

Утверждаю
заведующий МАДОУ ДС №1
Е.В. Зорина
приказ от 25.02.2022_№ 57

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №1 города Белогорск»

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

1.3 Организация производственного контроля в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №1 города Белогорск» (далее - МАДОУ ДС №1) возлагается на заведующего или иное должностное лицо, в соответствии с должностной инструкцией.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление с санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется в МАДОУ ДС №1 в соответствии с осуществляемой им деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических гигиенических нормативов, гигиенических нормативов (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: общественные помещения, рабочие места, сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество применяемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов учредителя, территориального отдела Роспотребнадзора по Амурской области.

2.3.6. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия потенциально опасных (вредных) производственных факторов, продукции, процессов, степени их влияния на здоровье человека и среду обитания.

2.3.8. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований

№ п/п	Наименование показателя	Кратность	Количество	Примечания
1.	Калорийность рациона	1 раз в квартал	Завтрак/обед	До даты планового КНМ на объекте
2.	Питьевая вода по микробиологическим показателям	1 раз в квартал	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
3.	Питьевая вода по органолептическим показателям	1 раз перед началом ЛОК	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
4.	Температура воздуха	ежедневно		Показания бытовых термометров
5.	Инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха	перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет		Допускается силами и средствами ЮЛ/ИП выполняющего обследование технического состояния вентиляционной системы

3. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия и детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ
2	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон 02.01.2000 N 29-ФЗ
3	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	Федеральный закон № 248-ФЗ от 31.07.2020
4	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СОУЮ-19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
6	«Санитарно-эпидемиологические требования по	СанПиН 3.3686-21

	профилактике инфекционных болезней»	
7	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
8	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9	«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 2.1.3684-21
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СанПиН 2.1.3678-20
11	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 1324-03

4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<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; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация гигиенического обучения сотрудников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
2	Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе	<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; - контроль за организацией питания воспитанников.
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены; - ведение учета и отчетности по производственному контролю; - визуальный контроль над выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных правил.
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации;

		- разработка мер по устранению выявленных нарушений;
5	Повар Кладовщик	- безопасность готовой продукции, и технологии производства; - санитарных паспортов на транспорт, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в соответствии с действующим законодательством.

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование учредителя, управление территориального отдела Роспотребнадзора по Амурской области.

1. Отключение электроснабжения на срок более 24 часов.
2. Авария на системе водопровода, канализации.
3. Снижение температурного режима ниже нормативного, аварийные ситуации на системах теплоснабжения в холодный период года.
4. Пожар.
5. Возникновение инфекционных/неинфекционных заболеваний среди учащихся более 5 20% от численности группы МАДОУ ДС №1 при заболеваниях ОРВИ, 2 и более – в связи с регистрацией ОКИ, случаи массового непосещения детьми учреждения, присосы клеща на территории учреждения.

6. 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	Заместитель заведующего по ВМР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
10	Технический персонал	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

7. Контроль за охраной окружающей среды

1.	Заключение договора на вывоз ТКО	1 раз в год	заведующий хозяйством
2.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом ТБО специальным транспортом	постоянно	заведующий хозяйством
3.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминисцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	заведующий хозяйством

8. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	заведующий хозяйством
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов - по графику. 	заведующий хозяйством
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещения детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	заведующий хозяйством
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы 	заведующий хозяйством

3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	заведующий хозяйством
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	заведующий хозяйством
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты • Очистка вытяжных вентиляционных решеток проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	заведующий хозяйством
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	заведующий хозяйством
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	заведующий хозяйством

8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	медсестра заведующий хозяйством
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • 1 раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). 	заведующий хозяйством

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	Зам. заведующего по ВМР, медсестра
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	Зам. заведующего по ВМР
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Зам. заведующего по ВМР, медсестра

4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Медсестра, Заведующий хозяйством
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. 	медсестра заведующий хозяйством
6	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Зам. заведующего по ВМР
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. 	медсестра заведующий хозяйством
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока 	Заведующий, медсестра
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	медсестра заведующий хозяйством

10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	медсестра заведующий хозяйством
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Заведующий хозяйством, кладовщик
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Заведующий, медсестра
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.	Заведующий хозяйством
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление 	медсестра
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.	медсестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	медсестра
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: — в ранних группах от 1,5 лет до 3 лет — группах от 3 до 7 лет	медсестра

2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Зам. заведующего по ВМР
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Зам. заведующего по ВМР Инструктор по физ.культуре
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Инструктор по физ.культуре Мед.сестра
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты 	заведующий, мед.сестра
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	ГБ «Детская поликлиника» г. Белогорск
2	Наличие графиков работы медицинского кабинета	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	ГБ «Детская поликлиника» г. Белогорск
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	медсестра
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	медсестра

5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, кабинеты и пр.) 	медсестра
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Согласно плана санитарно-просветительской работы 	медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> Один раз в полугодие перед началом сезона 	заведующий
2	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); 	медсестра
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала 	Кладовщик, мед.сестра
5	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> * Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала 	медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно 	Кладовщик, медсестра
7	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения 	медсестра
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> На каждую партию товара 	кладовщик
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока 	Заведующий, медсестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд ежедневно	медсестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	заведующий хозяйством, медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. 	Заведующий хозяйством, медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	Заведующий хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	Заведующий, делопроизводитель
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Заведующий, делопроизводитель

9. 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.

№ пп	Наименование фактора	Нормируемые уровни	Периодичность контроля по нормативной документации	Точка отбора	Нормативная документация	Лаборатория	
						Своя	Сторонняя
1.	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация			Пищеблок Склады Подвал Кабинеты и др.	СанПиН 2.4.3648-20		ИП Суслина
1.1.	Дезинсекция помещений против тараканов разовая, 1 кв.м		1 раз в квартал				
1.2.	Приготовление ядохимикатов		ежемесячно				
1.3.	Определение объекта на заселенность синантропными насекомыми, 1 кв.м		1 раз в год				

	(дезинсекция)						
1.4.	Дератизация помещений, 1 кв.м.		ежемесячно				
1.5.	Определение на заселенность грызунами на 1 кв.м. (дератизация)		2 раза в год				
1.6.	Аккарицидная обработка против клещей		1 раз в год				