

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Радуга»

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
МАДОУ «Детский сад «Радуга»
_____ И.А. Сыропятова
Приказ № 33 -од от 11.01.2022

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад «Радуга»**

п. Арти
2022 год

1. Общая характеристика организации

Полное наименование организации

Муниципальное автономное образовательное учреждение «Детский сад «Радуга»

Краткое наименование организации

МАДОУ "Детский сад "Радуга»

Юридический адрес: Россия, 623341, Свердловская область, Артинский район, пгт. Арти, ул. Лесная, 2а.

Телефон/факс: 8 (34391) 2-18-64

Электронная почта: raduga-arti@yandex.ru

Сайт: <http://radyga-arti.ru>

Учредитель: Артинский городской округ в лице Управления образования Администрации Артинского городского округа.

Юридический адрес – Артинский район Свердловской области, пгт Арти, ул.Ленина, №81. Начальник управления образования Спешилова Елена Александровна. тел. (34391)2-23-63, адрес электронной почты: serebrennikova-mv@yandex.ru

Заведующий МАДОУ "Детский сад «Радуга»" Сыропятова Ирина Анатольевна

Характеристика объекта

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее двухэтажное здание с подвалом

Площадь: 7670 кв. м

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованная

Система водоснабжения: холодная, централизованные

Система канализации: подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

3. Образовательное учреждение, лицензия

Образовательное учреждение в соответствии с лицензией № 20207 от «22» января 2020 г., действительной бессрочно, имеет право осуществления образовательной деятельности по следующим образовательным программам:

- дошкольное образование
- дополнительное образование детей и взрослых

Срок действия государственной аккредитации образовательной программы: аккредитации не подлежит

4. Медицинские услуги

Медицинские услуги оказываются на основании договора № 2 от «10» января 2020г., Основанием предоставления услуги является лицензия № ЛО-66-01-006662 выданная Министерством здравоохранения Свердловской области 20.10.2020г.

5. Услуги общественного питания

Услуги общественного питания, торгово-закупочные, реализаторские оказываются на основании договоров:

Молочная продукция - СППК "УралКомбикорм"

Хлеб и х/б изделия - ИП Ватлина Светлана Леонидовна

Мясо - ООО "РегионУралТорг"

Остальное – Артинское райпо

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

(визуальный контроль в соответствии с требованиями санитарных правил)

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	<ul style="list-style-type: none">• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;• разработка мероприятий, направленных на• устранение выявленных нарушений организация плановых медицинских осмотров работников;• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;	<p>Ежедневно</p> <p>По мере необходимости</p> <p>В соответствии с графиком обучения</p>	Заведующий
2	<ul style="list-style-type: none">• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	ежедневно	Старший воспитатель

3	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров • и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены • проведение обучения работников; 	<p>В соответствии с графиком прохождения медосмотра работников При приеме на работу</p> <p>Ежедневно Ежедневно</p> <p>Обучение 1 р в квартал и по мере необходимости</p>	<p>Специалист по ОТ</p> <p>Мед сестра (по согласованию)</p>
4	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль за соблюдением требований к воздушно-тепловому режиму; • контроль за соблюдением требований к естественному и искусственному освещенности; • контроль за соблюдением требований к водоснабжению и канализации; 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>По мере необходимости</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; • контроль выдачи готовой продукции; • контроль закладки продуктов 	<p>ежедневно</p>	<p>Шеф-повар</p>

4. Проведение лабораторных испытаний

№	Наименование пробы	показатели	Кол-во
1.	Исследование соли	органолептические показатели; Определение йода в поваренной соли	1
2.	Калорийность	Белки; жиры, углеводы, энергетическая ценность	1
3.	Сладкие напитки	витамин С	1
4.	вода из разводящей сети	Определение запаха при 20 °С; вкуса, привкуса; мутности; цветности; ОМЧ; общих колиформных бактерий, термотолерантных бактерий; колифаги	2
5.	Дез. средства	Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств.	2

6.	Почва Песок	Определение водородного показателя (рН); Определение нитратов (почва); Определение аммиака; Определение металлов 2 исследования (свинец, кадмий); Определение энтерококков; Определение сальмонелл; почва на яйца гельминтов; на цисты патогенных кишечных простейших	1
7.	Готовая пища	КМАФАнМ; БГКП; Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл; Определение стафилококк ауреус; Определение бактерий рода Proteus	8
8.	Смывы	на иерсинии	5
		Определение БГКП	10 пищеблок 5 в группе
		Жизнеспособные яйца гельминтов	10 пищеблок 5 в группе
		Цисты патогенных кишечных простейших	10 пищеблок 5 в группе

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер, главный бухгалтер	1 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель -дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Тьютор	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Младший воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в год
11	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год
12	Технический персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Эквивалентный уровень звука	Слесарь-сантехник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 08.12.2020 (идентификационный № 194378)
2	Рабочее положение в течении рабочего дня тела работника	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 08.12.2020 (идентификационный № 194378)
3	Рабочее положение в течении рабочего дня тела работника	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 08.12.2020 (идентификационный № 194378)
4	Рабочее положение в течении рабочего дня тела работника	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 08.12.2020 (идентификационный № 194378)
5	Рабочее положение в течении рабочего дня тела работника	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 08.12.2020 (идентификационный № 194378)

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий по хаз. части
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, заместитель заведующий по хоз. части
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	
Обращение с	Вывоз ртутьсодержащих ламп и	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой

ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	медицинских отходов			есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий по хоз. части
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Уборщик территорий
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий по хоз. части, уборщик территорий
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий по хоз. части, уборщик территорий
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Энергетик
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий по хоз. части
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик
Шум	– наличие источников шума на	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством

	территории и в помещениях			
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Шеф-повар
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Повар
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Шеф-повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Кухонный рабочий
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник

	возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энск	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Старший воспитатель

<...>				
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник Специалист по охране труда
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Шеф-повар
Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции»	Ежедневно	Медсестра
Журнал «Бракераж пищевых продуктов питания и продовольственного сырья»	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета выдачи питьевой воды	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал «О проведении витаминизации третьих и сладких блюд».	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра
Журнал наблюдений за контактными детьми	По мере необходимости	Медсестра
План профилактических прививок	ежемесячно	Медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по охране труда Медсестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал измерения температуры у сотрудников	Ежедневно	Ответственный
Журнал учета выдачи масок	Ежедневно	Медсестра
Журнал проведения влажной санитарной уборки	Ежедневно	Младшие воспитатели, кухонные работники, уборщики служебных помещений

Журнал проветривания	Ежедневно	Младшие воспитатели, кухонные работники, уборщики служебных помещений
Журнал проведения текущей уборки	Ежедневно	Младшие воспитатели, кухонные работники, уборщики служебных помещений
Журнал проведения генеральной уборки	Ежедневно	Младшие воспитатели, кухонные работники, уборщики служебных помещений

9. 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, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение

		закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и в соответствии с графиком	Специалист по охране труда
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник Специалист по ОТ
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Специалист по охране труда
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством

Необходимая кратность, перечень специалистов и лабораторных исследований при прохождении медицинских осмотров и кратность гигиенического обучения в зависимости от должности

№ п/п	Наименование работ и профессий	Кратность М/о	Флюорография	Врачи и специалисты	Лаборатор-исследования			Доп-ые исследования	Гигиеническое обучение
					сифилис м/реак	Бак/анализ и Брюшной тиф, стафилакокк	исследование на ЗППП		
	Все должности	При поступлении на работу	При поступлении на работу	При поступлении на работу	При поступлении на работу	При поступлении на работу	При поступлении на работу,	Исследования на гельминты При поступлении на работу,	При поступлении на работу,
1	Работы в образовательных организациях всех типов	1раз в год	1раз в год	1раз в год	1раз в год		1раз в год	1раз в год	1 раз в 2 года Работники отвечающие за приготовление пищи и кормление детей 1 раз в год

