

Принято

на педагогическом совете

Протокол № 13 от 31.08.2018г

Утверждено:

Заведующая МДОУ

_____ /В.И.Тартина./

Приказ № 74 от 01.09.2018г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
за соблюдением требований санитарных правил выполнением
санитарно - противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МДОУ «Детский сад № 2 Сонковского района Тверской
области»

Руководитель: Тартина Валентина Ивановна

Юридический адрес: 171450.ПГТ.Сонково.ул.Широкая.д.13

тел.8 (48246) 2-72-50

Пгт.Сонково 2018г.

Содержание

1. Сведения о ДООУ

1. Перечень государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания, которыми необходимо руководствоваться при организации и проведении производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

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

5. Перечень химических веществ, биологических и физических факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека, среды его обитания .

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке и аттестации.

7. Перечень возможных аварийных (критических) ситуации, связанных с учебновоспитательным процессом, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию детей, при возникновении которых осуществляется информирование администрации дошкольного учреждения, органов местного самоуправления, управления образования, Роспотребнадзора в г. Бежецка .

8. Мероприятия ответственных лиц за осуществление производственного контроля.

9 . Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по осуществлению производственного контроля.

10. Программа контроля за качеством и безопасностью приготавливаемых блюд.

11. План санитарно-противоэпидемических мероприятий.

12. План производственного контроля.

13. План работы бракеражной комиссии.

14. Перечень осуществляемых образовательным учреждений работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая 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 продукции.

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

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

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

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет руководитель ДОУ.

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного периода (п.14).

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

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

Руководитель ДОУ:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за санпросветработой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

5. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

6. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке:

№	категория работников	медосмотр	санминимум
1	воспитатели	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в год
4	повар	1 раз в год	1 раз в год
5	кладовщик	1 раз в год	1 раз в год
6	сторож	флюорография	1 раз в год
7	Рабочий по стирке белья	1 раз в год	1 раз в 2 года

7. 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

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ВТО ТУР - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в РОО администрации - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

8. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей,	постоянно

	качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

9. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

10. ПРОГРАММА

производственного контроля

за качеством и безопасностью приготавливаемых блюд

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МДОУ обеспечено централизованным водоснабжением и собственной канализацией.

2.1. Учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в учреждении организован в следующей форме: кипяченая вода.

Для детей должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего

времени их пребывания в учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 10-дневное меню).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей, настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное 10-дневное меню в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей.

5. Работники ДОУ должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

11. План санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2018 – 2019 учебный год МДОУ «Детский сад № 2»

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Произвести зачистку вентиляционной системы на пищеблоке ДОУ.
5. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
6. Проводить частое проветривание помещений при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
7. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.

12. План производственного контроля

№	контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный
----------	-----------------	---------------------------------	----------------------	----------------------

1	Требования к участку	Проверка исправности игрового оборудования на участке	Ежедневно	Воспитатель по смене
		Проверка санитарного состояния теневого навеса	Ежедневно	Завхоз
		Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Ежедневно	сторож
		Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей	1 раз в квартал	завхоз
		Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в месяц	медсестра
		Проверка уборки участка	Ежедневно	завхоз
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Медсестра
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию Проверка физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	завхоз
		осмотр технического состояния здания	весна-осень	завхоз
3	Требования к оборудованию помещений	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	медсестра воспитатели
		Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	медсестра
		Уход за растениями	Ежедневно	Воспитатели групп
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	завед
4	Требования к искусственному освещению	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	Ежедневно	завед.
		Проверка уровней естественного освещения	2 раза в год	заведующий
		Проверка чистки оконных стекол	по графику	мл. воспитатели
5	Требования к отопительной системе	Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	медсестра
		ведение журнала температурного режима	во время отопительного сезона	медсестра
		проверка работы нагревательных приборов	Ежедневно зимний период	рабочий
6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	медсестра
		Проверка проведения	еженедельно	медсестра

		генеральной уборки		
		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	заведующий
		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	Маш. Стирки белья
		Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Маш. Стирки белья
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	медсестра
		Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	заведующая медсестра
		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	медсестра
		Проверка суточной пробы	ежедневно	медсестра
		Проверка поступающих продуктов	ежедневно	завхоз
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	ежедневно	завхоз.
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	ежедневно	медсестра
8	Требования по медицинскому обеспечению	Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	заведующая воспитатели
		Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	медсестра
		Контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	медсестра
9	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раза в год	заведующая
		Проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	заведующая
		Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	заведующая
		проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	ежемесячно	заведующая
10	Требования к организации физического воспитания	Проверка проведения закаливающих мероприятий	ежедневно	заведующая медсестра
		Оценка эффективности воздействия средств медико-педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей	1 раз в квартал	Заведующая
11	Требования к организации	Проверка утреннего приема детей	Ежедневно	медсестра

	приема детей в ДОУ			
12	Прохождение проф.осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	медсестра
		Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	медсестра
		Проверка прохождения медосмотров	1 раз в год	медсестра

13.План работы бракеражной комиссии.
на 2018/2019 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

14.Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, а также видов деятельности представляющих потенциально опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидимиологической оценке, лицензированию.

№п/п	Перечень работ, услуг	Наименование санитарно эпидимиологического заключения, лицензии, регистрационный номер, дата, наименование органа, выдавшего сан.	Срок действия санитарно – эпидимиологического заключения, лицензии

		эпидзаклучение, лицензию	
1	2	3	4
1.	Деятельность, подлежащая санитарно-эпидемиологической оценке		
1.1	Ввод в эксплуатацию		бессрочно
2.	Услуги, подлежащие лицензированию		
2.1	Услуги в области дошкольного образования	Сан. эпидзаклучение Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 69.01.09.00000M000065.02.10 от 25.02.2010. Лицензия № 690297 от 24.09.2016.г. Департамента образования Тверской области	

Тема 6. Организация и проведение дезинфекционной деятельности

Понятие о дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

Общие требования к проведению дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация, условия их проведения. Эпидемиологическое значение отбросов (возможность выживания в них микроорганизмов). Роль отбросов в развитии яиц гельминтов и размножении мух. Мухи - переносчики возбудителей инфекционных заболеваний. Скопление отбросов как причина усиленного размножения грызунов. Роль грызунов в распространении инфекционных заболеваний.

Современные дезинфицирующие средства, показания к их применению.

Порядок учета и расходования дезинфицирующих средств.

Организация и порядок санитарной паспортизации объектов, подлежащих дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Меры первой помощи при отравлении дезинфицирующими средствами.

Тема 7. Условия труда

Вредные и опасные факторы (их роль в формировании общей и профессиональной патологии у работающих).

Методика оценки условий труда (по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса, классификация условий труда).

Контроль за условиями труда отдельных контингентов работающих (женщин, подростков, инвалидов).

Тема 8. Профилактика профессиональных заболеваний и отравлений

Меры по снижению заболеваемости. Предварительные и периодические медицинские осмотры работающих. Диспансеризация. Охрана здоровья женщин.

Тема 9. Уборка территорий и помещений

Уборка дворовых территорий. Время уборки. Охрана воздуха от загрязнения. Вредное влияние пыли. Зеленые насаждения, участие дворников в их охране и уходе за ними.

Требования к уборочному инвентарю, хранению, уходу.

Тема 10. Общие требования к нормированию физических факторов

Требования к уровням шума, вибрации, ультразвука и инфразвука, электрических и электромагнитных колебаний и ионизирующего излучения в помещениях жилых зданий.

Тема 11. Водоснабжение. Канализация

Задачи, гигиеническое значение. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде.

Понятие об устройстве централизованного водоснабжения. Контрольные мероприятия по сохранности водопроводной сети. Устройство. Требования к эксплуатации.

Тема 12. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением нормируемых параметров среды обитания

Гигиенические требования к вентиляции, отоплению и кондиционированию воздуха.

Тема 13. Санитарно-гигиенические требования к мастерским

Слесарные мастерские. Столярные мастерские.

Тема 14. Охрана почвы от загрязнения

Основные средства охраны почвы от загрязнения. Отходы производства и потребления. Классификация отходов. Обезвреживание отходов.

Тема 15. Сбор и удаление твердых бытовых, жидких и пищевых отходов

Требования к мусоросборникам. Требования к транспорту для вывоза отходов.

Цели и задачи очистки, мойки и дезинфекции мест размещения мусорных контейнеров.

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

10.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека, являются:

10.1.1. Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом.

10.1.2. Проведение лабораторных исследований влияния веществ, биологических, физических и иных факторов на человека. .

10.1.3. Проведение периодических медицинских осмотров персонала, занятого во вредных условиях труда, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам.

10.1.4. Выдача работникам смывающих и обеззараживающих средств. Перечень профессий работников организации, занятых на работах в условиях структурных загрязнений, для которых установлено право на ежемесячное получение смывающих и обезвреживающих средств.

10.1.5. Выдача работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов в соответствии с требованиями законодательства. Перечень профессий работников организации, занятых на работах с вредными условиями труда, для которых установлено право на выдачу 0,5 л молока или других равноценных продуктов.

10.1.6. Выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв. постановлением Минтруда России от 08.12.1997 № 61, и коллективному договору.

10.1.7. Замеры выбросов в атмосферу загрязняющих веществ от стационарных источников и в санитарно-защитной зоне.

10.1.8. Контроль качества сетевой воды на объектах, работающих по открытой схеме горячего водоснабжения, и объектах, подготавливающих сетевую воду для горячего водоснабжения.

10.1.9. Контроль качества подпиточной сетевой воды при коррекционном подщелачивании воды открытой системы теплоснабжения водой закрытой системы теплоснабжения.

10.1.10. Контроль качества сточных вод согласно договорам с предприятиями водопроводно-канализационного хозяйства.

10.1.11. Контроль сброса нормативно-чистых вод в водные объекты.

10.1.12. Контроль качества технической воды артезианских скважин.

10.1.13. Контроль почвы в первом поясе зоны санитарной охраны источников технического водоснабжения и мест хранения мазута.

10.1.14. Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

10.1.15. Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

10.1.16. Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм. Обучение персонала осуществляется согласно программе обучения.

10.1.17. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.

10.1.18. Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

10.1.19. Поддержание порядка и условий содержания территории, соответствующих санитарным правилам.

10.1.20. Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.