный водопроводный кран. | Младшийвоспитатель |
| Ковры, ковровые покрытия | Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке. | ВоспитательМладшийвоспитатель |
| Санитарно-техническое оборудование | Санитарно-техническое оборудование ежедневнообеззараживаются независимо от эпидемиологическойситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. | ВоспитательМладшийвоспитатель |
| Окна, двери | В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). | Заведующийхозяйством |
| Системы вентиляции, вытяжки | Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения. | Заведующийхозяйством |
| Ремонтные работы | Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательныхорганизаций в присутствии детей | Заведующийхозяйством |
| Игрушки | Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °C) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.Пенолатексные ворсованые игрушки и мягконабивныеигрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день.Кукольная одежда стирается по мере загрязнения сиспользованием детского мыла и проглаживается. | ВоспитательМладшийвоспитатель |
| Постельное белье, постельные принадлежности | Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две сменынаматрасников. Чистое белье доставляется в мешках ихранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойнойматерии мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадкаххозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в годпостельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере | ВоспитательМладшийвоспитательЗаведующийхозяйствомМашинистпо стиркебелья иремонтуспецодежды |
| Борьба с вредителями | В структурных подразделениях должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии стребованиями к проведению дезинфекционных идератизационных мероприятий | Заведующий хозяйством |

**12.4 Организация сбора и хранения и вывоза, образующихся твердых бытовых,**

 **пищевых отходов.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид отходов | Объемотходовв год | Место сбораи утилизация | № договоранатранспортировку иутилизацию | Наименованиепредприятия |
| Твердые бытовыеотходы (ТБО). | 2,25 т | Одноразовые мешки длямусора, выносятсяежедневно наконтейнерную площадку | Договор № ТКО-15360 № 499 от 07.02.2020 г. | ООО «ЭкоСтройРесурс» |
| Картон, бумага,полиэтиленоваяупаковка, тряпье | Складируются в стопки(кипы) в специальновыделенном местевывозятся по меренакопления |
| Пищевые отходы | Одноразовые мешки длямусора, выносятсяежедневно наконтейнерную площадку |
| Ртуть содержащиелампы | 60 шт. | В структурном подразделении не складируются, забирают сотрудники Центр-сервиса |  |  |

**12.5 Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых,**

**пищевых отходов.**

1. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее

15 м от здания. На площадке с твердым покрытием установлены 3 контейнера с крышками ( для твердых бытовых отходов 2 контейнера для пищевых отходов-1).

Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями.

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

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

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

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

 5. Виды отходов в структурном подразделении:

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

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

**12.6 Дезинсекция и дератизация помещений**

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Участок, цех, производство** | **Профессия** | **Кол-во работаю-щих в данной профессии** | **Вредный производственный фактор** | **Крат-ность мед. осмот-ра** |
| 1 | ШколаШкола | Учитель | 23 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2 | 1 раз в год |
| 2 | Библиотекарь | 1 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп. 2.7. Приложение № 1 | 1 раз в год |
| 3 | Главныйбухгалтер | 1 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2,п. 3.2.2.4. Приложение № 1 | 1 раз в год |
| 4 | Уборщик служебных помещений | 4 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2, п.1.2.8.1., п. 1.3.3., п.4.1. Приложение № 1 | 1 раз в год |
| 5 | Сторож | 3 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2 | 1раз в год |
| 6 | Директор школы | 1 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2 | 1раз в год |
| 7 | Зам. директора по УВР,ВР | 2 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2 | 1раз в год |
| 8 | Учитель информатики | 1 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2, п., п.3.2.2.4. Приложение № 1 | 1раз в год |
| 9 | Рабочий по комплексному обслуживанию зданий | 1 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2, п.1.2.8.1., п. 1.3.3., п.4.1. Приложение № 1 | 1раз в год |
|  | Дворник | 1 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2, п.1.2.8.1., п. 1.3.3., п.4.1. Приложение № 1 | 1раз в год |
| 10 | Заведующий хозяйством | 1 | Работы в образовательных учреждениях всех типовп.18. Приложение № 2, п.1.2.8.1., п. 1.3.3., п.4.1. Приложение № 1 | 1раз в год |
| 11 | Структурные подразделения «Детский сад «Бабочка», «Детский сад «Ежик» | заведующий | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМп.3.2.2.4 приложение №1 | 1 раз в год |
| 12 | старший воспитатель | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМп.3.2.2.4 приложение №1 | 1 раз в год |
| 13 | бухгалтер | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМп.3.2.2.4 приложение №1 | 1 раз в год |
| 14 | старшая медицинская сестра | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 15 | воспитатель | 39 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 16 | музыкальный руководитель | 4 | Работы в дошкольных образовательных организациях, электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМп.20 приложение №2п.3.2.2.4 приложение №1 | 1 раз в год |
| 17 | Структурные подразделения «Детский сад «Бабочка», «Детский сад «Ежик» | помощник воспитателя | 3 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2синтетические моющие средствап.1.3.3 приложение №1 | 1 раз в год |
| 18 | младший воспитатель | 16 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2синтетические моющие средствап.1.3.3 приложение №1 | 1 раз в год |
| 19 | заведующий хозяйством | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 20 | уборщик служебных помещений | 3 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2синтетические моющие средствап.1.3.3 приложение №1 | 1 раз в год |
| 21 | машинист по стирке и ремонту спецодежды | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2физические перегрузкип. 4.1 приложение №1 | 1 раз в год |
| 22 | рабочий по комплексному обслуживанию здания, | 1 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 23 | сторож | 6 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 24 | шеф-повар | 1 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2физические перегрузкип.4.1 приложение №1тепловое излучениеп. 3.10 приложение №1 | 1 раз в год |
| 25 | повар | 3 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2физические перегрузкип.4.1 приложение №1тепловое излучениеп. 3.10 приложение №1 | 1 раз в год |
| 26 | Структурные подразделения «Детский сад «Бабочка», «Детский сад «Ежик» | кухонный рабочий | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2физические перегрузкип.4.1 приложение №1 | 1 раз в год |
| 27 | кладовщик | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 28 | дворник | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 29 | учитель-логопед | 3 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 30 | педагог-психолог | 2 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 31 | слесарь-сантехник | 1 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2 | 1 раз в год |
| 32 | делопроизводитель | 1 | Работы в дошкольных образовательных организацияхп.20 приложение №2электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМп.3.2.2.4 приложение №1 | 1 раз в год |

На основании Инструкции o порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения утвержденной приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" в структурных подразделениях проводится профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация должностных лиц и работников ГБОУ ООШ № 6 г Новокуйбышевска

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Возможные аварийные ситуации** | **Последствия аварийной ситуации** | **Информирование об аварийной ситуации** | **Мероприятия по локализации аварийной ситуации** |
| Отключение отопления | 1.Температурный режим ниже нормы.2.Размораживание системы отопления. | НМБУ «Центр – сервис»ПУМОН СОАдминистрация города | Временная остановка работы Учреждения. |
| Авария систем хозяйственно – питьевого водоснабжения | 1.Пищевые отравления.2. Вспышка острых кишечных заболеваний.3.Нарушение санитарных норм. | НМБУ «Центр – сервис»ПУМОН СОАдминистрация города | 1. Прекращение работы столовой, пищеблока.2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций.3. Проведение дезинфекционных мероприятия.4. Лабораторные исследования питьевой воды |
| Авария системы электроснабжения;отсутствие электроэнергии длительное время  | 1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами.2.Пищевые отравления.3. Вспышка острых кишечных заболеваний4.Нарушение хранения медикаментов | НМБУ «Центр – сервис»ПУМОН СОАдминистрация города | 1. Прекращение работы столовой, пищеблока2. Проведение мероприятий по ремонту коммуникаций3. Проведение экспертизы пищевых продуктов4. Проведение лабораторных исследований продтоваров после ликвидации аварии |
| Выход из строя техноло-гического и холодильного оборудования | 1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами.2.Пищевые отравления.3. Вспышка острых кишечных заболеваний | НМУП ФШП, НМБУ «Центр – сервис» | 1. Ограничение ассортимента блюд2. Прекращение работы столовой, пищеблока2.Проведение мероприятий по ремонту3.Проведение экспертизы пищевых продуктов4.Замена оборудования |
| Возникновение заболеваний или эпидемия (гепатит, ветряная оспа, краснуха, эпидпаротит, грипп и др.) среди детей, работников | – гепатит-3 случая и более;-остальные инфекции-5 случаев и более | ПУМОН СОРоспотребнадзор | - Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дез. средств;- Проветривание;- Изоляция контактирующих детей;- Проведение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. С применением дезинфицирующих средств (Жавель Соллид в таблетках). |

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

 **в структурных подразделениях**

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Журнал здоровья

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал антропометрии

Накопительная ведомость по расходу продуктов питания

Журнал учета бесед по гигиеническому воспитанию

Книга записи санитарного состояния учреждения

Карты контроля

Журнал учета проведения дезинсекции

Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте

Журнал регистрации пищевых отходов

Журнал-график проведения генеральных уборок

Журнал учета проведения дератизации дезинсекции

Журнал вновь поступивших детей в структурное подразделение.

Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.

Журнал учета острой заболеваемости.

Журнал учета инфекционных заболеваний.

 Журнал профилактических прививок.

Журнал наблюдений за контактными детьми.

Личные медицинские книжки.

**Инструкции**

№1 По санитарной обработке кухонной посуды ручным способом

№2 По проведению генеральной уборки в помещении пищеблока

№3 О ежедневной санитарной обработке производственных мест, посуды, инвентаря в помещении пищеблока.

№4 О ежедневной санитарной обработке посуды, инвентаря, помещений групповых ячеек.

№5 О мытье игрушек

№6 Организация питьевого режима

№7 Графики

№8 Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба

№9 Требования к проветриванию помещений

№10 Требования при обработке яиц

№11 Меры по борьбе с насекомыми, мышами

№12 По обработке холодильников

№13 По обработке тары для пищевых отходов