

«Утверждаю»

«Начальник» Директор МБОУ
детский сад № 78»



Матомедова Н.З.

2022г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

МБОУ «Начальная школа – детский сад № 78»

2022г.

Г. Махачкала

ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ

Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях безопасности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг осуществляется в соответствии со ст. 212 «Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда», Трудового кодекса Российской Федерации, ст. 32 производственный контроль ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52 и СП 1.1.1058-01/СП 1.12193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, приказов, санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляемых государственный санитарно-эпидемиологический надзор в т.ч.:

- разрабатывать и проводить санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг и т.д.

Лабораторно-производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Целью проведения данного контроля является обеспечение безопасных условий осуществления лечебно-диагностического процесса для пациентов и медицинского персонала.

Программа производственного контроля осуществляется предпринимателями или юридическими лицами до начала осуществления деятельности, а для предпринимателей и юридических лиц уже осуществляющих деятельность – не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил, при изменении вида деятельности в разработанную программу лабораторного контроля вносятся изменения, дополнения.

Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

1. Пояснительная записка.

1. Общие сведения об объекте производственного контроля

Наименование предприятия: МБОУ «Начальная школа – детский сад № 78»

Директор: Магомедова Н.З.

Телефон руководителя предприятия: 8-988-202-15-42

Фактический адрес: РД г. Махачкала РД, ул. Каримова, 9

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: ОКВЭД 80.10.1 Дошкольное образование, начальное общее образование.

Количество работающих: 73 человек персонала.

Описание зданий и сооружений объекта:

Здание: Основное здание детского учреждения 2-х этажное типовое здание, год постройки – 1985г

Площадь здания – 2236,8

Площадь территории – 9653,9

II групп – прихожая, игровая, спальня, санузел

4 класса – классное помещение, санузел

Корпус № 1

1 этаж – 2 группы

2 этаж – 2 группы

Корпус № 2

1 этаж – 1 младшая А группа; класс; кабинеты логопедов; кабинет психолога; щитовая

2 этаж – 2 класса;

Корпус № 3

1 этаж – группа;

2 этаж – группа;

Корпус № 4

1 этаж – 1 группа; класс

2 этаж – 2 группы;

1 этаж – физкультурный зал

I этаж: кабинет директора; кабинет зам директора по ВР; кабинет зам директора по ахч; кабинет гл. бухгалтера; доп кабинет;

Музыкальный зал; Кухня; прачечная; мед.кабинет; кладовка; кабинет кастелянши.

Канализация централизованная

Водоотведение холодное и горячее – централизованное

Система отопления - централизованное

Вентиляция естественная и искусственная с механическим побуждением в соответствии с ГОСТ. Система кондиционирования.

Освещение естественное и искусственное (комбинированное).

Территория – огорожена, асфальтирована, освещена, благоустроена, оборудована игровыми площадками, песочницами, теневыми навесами. Предусмотрено 2 входа/выхода.

Общая характеристика производства:

Набор производственных и вспомогательных помещений и административно-бытовые помещения:

3. Общая характеристика производства .

1 младшая А группа - ____ 114,9

2 младшая А группа - ____ 121,7

2 младшая Б группа - ____ 130,8

1 средняя группа - ____ 121,7

2 средняя группа - ____ 130,8

1 старшая группа - ____ 125,4

2 старшая группа - ____ 124,6

1 логопедическая группа - ____ 66,4

2 логопедическая группа - ____ 60,3

1 подготовительная группа - ____ 121,9

2 подготовительная группа - ____ 121,9

1 класс – 116,1

2 класс – 116,1

3 класс – 114,9

4 класс – 75,9

Музыкальный зал- 99,2

Физкультурный зал – 49,5

4. Административно-бытовые помещения :

Кабинет директора – 12,6

Кабинет зам директора по ВР – 23,6

Кабинет гл.бухгалтера – 9,1

Кабинет зам директора по ахч – 6

Кабинет логопеда 1 – 10

Кабинет логопеда 2 – 10

Кабинет психолога - 22

Кабинет кастелянши – 8,2

Прачечная – 25

Кухня – 65,5

Шитовая – 6,5

Коридоры - 140

Группа подразделяется – игровая, спальня, моечная, санузел.

Пищеблок подразделен- горячий цех, моечная, гардеробная для поваров.

Групповая спальня. В детских спальнях -- кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечен свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе.

Все помещения оборудованы, оснащены в соответствии санитарных норм и правил.

Внутренняя отделка и квадратура всех помещений соответствуют Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

В пищеблоке точность соблюдения. Все оборудование и кухонная мебель соответствуют мощностям. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимыми технологическим, холодильным и мочным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Договор на вывоз ТБО: заключен.

Договор на проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции: заключен.

Договор на обслуживание и проверку технического оборудования: заключен.

Договор на утилизацию медицинских отходов (класса Б, Г) – заключен договор.

Ответственный за проведение производственного контроля – Мусаева Р.М – зам дир по ВР

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,

сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки). Программа представляет собой систему управления безопасностью производством. Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия: 1- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с

производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля; 2- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию; 3- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем; 4- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений; 5- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга; 6- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП; 7- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП. Целью программы по соблюдению принципов ХАССП

является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности. Для сотрудников ти воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических законодательных актов, должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.

2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно - эпидемиологической обстановкой на предприятии.

3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых на

Предприятии работ и оказываемых услуг; обеспечение безопасности для здоровья человека пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.

4. Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинфекционных и дератизационных мероприятий и эффективностью их проведения.

5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинского осмотра работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.

2 Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений;

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

2.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.4. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса Производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

- 2.8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции: 2.9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию нарушений мониторинга за контролем качества пищевой продукции.
- 3 Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений
- 3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудования в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- 3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 3.3. Во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моющие ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моющих отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.
- 3.4. При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электроподогревателя (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца. Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, с установкой их с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.
- 3.5. При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуются внутренний водопровод водозабором из артезианской скважины, колодца, коптежей. При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию с территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.6. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общепроизводительных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях

базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7. Для обеспечения освещения помещений применять светильники во взрывозащитном исполнении. Светильники не размещать над пищевыми технологическим оборудованием, разделочными столами.

4 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с

пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 санитарных правил.

4.2. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

¹Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью не более 350 мл; бутылированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при

соблюдении условий хранения продукции.

4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.

Конструкции и размещение стеллажей и подтонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил,

а также шкафы для ее хранения около раздаточной линии.

4.8. При организации питания запрещается ферментирован, ферментиров и стекловую посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения

2. Перечень должностей

работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке

20. Работы в дошкольных образовательных организациях, домах ребенка, организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (лиц, их заменяющих), образовательных организациях интернатного типа, оздоровительных образовательных организациях, в том числе санаторного типа, детских санаториях, круглогодичных лагерях отдыха, а также социальных приютах и домах престарелых	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею 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	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заражном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) оспа
---	-------------	--	---	---

14. Работы в организациях пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заражном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка,
---	-------------	--	--	--

производства, хранения, реализации, в том числе работы по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при приготовлении их в местах видах транспорта			обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на тельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внегочечный туберкулез с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и противогрибковыми препаратами 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников акушерских и хирургических стационаров, отделений патологии новорожденных, недоношенных, а также занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов 10) оспа
--	--	--	---	---

№ п/п	Ф.И.О.	Год рождения	Должность	№ мед книжки	Кратность прохождения мед/осмотра и гиг. обучения	
					1 раз в год.	1 раз в 2 года
1	Магомедова Накават Зубайриевна	01.01.1960	директор	№ 17343967	медосмотр	гиг обучение
2	Мусаева Разият Магомедовна	15.09.1949	зам.дир.по ВР	№ 18142098	медосмотр	гиг обучение
3	Сутеева Ирада Абдурагимовна	14.05.1965	зам.дир.по УВР	№ 18142097	медосмотр	гиг обучение

4	Жукавина Наталья Викторовна	19.09.1975	зам дир. по х/ч	№ 18142088	медосмотр	гиг обучение
5	Седирова Сураят Раджабовна	02.09.1957	воспит-ль	№ 18142355	медосмотр	гиг обучение
6	Сандова Патимат Абдурагимовна	03.01.1953	вос-ль	№ 18142086	медосмотр	гиг обучение
8	Абдурагимова Анастасия Абдурагимовна	21.07.1974	восп-ль	№ 42339163	медосмотр	гиг обучение
9	Пирева Анизат Рамазановна	28.12.1964	воспит-ль	№ 18142359	медосмотр	гиг обучение
10	Сандова Мадина Абдулгамидовна	27.10.1985	воспит-ль	№ 4742520	медосмотр	гиг обучение
11	Шихамедова Эльмира Ахмедовна	06.04.1956	воспит-ль	№ 17343966	медосмотр	гиг обучение
12	Тарланова Раиса Абдиловна	05.05.1963	воспит-ль	№ 17343956	медосмотр	гиг обучение
13	Эфендиева Римма Тагировна	15.12.1977	воспит-ль	№ 5084431	медосмотр	гиг обучение
14	Далашева Ракужат Абмугалибовна	16.12.1957	воспит-ль	№ 18142093	медосмотр	гиг обучение
15	Джамалутдинова Марьям Магомедовна	26.05.1985	воспит-ль	№ 35139260	медосмотр	гиг обучение
16	Искандарова Гидат Якубовна	26.06.1969	воспит-ль	№ 18142099	медосмотр	гиг обучение
17	Гаджиева Эльмира Омаровна	05.09.1974	воспит-ль	№ 12141263	медосмотр	гиг обучение
18	Джамалутдинова Зубайдат Магаудовна	08.11.1983	воспит-ль	№ 39637906	медосмотр	гиг обучение
19	Мавраева Залина Ильсовна	28.03.1988	воспит-ль	№ 2067373	медосмотр	гиг обучение

20	Джахапарева Гүлейлан Джахапаровна	11.09.1958	воспит-ль	№ 34322707	медосмотр	гиг обучение
21	Гаджиева Патимат Камиловна	05.04.1982	воспит-ль	№ 30227096	медосмотр	гиг обучение
22	Мирзоева Алжанат Ахмедовна	23.01.1983	воспит-ль	№ 24610358	медосмотр	гиг обучение
23	Гаджиева Сефрит Мирзоевасыяна	22.10.1958	воспит-ль	№ 18142354	медосмотр	гиг обучение
24	Абдусатамова Индира Магомедовна	05.08.1977	воспит-ль	№ 18143077	медосмотр	гиг обучение
25	Абдуллаева Сакинат Мухтаровна	25.04.1964	воспит-ль	№ 18143078	медосмотр	гиг обучение
27	Абдулмалжидова Патимат Хизриевна.	08.09.1973	учит- логопед	№ 17343969	медосмотр	гиг обучение
28	Халимбекова Зарема Абдуллаевна	28.05.1982	логопед	№ 1733394	медосмотр	гиг обучение
29	Масимова Зайра Шихкеримовна	18.04.1976	учитель	№ 18143080	медосмотр	гиг обучение
30	Шахуева Патимат Хайбуллаевна	02.04.1965	учитель	№ 20431922	медосмотр	гиг обучение
31	Халидова Анит Магомедовна	22.12.1961	учитель	№ 40375508	медосмотр	гиг обучение
32	Уруджева Диана Абумуслимовна	15.10.1981	восп-ль ППД	№ 2814425	медосмотр	гиг обучение
33	Чиркаева Риясат Умаровна		Воспит ППД	№ 40375509	медосмотр	гиг обучение
34	Рамазанова Зухра Сейфуллаевна	08.09.1985	Воспит ППД	№ 0916349	медосмотр	гиг обучение
35	Гусейнова Джамиля Нургабутдиновна	12.04.1979	физ. инстр.	№ 33533695	медосмотр	гиг обучение

36	Айвазова Айнаханум Иниязовна	25.03.1992	Учит англ.яз.	№ 32167060	медосмотр	гиг обучение
37	Ваганова Нурият Тажутдиновна	20.12.1983	Сол педагог	№ 33133116	медосмотр	гиг обучение
38	Сайтидова Патимат Казимагомедовна	25.10.1960	шеф-повар	№ 42339396	Мед осмотр и гиги обучение	
39	Исирова Файина Ширсаидовна	12.01.1975	повар	№ 42339419	Мед осмотр и гиги обучение	
40	Серкипова Хузаймат Магомедовна	26.12.1957	пом.повар	№ 42339397	Мед осмотр и гиги обучение	
41	Абдусалимова Загидат Сумагаджиевна	09.05.1963	князовщик	№ 40375967	Мед осмотр и гиги обучение	
42	Ашурбекова Сакинат Абдуллаевна	07.11.1969	мл.воспит	№ 18142087	Мед осмотр и гиги обучение	
43	Магомедова Гульбарият Нуралиевна	22.01.1963	мл.воспит	№ 17343951	Мед осмотр и гиги обучение	
44	Вагабова Гизилгул Сиражовна	20.03.1965	мл.воспит	№ 18142089	Мед осмотр и гиги обучение	
45	Гаджиева Умусалимат Абдулкадыровна	30.09.1959	мл.воспит	№ 7241550	Мед осмотр и гиги обучение	
46	Атаева Антонина Анатолевна	28.08.1973	мл.воспит	№ 18142360	Мед осмотр и гиги обучение	
47	Ахмедова Гурия Абдуллаевна	04.03.1963	мл.воспит	№ 17343965	Мед осмотр и гиги обучение	
48	Керимова Светлана Акимовна	13.12.1977	мл.воспит	№ 17343954	Мед осмотр и гиги обучение	
49	Нурова Румине Абидиновна	19.12.1977	мл.воспит	№ 33533618	Мед осмотр и гиги обучение	
50	Шихтасанова Замира Шабановна	18.02.1969	мл.воспит	№ 9441069	Мед осмотр и гиги обучение	

51	Асганова София Шевкетовна	04.12.1985	мл.воспит	№ 25897903	Мед осмотр и тип обучение	
52	Джамарова Написат Курбановна	09.08.1981	мл.воспит	№ 35611830	Мед осмотр и тип обучение	
53	Суллейманова Зулфияжат Нуцалхановна	03.01.1990	мл.воспит	№ 42337092	Мед осмотр и тип обучение	
54	Абдулселимова Дильвера Кадирбековна	08.03.1982	мл.воспит	№ 24998174	Мед осмотр и тип обучение	
55	Тайтибова Гава Абдуллаевна	19.09.1972	мл.воспит	№ 23213414	Мед осмотр и тип обучение	
56	Муталибова Курбанкиз Гусейновна	07.07.1957	кастелянша	№ 33533704	медосмотр	тип обучение
57	Нурова Зюхреханум Нурмагомедовна	02.01.1954	прачка	№ 17343964	медосмотр	тип обучение
58	Курбанова Зарема Нурудиновна	08.09.1980	директа	№ 18143081	медосмотр	тип обучение
59	Зайналова Инаханум Нурмагомедовна	24.10.1969	воспитатель	№ 47285713	медосмотр	тип обучение
60	Айдумова Алда Зумрудиновна	08.04.1976	дворник	№ 42339490	медосмотр	тип обучение

режима	(ежедневная и генеральная), дезинфекционный режим. -Режим сбора, хранения и вывоза отходов (утилизация)	2 раз в неделю		
4 Санитарное содержание помещений	- Соблюдение частоты проведения генеральных уборок -соблюдение проведения уборки помещений -использование моющих и дезинфекционных средств -качество уборки	1 раз в неделю Ежедневно 2 раза в неделю	СП 2.4.3648-20	-//-
	Соблюдение частоты мытья и протирки окон (стекол) Состояние обеспечения уборочного инвентаря, моющими и дезинфекционными средствами, условия их хранения, периодичность выдачи моющих средств	2 раза в год 1 раз в месяц	СП 2.4.3648-20	-//-
5 Организация питания	Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов; Первичная экспертиза сырья (визуальный осмотр, органолептика) Контроль наличия правильности оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания и продовольственное сырье, контроль правильности маркировки продукции Контроль за соблюдением правил	При поступлении-каждая партия При поступлении каждой партии ежедневно 1 раз в	СП 2.4.3648-20 ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 от 1 мая 2014г. «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	-//-

	наличием технологических карт. Проведение оценки качества готовых блюд			
Точность производственных процессов	Наличие (отсутствие) обильных порционных пересекających потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, инвентаря, тары.	1 раз в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	-/-
Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, результатам бракеража,	Полнота, своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиеническим нормативов. Осуществления контроля за температурно-влажностным режимом в складских и производственных помещениях	1 раз в месяц	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	-/-
6 Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами Иметь план лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий. Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей.	При установке ежедневно	СП 2.4.3648-20	-/-

		Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов по трафику. Наличие комплексного плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур. Контроль за утренним приемом детей. Осмотр детей на педикулез Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине. Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья. Физкультурных досугов, соревнований. Спортивных праздников, веселых стартов и т.д. Наличие гигиенических заключений на вновь приобретенное оборудование Санитарное содержание			
7	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Обеспеченность медицинским оборудованием Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с	СП 2.4.3648-20	-//-	

	санитарными правилами. Правильное рассаживание детей в соответствии с возрастом. Производить маркировку мебели Правильное использование технических средств обучения Соблюдение требований в естественному и искусственному освещению Выполнение требований режима дня и учебных занятий Проводить контроль и анализ физического воспитания			
8	Соблюдение дезинфекционного режима Контроль за приобретением и использованием дезинфект. Наличие свидетельства дезинфект. метод. указания по их использованию, протокол исследования действующих активных веществ. Условия хранения дезинфекционных средств: -режим побудительной вентиляции -наличие хранилища, помещения для разведения и раздачи рабочих растворов. Контроль проведения дезинфекционных мероприятий:	При получении партии 2 раза в неделю 1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20	-//-

9	Химические средства для дезинфекции	Содержание действующих веществ	Каждая партия	СП 2.4.3648-20
10	Организация сбора, хранения и утилизации бытовых и медицинских отходов разного класса опасности.	Мусор класса «А» располагается в одноразовой, так и в повторно используемой таре. Пакеты одноразового использования размещаются на стойках-тележках, либо в баках для сбора мусора многоразового применения. Утиль доставляется к специальным контейнерам, где происходит накопление наиболее безвредных отходов, и перегружаются в них. Затем тара, которая используется повторно, подвергается мытью и		-//-

		обеззараживанию. Мусор класса «Б» предварительно дезинфицируют и помещают в одноразовую тару. Она должна быть герметична. При сборе таких отходов запрещается заполнение пакета более, чем на три четверти. инструмент с острыми краями, а также любые другие острые предметы кладут в отдельную упаковку для сбора и хранения в виде коробки, которая должна герметично закрываться и обладать твердыми непрокальчиваемыми стенками; На площадках временного хранения установлены раздельные герметичные контейнеры для сбора отходов классов «Б» и «Г» с соответствующей маркировкой. Перед размещением на площадках временного хранения все отходы, класса опасности, размещаются в тару с соответствующей			
--	--	--	--	--	--

	маркировкой. Желтая тара – класс «Б» – потенциально опасный мусор. Обязательна маркировка «класс Б». Упаковка однородная, влагонепроницаемая, твердая — такая, которую нельзя проколоть острыми предметами, инструментами, или мягкой – пакеты. Маркировка «класс А», могут использоваться пакеты или мешки для сбора любого цвета (за исключением желтого, красного) – для безвредного мусора. Пометка «класс I», цвет любой, кроме желтого, красного; тара с плотно прилегающей крышкой. Так упаковывают медицинский мусор, представляющий токсикологическую опасность: с содержанием ртути, хлора, аммиака, других вредных химических веществ. Наличие распорядительных			
--	---	--	--	--

		документов администрации о назначении лица, ответственного за соблюдение правил сбора, хранения и утилизации отходов в стоматологической клинике; Наличие схем утилизации; Наличие обученного медицинского персонала, имеющего соответствующие сертификаты; Контроль за благоустройством и санитарным содержанием территории; Контроль способов сбора и утилизации отходов разного класса опасности: А, Б, Г Наличие и достаточность расходных материалов-мешков с цветной маркировкой, тележек, емкостей, контейнеров; Микробиологический контроль Гигиеническая оценка помещения для временного хранения медицинских отходов; Наличие договоров со специализированными			
--	--	--	--	--	--

	организациями. Чтобы контролировать перемещение и утилизацию отходов, ведется строгий учет количества и типа месячного мусора. Это происходит на всех уровнях от конкретного участка образования отходов до учреждения в целом. Этим делом служат технологические журналы: журнал участка; журнал подразделения (отделения), в нем фиксируется количество и тип упаковок; журнал организации, здесь записывается не только тип и количество мед.отходов, но и вес, а также данные о предприятии, осуществлявшем вывоз. Необходимыми документами являются акты, подтверждающие вывоз и уничтожение медотходов. Они составляются на месте и			
--	--	--	--	--

		визируются подписями и печатями как представителей ЛПУ, так и сотрудников фирмы производящей утилизацию. хранение мусора без обеспечения безопасности 7 дней при условии соответствия камер или 1 месяц внутри морозильников. а) визуальную и документальную проверку (не реже 1 раза в месяц): количества расходных материалов (запас пакетов, контейнеров), средств малой механизации, дезинфицирующих средств; обеспеченности персонала средствами индивидуальной защиты, организации централизованной стирки спецодежды и регулярной ее смены; санитарного состояния и режима дезинфекции помещений временного хранения и (или) участков по обращению с медицинскими отходами, мусоропроводов, контейнерных площадок; соблюдения режимов обеззараживания, обезвреживания			
--	--	---	--	--	--

	товарного соседства Условия и сроки хранения сырья (температура, влажность в холодильной камере); Наличие измерительных приборов (термометров, психрометров), ведение журналов Выборочный контроль сырья по показателям безопасности.	сутки 1 раз в 6 месяцев Ежедневно перед началом работы		
	Контроль за доставкой пищевых продуктов: - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика; - соблюдения режима температурной доставки скоропортящихся продуктов; - оборудование автотранспорта. Его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции); - наличие спецодежды и санитарной книжки у экспедитора Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания Контроль за технологией приготовления готовых блюд.	Постоянно	СП 2.4.3648-20	-//-

		медицинских отходов, средств их накопления, транспортировки, спецодежды; регулярности вывоза медицинских отходов.			
10	Проведение дезинфекционных и дератизационных работ	Изменение численности грызунов и членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	1 раз в месяц	СП 2.4.3648-20	-//-
11	Соблюдение режима работы с ПЭВМ	-наличие специальной мебели -наличие заземления оборудования -наличие экранов -наличие гигиенического сертификата (заключения) -наличие кондиционера -правильность расстановки оборудования -напряженность электрополя -плотность магнитного потока -поверхностный электростатический потенциал -уровни положительных и отрицательных аэроионов в воздухе помещений.	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год При приобретении 1 раз в год -//- -//- -//- -//- -//-	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	-//-
12	Оценка условий труда	-Обеспечение и наличие спецодежды Наличие гардеробных для верхней одежды, шкафов для спецодежды,	Постоянно	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	-//-

[illegible]

	Организация гигиенического обучения Контроль за гигиеническим обучением вновь принятых.	постоянно	ЧАСТЬЮ ЧЕТВЕРТОЙ СТАТЬИ 213 ТРУДОВОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПЬЕВЧЕ МЕДИЦИНСКИХ ПРОТИВОПОКАЗАНИ Й К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ РАБОТ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ОПАСНЫМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫ МИ ФАКТОРАМИ. А ТАКЖЕ РАБОТАМ. ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ		
15	Ведение документации по вопросам санитарии, гигиены,	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие	ежедневно	СП 2.4.3648-20	-//-

стерилизации инвентаря	медицинского	требованиям санитарных правил, норм и гигиеническим нормативов, Осуществление контроля за качеством стерилизации и работой бактерицидного оборудования			
---------------------------	--------------	--	--	--	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

Закупка пищевых продуктов (продовольственного сырья) Транспортировка пищевых продуктов(продовольственного сырья)
Примемка пищевых продуктов (продовольственного сырья) Хранение пищевых продуктов (продовольственного сырья)
Хранение суточного запаса пищевых продуктов (сырья)
Подготовка сырья к производству (первичная обработка сырья)
Контроль качества и безопасности готовых изделий
Охлаждение и хранение готовой продукции в экспедиции

4. Номенклатура, периодичность и объем лабораторного контроля.

Физические факторы:		Периодичность	Объем испытаний за 1 год	Нормативный документ
1.	Физические факторы:			
1.1.	микроклимат	Скорость движения воздуха, температура, влажность	2 раза в год	СанПиН 1.2.3.685-21
1.2.	Освещенность	Искусственная освещенность	1 раз в год	СанПиН 1.2.3.685-21
1.3	ЭМП полюсметры	Электромагнитное поле	1 раз в год	СанПиН 1.2.3.685-21
1.4	Шум	Шумовые параметры (трамечная, пищеблок, спальная).	1 раз в год	СанПиН 1.2.3.685-21
2	Микробиологические исследования:			
2.1.	Вода	Микробиологические показатели	1 раз в год	СанПиН 1.2.3.685-21
2.2	Санитарно паразитологические исследования (в пищеблоке, детские туалетные комнаты, песок с песочниц.)	Смывы с помещений	2 раза в год	СанПиН 1.2.3.685-21
2.3	Смывы на БГКП с пищеблока и с мед кабинета	Смывы на БГКП	1 раз в квартал	СанПиН 1.2.3.685-21

2.4	Бельевой режим	Смывы с чистого белья			СанПиН 1.2.3685-21
2.5	Готовая продукция: бак исследование.	-КМАФАнМ - БГКП - S aureus - Proteus Периодичность в т.ч. исследования	4 раз в год	8 проб	СанПиН 1.2.3685-21
2.6 Готовая продукция					
		некалорийность химический состав	2 раза в год 2 раз в год	4 проб	СанПиН 1.2.3685-21
2.7	Дезинфицирующее средство	Дез. средства на санитарно-химические показатели	1 раз в квартал	4 проб	СанПиН 1.2.3685-21

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

Журнал учета работы бактерицидной лампы.

Журнал учета аварийных ситуаций и ремонтных работ.

Журнал контроля температуры и влажности в холодильных камерах

Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения.

Журнал контроля качества готовой продукции

Журнал мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря.

Журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания (журнал здоровья).

Журнал учета прохождения медицинских осмотров.

Журнал контроля качества питьевой воды.

Журнал контроля поверочных обследований.

6. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении

производственного контроля

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- немедленно прекратить деятельность;
- прекратить использование сырья материалов не соответствующих установленным требованиям;
- информировать территориальные органы Роспотребнадзора по РД о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил

ПЕРЕЧЕНЬ

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и нарушением

технологических процессов

№ п/п	АВАРИЯ	ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ
1.	Падение оборудования из размещенной продукции	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию
2.	Каскадный случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия.	Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
3.	Отключение энергии	Решение вопроса об утилизации продуктов
4.	Возгорание (пожар)	Исправная пожарная сигнализация.
5	Прорыв сети горячего или холодного водоснабжения	Ведение журнала учета аварийных ситуаций. Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения, страхование имущества.
6.	Выход из строя холодильного оборудования	Планово-профилактический ремонт холодильного оборудования.

8. Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказание услуг, представляющих потенциальную опасность для человека.

1. Федеральный закон от 30.03.09 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 28 января 2021 г. № 29н
Об утверждении перечня видов деятельности, выполнения работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека, перечень мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний, перечень мероприятий по профилактике биологической опасности, перечень мероприятий по профилактике химической опасности, перечень мероприятий по профилактике физической опасности, перечень мероприятий по профилактике психической опасности, перечень мероприятий по профилактике социальной опасности, перечень мероприятий по профилактике экономической опасности, перечень мероприятий по профилактике экологической опасности, перечень мероприятий по профилактике информационной опасности, перечень мероприятий по профилактике кибербезопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере транспорта, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере строительства, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере энергетики, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере промышленности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере сельского хозяйства, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере рыбного хозяйства, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере охотничьего хозяйства, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере лесного хозяйства, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере водного транспорта, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере авиационного транспорта, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере железнодорожного транспорта, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере морского транспорта, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере космического транспорта, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере атомной энергии, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере ядерной энергии, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере радиационной безопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере биологической безопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере химической безопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере физической безопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере психической безопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере социальной безопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере экономической безопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере экологической безопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере информационной безопасности, перечень мероприятий по профилактике безопасности в сфере кибербезопасности
3. СП 1.1.2183-07 Изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"
4. СанПиН 1.2.3685-20 «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 (с изменениями на 18 октября 2016 года)
5. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
6. СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
7. СП 2.1.3678-20 «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»
8. Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда"
9. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

