

«Утверждаю»

Заведующая МБДОУ «Д/С №91»

Камбулатова С.В.

2021 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №91»

Махачкала, 2021

ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ

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

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

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

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

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

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

Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

1. Пояснительная записка.

1. Общие сведения об объекте производственного контроля

Наименование предприятия: МБДОУ «Детский сад №91»

Руководитель: заведующая Камбулатова Саидат Валихановна

Юридический адрес: РД, г. Махачкала, ул. Магидова, 136

Фактический адрес: РД, г. Махачкала, ул. Магидова, 136

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: воспитательно- образовательная деятельность в сфере дошкольного образования детей с 2-х до 7-ми лет

Количество работающих: 34 человек персонала, в том числе относящихся к декретному контингенту:

Количество детей: всего 136

Описание зданий и сооружений объекта:

Здание: детский сад №91 состоит из 2-х корпусов по 1- этажного и 2-х этажного здания общей площадью 746 кв.м. На территории установлены беседка, песочницы. Строение кирпичное. Построены по типовому проекту в соответствии с санитарными правилами. Год постройки 1959г.

Канализация централизованная.

Водоснабжение холодное и горячее – централизованное.

Система отопления – централизованное.

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

Освещение естественное и искусственное (комбинированное).

Территория – огорожена, асфальтирована, освещена, благоустроена, оборудована игровыми площадками, песочницами, беседкой.

Общая характеристика производства:

Набор производственных и вспомогательных помещений и административно- бытовые помещения: 2 ранняя группа, младшая группа, средняя группа, 2 старшие группы, подготовительная группа, медицинский кабинет, кабинет заведующей, пищеблок, сан/узлы, буфетная, умывальная, спальная, игровая, сан/узел для персонала. Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе. Все помещения оборудованы, оснащены в соответствии санитарных норм и правил.

Внутренняя отделка и квадратура всех помещений соответствует Санитарным правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

В пищеблоке поточность соблюдается. Все оборудование и кухонная мебель соответствует мощностям. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все техническое и холодильное оборудование исправно.

Ответственный за проведение производственного контроля: завхоз

2.Перечень должностей

работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке

<p>20. Работы в дошкольных образовательных организациях, домах ребенка, организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (лиц, их заменяющих), образовательных организациях интернатного типа, оздоровительных образовательных организациях, в том числе санаторного типа, детских санаториях, круглогодичных лагерях отдыха, а также социальных приютах и домах престарелых</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист</p>	<p>Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p>	<p>Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз* с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) оза</p>
<p>14. Работы в организациях пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист</p>	<p>Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на</p>	<p>Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде;</p>

<p>товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе работы по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта</p>			<p>носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям</p>	<p>4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников акушерских и хирургических стационаров, отделений патологии новорожденных, недоношенных, а также занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов 10) озепа</p>
---	--	--	--	--

2. Перечень должностей

работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке

№	Ф. И. О.	Должность	Год рожд.	Кратность прохождения Медицинских осмотров	Кратность прохождения гигиенического обучения
1				1 раз в год	1 раз в 2 года

Перечень должностей согласно приложенному списку.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация производственного контроля.

№	Объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность проведения контроля	Нормативы	Ответственное лицо
1	Территория детского сада	<p>Благоустройство, санитарное состояние территории. Периодичность уборки территории.</p> <p>Оборудование площадки мусоросборников.</p> <p>Регулярность вывоза (утилизация) отходов.</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>ежедневно</p>	СП 2.4.3648-20	<p>Заведующая Хамбулатова С.В. завхоз</p>
2	Состояние водоснабжения	<p>Проводить микробиологические исследования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водопроводной воды; - кипяченой воды; - готовых блюд- 2 наименования - смывы посуды и объектов внешней среды; - исследование песка песочниц на участках на наличие яиц гельминтозов. 	<p>1 раз в год (июль)</p> <p>1 проба</p> <p>1 проба</p> <p>2 пробы</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	СП 2.4.3648-20	-//-
3	Соблюдение санитарно-противоэпидемического	-маркирование емкостей, инвентаря, уборочного инвентаря, режим уборки	2 раз в неделю	СП 2.4.3648-20	-//-

	режима	(ежедневная и генеральная), дезинфекционный режим. -Режим сбора, хранения и вывоза отходов (утилизация)	2 раз в неделю		
4	Санитарное содержание помещений	- Соблюдение частоты проведения генеральных уборок -соблюдение проведения уборки помещений -использование моющих и дезинфекционных средств -качество уборки	1 раз в неделю Ежедневно Ежедневно 2 раза в неделю	СП 2.4.3648-20	-//-
		Соблюдение частоты мытья и протирки окон (стекло) Состояние обеспечения уборочного инвентаря, моющими и дезинфекционными средствами, условия их хранения, периодичность выдачи моющих средств	2 раза в год 1 раз в месяц	СП 2.4.3648-20	-//-
5	Организация питания Входной контроль качества и безопасности сырья и хранение	Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов; Первичная экспертиза сырья (визуальный осмотр, органолептика) Контроль наличия правильности оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания и продовольственное сырье, контроль правильности маркировки продукции Контроль за соблюдением правил	При поступлении-каждая партия При поступлении каждая партия ежедневно ежедневно 1 раз в	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 от 1 мая 2014г «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	-//-

	<p>товарного соседства</p> <p>Условия и сроки хранения сырья (температура, влажность в холодильной камере);</p> <p>Наличие измерительных приборов (термометров, психрометров), ведение журналов</p> <p>Выборочный контроль сырья по показателям безопасности.</p>	<p>сутки</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>Ежедневно перед началом работы</p>		
	<p>Контроль за доставкой пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика; - соблюдения режима температурной доставки скоропортящихся продуктов; - оборудование автотранспорта. Его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции); - наличие спецодежды и санитарной книжки у экспедитора <p>Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции</p> <p>Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания</p> <p>Контроль за технологией приготовления готовых блюд,</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СП 2.4.3648-20</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>-//-</p>

		<p>наличием технологических карт.</p> <p>Проведение оценки качества готовых блюд</p>			
	Поточность производственных процессов	Наличие (отсутствие), общих встречных пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, инвентаря, тары.	1 раз в квартал	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	-//-
	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, результатам бракеража,	Полнота, своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиеническим нормативов. Осуществления контроля за температурно-влажностным режимом в складских и производственных помещениях	1 раз в месяц	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	-//-
6	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья	<p>Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами</p> <p>Иметь план лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий.</p> <p>Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей.</p>	<p>При установке</p> <p>ежедневно</p>	СП 2.4.3648-20 СП 2.1.3678-20	-//-

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

		<p>санитарными правилами.</p> <p>Правильное рассаживание детей в соответствии с возрастом. Производить маркировку мебели</p> <p>Правильное использование технических средств обучения</p> <p>Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению</p> <p>Выполнение требований режима дня и учебных занятий</p> <p>Проводить контроль и анализ физического воспитания</p>			
8	Соблюдение дезинфекционного режима	<p>Контроль за приобретением и использованием дезсредств.</p> <p>Наличие свидетельства дезсредства, метод указания по их использованию, протокол исследования действующих активных веществ.</p> <p>Условия хранения дезинфекционных средств:</p> <ul style="list-style-type: none"> -режим побудительной вентиляции -наличие хранилища, помещения для разведения и раздачи рабочих растворов. <p>Контроль проведения дезинфекционных мероприятий:</p>	<p>При получении партии</p> <p>2 раза в неделю</p> <p>1 раз в неделю</p>	СП 2.4.3648-20	-//-

9	Химические средства для дезинфекции	Содержание действующих веществ	Каждая партия	СП 2.4.3648-20	-//-
10	Проведение дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности грызунов и членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	1 раз в месяц	СанПиН 2.4.1.3049-13 СП 2.4.3648-20	-//-
11	Соблюдение режима работы с ПЭВМ	-наличие специальной мебели -наличие заземления оборудования -наличие экранов -наличие гигиенического сертификата (заключения) -наличие кондиционера -правильность расстановки оборудования -напряженность электрополя -плотность магнитного потока -поверхностный электростатический потенциал	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год При приобретении 1 раз в год -//- -//- -//- -//- -//-	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	-//-

		-уровни положительных и отрицательных аэроионов в воздухе помещений.			
12	Оценка условий труда	-Обеспечение и наличие спецодежды Наличие гардеробных для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов,. Наличие специально выделенного помещения для приема пищи.	Постоянно	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	-//-
13	Условия труда на рабочем месте	-микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха) -уровни освещенности естественной, искусственной	2 раза в год 1 раз в год	СП 2.4.3648-20	-//-
14	Наличие медицинских книжек у всех работников с результатами медицинских осмотров и гигиенического обучения, своевременность прохождения.	Внесение результатов медосмотров прививок против дифтерии (однократно), ВГВ (двухкратно). Обеспечение полноты и своевременности прохождения. Составление списков работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу. Контроль за соблюдением графика	Ежегодно	МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 28 января 2021 г. N 29н ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ	-//-

		<p>прохождения медицинских осмотров, отстранения от работы при несвоевременном прохождении.</p> <p>Подготовить поименные списки работников(должностей), подлежащих гигиеническому обучению</p> <p>Организация гигиенического обучения</p> <p>Контроль за гигиеническим обучением вновь принятых.</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 2 года</p> <p>постоянно</p>	<p>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</p>	
15	<p>Ведение рабочей документации по вопросам</p>	<p>Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения)</p>	<p>ежедневно</p>	<p>СП 2.4.3648-20</p>	<p>-//-</p>

	санитарии, гигиены, стерилизации медицинского инвентаря	документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиеническим нормативов. Осуществление контроля за качеством стерилизации и работой бактерицидного оборудования			
--	--	--	--	--	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

Закупка пищевых продуктов (продовольственного сырья)
 Транспортировка пищевых продуктов(продовольственного сырья)

Приемка пищевых продуктов (продовольственного сырья)
 Хранение пищевых продуктов (продовольственного сырья)

Хранение суточного запаса пищевых продуктов (сырья)

Подготовка сырья к производству (первичная обработка сырья)

Контроль качества и безопасности готовых изделий

Охлаждение и хранение готовой продукции в экспедиции

4. Номенклатура, периодичность и объем лабораторного контроля.

№	Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Объем исследований за 1 год	Нормативный документ
1	Физические факторы:				
1.1.	<i>микроклимат</i>	Скорость движения воздуха, температура, влажность	2раза в год	20	СанПиН 1.2.3685-21
1.2.	<i>Освещенность</i>	Искусственная освещенность	1раз в год	15	СанПиН 1.2.3685-21
1.3	<i>ЭМП компьютеры</i>	Электромагнитное поле	1раз в год	3	СанПиН 1.2.3685-21
1.4	<i>Шум</i>	Шумовые параметры (прачечная, пищеблок, спальная).	1 раз в год	2	СанПиН 1.2.3685-21
2	Микробиологические исследования:				
2.1.	<i>Вода</i>	Микробиологические показатели	1 раз в год	4	СанПиН 1.2.3685-21
2.2	<i>Санитарно паразитологические исследования (в пищеблоке, детские туалетные комнаты, песок с песочниц.)</i>	Смывы с помещений	2 раза в год	20 проб	СанПиН 1.2.3685-21
2.3	<i>Смывы на БГКП с пищеблока и с мед кабинета</i>	Смывы на БГКП	1 раз в квартал	40 проб	СанПиН 1.2.3685-21

2.4	<i>Бельевой режим</i>	Смывы с чистого белья	2 раза в год	20 проб	СанПиН 1.2.3685-21
2.5	<i>Готовая продукция: бак исследование.</i>	-КМАФАнМ - БГКП - S aureus - Proteus -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	4 раз в год	8 проб	СанПиН 1.2.3685-21
2.6	<i>Готовая продукция</i>	на калорийность химический состав	2 раза в год 2 раз в год	4 проб	СанПиН 1.2.3685-21
2.7	<i>Дезинфицирующие средства</i>	Дез. средства на санитарно-химические показатели	1 раз в квартал	4 проб	СанПиН 1.2.3685-21

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

Журнал учета работы бактерицидной лампы.

Журнал учета аварийных ситуаций и ремонтных работ.

Журнал контроля температуры и влажности в холодильных камерах

Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения.

Журнал контроля качества готовой продукции

Журнал мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря.

Журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания (журнал здоровья).

Журнал учета прохождения медицинских осмотров.

Журнал контроля качества питьевой воды.

Журнал контроля поверочных оборудований.

6. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля

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

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

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и нарушением технологических процессов

№	Наименование аварийных ситуаций
1	Авария на водопроводе, отключение воды
2	Авария на канализационной сети
3	Отключение электричества
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования Отключение отопления, выход из строя отопительной системы

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

1. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 28 января 2021 г. N 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. СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"
4. СП 3.5.3.3223-14 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЮ ДЕРАТИЗАЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ"
5. Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.2.3215-14
6. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
7. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования и осуществление дезинфекционной деятельности»
8. СанПиН 3.11.2521-09 «Профилактика холеры. общие требования к эпидемиологическому надзору»
9. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
10. Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию (с изменениями на 23 апреля 2015 года)
Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки ТР ТС 005/2011 (с изменениями на 18 октября 2016 года)
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
12. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
13. 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

14. СП 2.1.3678-20: «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

15. Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда"

16. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"