

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий муниципальным казенным
дошкольным образовательным
учреждением «Северо-Енисейский
детский сад №1»



Мацак А.А. Мацак

» *сентябрь* 2013г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ КАЗЕННОМ
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«СЕВЕРО-ЕНИСЕЙСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1»**

Р.П. Северо-Енисейский, 2013г.

1. Введение

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

2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий дошкольного образования детей и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье детей и персонала.

3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (приложение 1) и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей дошкольного возраста и персонала по обслуживанию детей.

4. Настоящая программа определяет порядок и периодичность производственного контроля в детском образовательном учреждении.

5. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в учреждении положены санитарные правила СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений. СанПиН 2.4.1.3049-13».

6. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей и персонала администрация предприятия разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

2. Общие положения

2.1. Адрес учреждения: 663280, Красноярский край, Северо-Енисейский район, р. п. Северо-Енисейский, ул. Карла Маркса, 24.

2.2. Дошкольное образовательное учреждение (далее учреждение) является муниципальным дошкольным образовательным учреждением общеразвивающего вида. Свою деятельность дошкольное образовательное

учреждение осуществляет в соответствии с Конституцией РФ, Федеральным Законом РФ «Об образовании» №273-ФЗ, типовым положением о дошкольном образовательном учреждении. Деятельность учреждения направлена на реализацию основных задач дошкольного образования: сохранение и укрепление физического и психологического здоровья воспитанников; физическое, интеллектуальное и личностное развитие каждого ребенка с учетом его индивидуальных особенностей.

2.3. Вид деятельности: в учреждении реализуются следующие виды услуг:

- воспитание и обучение детей дошкольного возраста;
- медицинское обслуживание;
- общественное питание;
- бытовое обслуживание.

2.4. Учреждение состоит из групп детей дошкольного возраста, размещенных в изолированных групповых ячейках, пищеблока, прачечной, медицинского кабинета, музыкального зала, административно-бытовых помещений. Системы водоснабжения. Канализации, отопления здания - централизованные.

2.5. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на должностных лиц: заведующего МКДОУ №1, медицинского работника, заведующего хозяйством, повара.

2.6. Производственный контроль осуществляется должностными лицами в соответствии с должностными инструкциями.

2.7. Производственный контроль осуществляется как визуально, так и с помощью инструментальных измерений и лабораторных исследований.

2.8. Лабораторные и инструментальные исследования и испытания проводятся лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

2.9. Результаты визуального и инструментального контроля регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

3. Порядок организации и проведения производственного контроля

3.1. Контроль санитарного состояния образовательного учреждения

3.1.1. Визуальный контроль за санитарным состоянием территории учреждения осуществляется должностными лицами и предусматривает:

- контроль за уборкой и очисткой участка – ежедневно;
- контроль за поливкой участка в сухую и жаркую погоду – 2 раза в день;
- контроль за сбором мусора – ежедневно;
- контроль за накоплением (не более 2/3 объема каждого мусоросборника) и вывозом на полигон твердых бытовых отходов - в соответствии с договором на вывоз твердых бытовых отходов;
- контроль за проведением после освобождения мусоросборников их очистки и проведения дезинфекции 10% раствором хлорной извести. Или 5% раствором НГК, или 7% раствором ВГК в течении 60 минут – после удаления мусора;
- контроль за освобождением от снега (зимой) участка учреждения - ежедневно;
- контроль за проведением генеральной уборки участка - весной;
- контроль за сменой песка в песочницах в летние месяцы -1 раз в месяц;
- контроль за очисткой и мытьем ковриков и решеток – ежедневно, после утреннего прихода детей в учреждение.

3.1.2. Организация и проведение производственного контроля с применением лабораторных и инструментальных методов исследования за факторами окружающей среды.

Инструментальные измерения и лабораторные испытания проводятся аккредитованными испытательными лабораторными центрами и предусматривают выборочные исследования факторов окружающей и производственной среды.

Показатели производственного контроля, характеризующие безопасность и безвредность для детей и персонала учреждения факторов окружающей среды, периодичность контроля и методы представлены в таблице 1.

Таблица 1

Инструментальный и лабораторный контроль факторов окружающей среды

Рабочее место и место отбора проб, проведения измерений	Фактор окружающей среды	Периодичность контроля	Методы исследования*
Территория учреждения			
Почва площадок для активного отдыха. С каждой площадки.	яйца гельминтов	1 раз в месяц в летние месяцы	8
Поверхность участка	Уровень искусственной освещенности	1 раз в год	1

*Примечание**- методы указаны в приложении 4.

3.1.3. Визуальный контроль за санитарно- гигиеническим состоянием помещений учреждения осуществляется должностными лицами (заведующим учреждением, медицинским работником) и предусматривает:

- контроль наличия официально изданных санитарных правил (приложение № 1);
- контроль прохождения медицинских осмотров персоналом – при поступлении на работу (предварительный), в дальнейшем 1 раз год (периодические) (приложение 3);
- контроль прохождения гигиенической подготовки персонала пищеблока – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год, прочего персонала учреждения – 1 раз в 2 года;
- организация и проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий (борьба с грызунами- 3 раза в год, с насекомыми – ежемесячно);
- контроль наличия и своевременного ведения форм учета и отчетности, связанных с осуществлением деятельности (приложение 2);

- контроль за уборкой, поливкой, освобождением от снега (зимой) территории учреждения и вывозом мусора – ежедневно;
- контроль за генеральной уборкой территории – весной;
- контроль за сменой песка в песочницах – 1 раз в месяц;
- контроль за влажной уборкой всех помещений, протиранием мебели, радиаторов, подоконников, детских шкафчиков - ежедневно;
- контроль за генеральной уборкой всех помещений с мытьем полов, осветительной арматуры, окон, дверей с применением моющих и дезинфицирующих средств - ежемесячно;
- контроль за используемыми моющими и дезинфицирующими средствами - ежемесячно;
- контроль за мытьем оконных проемов с очисткой стекол с наружной стороны- 2 раза в год (весной и осенью);
- контроль за мытьем игрушек – при каждом приобретении и в дальнейшем 2 раза в день в группе раннего возраста и 1 раз в день в группах более старшего возраста;
- контроль за маркировкой и сменой постельного белья – 1 раз в месяц;
- контроль за влажной уборкой столов и стульев, игрушек с применением дезинфицирующих средств - ежедневно;
- контроль своевременности прохождения периодических медицинских осмотров персоналом (приложение 3) – 4 раза в год;
- проверку эффективности дезинсекционных и дератизационных мероприятий в учреждении – 1 раз в месяц.

3.1.4. Организация и проведение произвольного контроля с применением лабораторных и инструментальных методов исследования за санитарным состоянием помещений учреждения

Инструментальные измерения и лабораторные испытания проводятся аккредитованными испытательными лабораторными центрами и предусматривают выборочные исследования факторов окружающей и производственной среды.

Показатели производственного контроля, характеризующие санитарное состояние помещений учреждения, периодичность контроля и методы представлены в табл. 2.

Таблица 2

Инструментальный и лабораторный контроль за санитарным состоянием помещений учреждения

Рабочее место и место отбора проб, проведения измерений	Фактор окружающей учебной среды	Периодичность контроля	Методы исследования* *
Помещения раздевалок, спален, зала музыкальных занятий, изолятор	естественная освещенность (КЕО)	1 раз в год	1
Помещения раздевалок (приемных), спален, зала музыкальных занятий, туалетных	уровни искусственной освещенности	1 раз в год	1
Помещения раздевалок (приемных), спален. Зала музыкальных занятий, туалетных	температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	2 раза в год	2

*Примечание** - методы контроля указаны в приложении 4.

3.1.5. Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

3.2. Контроль за условиями воспитания и обучения детей

3.2.1. Визуальный контроль осуществляется заведующего МКДОУ №1 и предусматривает:

- проверку документов, подтверждающих качество и безопасность учебных изданий, программ обучения, мебели, технических средств обучения (при приобретении) и отделочных материалов, применяемых при проведении ремонта:

- проверку работы системы искусственного освещения, систем водоснабжения, канализации – ежедневно;
- проверку соблюдения режима проветривания – ежедневно;
- проверку правильности расстановки оборудования и технических средств обучения – 2 раза в год;
- проверку соответствия мебели росту, возрасту и учебному процессу – 1 раз в год;
- проверку наличия результатов исследований факторов окружающей среды – ежегодно;
- контроль за температурой воды в кранах-смесителях детских умывальных – ежедневно;
- контроль за соблюдением питьевого режима (ежедневная смена питьевой воды, контроль за мытьем посуды для хранения питьевой воды) – ежедневно;
- контроль за температурой воздуха в помещениях – ежедневно;
- контроль за личной гигиеной персонала. Сменой спецодежды – ежедневно;
- контроль за режимом дня, организацией всех видов деятельности, осуществлением оздоровительных и профилактических мероприятий – ежедневно;
- контроль за организацией полноценного, разнообразного питания, соблюдением 10 дневного меню, выполнением официально установленных норм питания – 1 раз в месяц;
- контроль за ведением картотеки блюд, составления каждодневного меню. С- витаминизации блюд – ежедневно;
- контроль за организацией физического воспитания, закаливания, гигиенического обучения детей – ежедневно.

3.2.2. Инструментальные измерения и лабораторные испытания при производственном контроле организуются завхозом учреждения. Показатели производственного контроля, характеризующие безопасность и безвредность для детей и персонала факторов окружающей среды, периодичность контроля и методы представлены в таблице 3.

Инструментальный и лабораторный контроль факторов внутренней среды

Рабочее место и место отбора проб, проведения измерений	Фактор окружающей учебной среды	Периодичность контроля	Методы исследования**
Помещения игровых	естественная освещенность (КЕО)	1 раз в год	1
Помещения игровых. Каждое пятое рабочее место, взятое по порядку, но не менее 20% рабочих мест	искусственная освещенность	1 раз в год	1
Помещения игровых	температура, относительная влажность воздуха	2 раза в год	2
Вода питьевая	лабораторный контроль	1 раз в квартал	9

3.3. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, условий их транспортировки, приемки, хранения, приготовления готовых блюд в пищеблоке МКДОУ №1

3.3.1. Производственный контроль за питанием детей осуществляется поваром, медицинским работником и предусматривает:

- контроль за наличием санитарного паспорта на автотранспорт, предназначенный для перевозки скоропортящихся продуктов – 1 раз в квартал;
- контроль за наличием санитарного паспорта на автотранспорт, предназначенный для перевозки нескоропортящихся продуктов – 1 раз в 6 месяцев;
- контроль за санитарным состоянием автотранспорта, предназначенного для перевозки продуктов – ежедневно;

- контроль за проведением мытья автотранспорта, предназначенного для перевозки продуктов – ежедневно;
- контроль за проведением дезинфекции автотранспорта, предназначенного для перевозки продуктов- 1 раз в пять дней;
- проверку сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека – при поступлении;
- проверку наличия этикеток (ярлыки) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов – при поступлении и до конца реализации;
- проверку условий, сроков хранения и реализации продуктов в соответствии с требованиями нормативной документацией – ежедневно;
- проверку температурных режимов при хранении, изготовлении, реализации продукции, мытье посуды, кухонного инвентаря – ежедневно;
- оценку качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели) – ежедневно;
- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно;
- контроль за маркировкой разделочных досок, ножей – 1 раз в месяц;
- контроль за сбором и хранением пищевых отходов - ежедневно;
- контроль за качеством кухонной посуды -1 раз в год;
- контроль за соблюдением правил хранения посуды в моечной и буфетных – ежедневно;
- контроль за проведением влажной уборки помещений: мытьем полов, обметанием паутины, удалением пыли, протиранием радиаторов, подоконников – ежедневно;
- контроль за качеством генеральной уборки пищеблока: мытьем стен, осветительной арматуры, очисткой стекол от пыли и копоти - еженедельно;
- контроль за холодной обработкой продуктового сырья, приготовлением полуфабрикатов, технологией приготовления блюд осуществляется шеф-поваром – еженедельно;

- контроль за использованием йодированной соли – ежедневно;
- контроль за проведением искусственной «С» витаминизации готовых блюд – ежедневно;
- контроль за выполнением норм питания - каждые 10 дней;
- контроль за составлением меню-раскладок – ежедневно;
- снятие пробы готовой пищи осуществляется медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности с последующей отметкой в бракеражном журнале готовых блюд;
- контроль веса порционных блюд осуществляет медицинский работник с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд;
- осмотр зева и открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно;
- за мытьем кухонной и столовой посуды в буфетных, хранением чистой посуды, инвентаря – ежедневно. Температурные режимы при мытье посуды и инвентаря, подлежащие постоянному контролю на пищеблоке, представлены в таблице 4.

Таблица 4

Температурные режимы, подлежащие постоянному контролю

Объект исследования	Точки контроля	Регламентируемые режимы	Кратность контроля
Температура воздуха	холодильники для гастрономической продукции, молока	2 + 6 град. С	ежедневно
Температура воздуха	холодильники для закусок, салатов	2 + 6 град.С	ежедневно
Температура воздуха	холодильник для рыбы	0-2 град. С	ежедневно
Температура воздуха	холодильник для сырково-творожных изделий	0 + 2 град. С	ежедневно
Вода	ванны для столовой посуды	В первой – 4 град. С во второй – 65 град. С	каждую мойку
Вода	ванны для мытья	Не ниже 40 град, в	каждую

	кухонной посуды	первой ванне	мойку
Вода	ванны для мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря	Не ниже 50 град. С в первой ванне, 65 град. С во второй	каждую мойку

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах, приложение 2.

3.3.2. Лабораторный производственный контроль организуется поваром.

Основные показатели производственного контроля, характеризующие безопасность пищевых продуктов, а также периодичность их контроля представлены в табл.5.

Таблица 5

Производственный лабораторный контроль качества готовых блюд и качества мытья посуды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям

Объект обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Методы *
Салаты, супы	4 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	20
		БГКП	11
		E. Coli	15
		S. aureus	12
		Proteus	14
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10
Блюда из мяса и мясных продуктов, птицы (мясо отварное, жаренное, тушеное, блинчики, пельмени, изделия из рубленого мяса)	4 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	20
		БГКП	11
		S. aureus	12
		Proteus	14
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10
		КМАФАнМ, КОЕ/г	20
Блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные	4 раза в год	БГКП	11
		S. aureus	12
		Proteus	14
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10
		КМАФАнМ, КОЕ/г	20
		БГКП	11
Гарниры	4 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	20
		БГКП	11

		S. aureus	12
		Proteus	14
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10
		E.Coli	15
Овощи тушеные	4 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	20
		БГКП	11
		S. aureus	12
		Proteus	14
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10
Сладкие блюда и напитки	4 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	20
		БГКП	И
		S. aureus	12
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10
Овощи, фрукты	4 раза в год	Яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	8
Посуда	4 раза в год	БГКП	24

3.3.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока осуществляется поваром и кладовщиком и предусматривает:

- контроль содержания хозяйственной зоны участка – ежедневно;
- контроль содержания помещений кухни – ежедневно;
- контроль качества обработки оборудования, инвентаря – ежедневно;
- контроль наличия насекомых и грызунов – ежедневно;
- контроль наличия дезинфицирующих средств на пищеблоке – ежедневно.

4. Контроль санитарного состояния пищеблока.

4.1. Визуальный контроль за помещениями пищеблока учреждения осуществляется медицинским работником и поваром и предусматривает:

- контроль за проведением генеральной уборки всех помещений пищеблока, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке – 1 раз в месяц.

- контроль за проведением уборки помещений пищеблока влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке – ежедневно;
- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов.
- контроль наличия насекомых и грызунов.
- контроль за проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях пищеблока.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

5. Контроль факторов среды обитания и условий труда работающих.

Для предотвращения неблагоприятного воздействия физических факторов на самочувствие, функциональное состояние, работоспособность и здоровье человека предусмотрено проведение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения заболеваний персонала, контроль условий труда, выполнение мер защиты работающих от неблагоприятного воздействия физических факторов.

Производственный контроль включает:

- контроль за параметрами микроклимата в помещениях;
- контроль за уровнями искусственной освещенности на рабочих местах;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены.

Порядок проведения лабораторного контроля представлен в таблице 6.

Таблица 6

Инструментальный контроль за факторами производственной среды

п/п	Объект исследования	Показатели	Кратность контроля	Метод*
1.	Рабочие места работников пищеблока (повара), кладовщика. На каждом рабочем месте	уровни искусственной освещенности	1 раз в год	1
2.	Рабочие места работников пищеблока (повара), кладовщика. На каждом рабочем месте	параметры микроклимата**	2 раза в год	2

3.	Рабочие места поваров.	шум	При замене технологического оборудования, являющегося источником шума	3,4
4.	Рабочие места заведующего, музыкального руководителя, воспитателей, младших воспитателей, рабочего по комплексному обслуживанию зданий, медицинской сестры. Сторожа, машиниста по стирке белья. Завхоза. Выборочно.	уровни искусственной освещенности	1 раз в год	1
		параметры микроклимата**	2 раза в год	2
		Естественная освещенность (КЕО)	1 раз в год	1

*Примечание** - методы контроля указаны в приложении 4.

** - при исследовании микроклимата производится измерение температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха.

**Перечень
официально изданных санитарно – эпидемиологических норм
и правил и гигиенических нормативов**

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений.
2. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
3. СП 3.1/3.2.1379-03 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней;
4. СанПиН 3.2.1333-03 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации;
5. СП 3.2.1317-03 Профилактика энтеробиоза;
7. СП 3.5.3.554-96 Организация и проведение дератизационных мероприятий;
8. СанПин 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий против синантропных членистоногих;
11. СанПиН 2.2.1/2.1.11278-03 Гигиенические требования к естественному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий;
12. СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений;
13. СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
15. СанПиН 1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01;
16. СанПиН 2.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
20. Информационное письмо МЗ РФ профилактическая витаминизация детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждений и в домашних условиях, 1994 г.

Приложение 2

Перечень

форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

1. Журнал санитарного состояния образовательного учреждения.
2. Журнал учета мероприятий по контролю.
3. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
4. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.
5. Журнал регистрации исследованных образцов пищевых продуктов с приложением протоколов исследований и принятых мерах по продукции, несоответствующей гигиеническим требованиям.
6. Журнал учета аварийных ситуаций.
7. Технологические карточки рецептур готовых блюд.
8. Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
9. Бракеражный журнал.

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

Должность	Периодичность медицинских осмотров
Заведующий, музыкальный руководитель, воспитатели, рабочий по обслуживанию здания, медицинская сестра, уборщик служебных помещений, сторож, завхоз, машинист по стирке белья	При устройстве на работу и в дальнейшем 4 раза в год
Работники пищеблока, младшие воспитатели	При устройстве на работу и в дальнейшем 4 раза в год
Перечень должностей работников. Подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	
Заведующий, музыкальный руководитель, воспитатели, младшие воспитатели, рабочий по обслуживанию здания, медицинская сестра, уборщик служебных помещений, сторож, завхоз, машинист по стирке белья	При устройстве на работу и в дальнейшем 1 раз в 2 года
Работники пищеблока, младшие воспитатели	При устройстве на работу и в дальнейшем 1 раз в год

Список**методов инструментальных и лабораторных исследований**

1. Здания и сооружения. Методы измерения освещенности. ГОСТ 24940-96.- М.: Издательство стандартов,1997.-25с.
2. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. СанПиН 2.2.4.548.-96. – М.: Информационно-издательский центр Минздрава России, 1997.-20с.
3. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 12.1.050-86.- МУ: Издательство стандартов, 1986.-18 с.
4. Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки шумов на рабочих местах. МУ МЗ СССР № 1844-78.- М.: Минздрав СССР, 1978. 17с. 48.
5. Методические указания по фотометрическому измерению концентраций формальдегида в воздухе рабочей зоны. МУ МЗ СССР № 4524-87. –М.: Минздрав СССР. 1988.-Вып.22.-С. 320-326.
6. Методические указания МУ 2.6.715-98г. «Проведение радиационно-гигиенического обследования жилых и общественных зданий»;
7. Выполнение измерений с применением комплекса средств измерений интегральной объемной активности Rn-222 в воздухе трековым методом КСНРА- 2010Z.МВИ СПбНИИРГ от 29.12.94 г.
8. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно- паразитологических исследований. Методические указания. МУК 4.2.796-99М.: Минздрав России 2000.
9. Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности. ГОСТ 3351-74. Сборник «Вода питьевая» - М.: Издательство стандартов, 1984. –С. 11-19.
10. Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода сальмонелл. ГОСТ Р 50480-93. – М.: Издательство стандартов, 1993.- 12с.
11. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий). ГОСТ Р 50474-93. – М.: Госстандарт России, 1993. – с 8.
12. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus. ГОСТ 10444.2-94. –М.: Издательство стандартов, 1998. 10с.

13. Санитарно – микробиологический анализ питьевой воды. МУК 4.2.1018-01. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2001.- с, 42.
14. Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*. ГОСТ 28560-90. – М.: Издательство стандартов, 1990. – 9 с.
15. Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Escherichiacoli*. ГОСТ 30726-2001. –М.: Издательство стандартов, 2001.- 7 с.
16. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки. МУК № 3.2. 988-00 от 25.10.2000 г.
17. Методы санитарно-паразитологических исследований. МУК № 4.2.796-99.
18. Методические указания по санитарно- бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. МУ 2657-82 от 31.12.82 г.
- 19.Руководство по контролю загрязнения атмосферы. РД 52.04.186-89.
20. Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 10444.15-94. – М.: Издательство стандартов, 1994. – 4 с.
21. Санитарно- микробиологический анализ питьевой воды. МУК 4.2.1018-01. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2001. – с. 42.
22. ГОСТ 18190-72 «Вода питьевая». Методы определения содержания остаточного хлора» - М.: Издательство стандартов. 1994 г.
23. МУК 4.2.1018-01 «Санитарно- микробиологический анализ питьевой воды». М.: МЗ Р, 2001.С. 16-22, 26.

**Перечень
возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-
эпидемиологическому благополучию**

1. Отсутствие обеспечения водой.
2. Отсутствие энергосбережения.
3. Затопление канализационными и сточными водами.
4. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний.

Во всех перечисленных случаях работу детского дошкольного образовательного учреждения следует приостановить и информировать ГУ «Центр Госсанэпиднадзора в Северо-Енисейском районе».