

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 13
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 17.01.2024 № 6

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
ГБДОУ детского сада № 13
Приморского района Санкт-Петербурга
С.А. Стрекаловская
Приказ от 18.01.2024 № 25/1



СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
ГБДОУ детского сада № 13
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 17.01.2024 № 4

Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 13 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее — Программа) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 13 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга (далее — ГБДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.

Целью производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ГБДОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля, за их соблюдением.

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

Федеральные законы

- ♦ ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ♦ ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29.11.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- ♦ ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
- ♦ ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»;
- ♦ ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. № 67 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Санитарные правила и нормы

- ♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ♦ Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- ♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02 декабря 2020 г. № 40 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- ♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм 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"»;
- ♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24 декабря 2020 г. № 44 "Об утверждении санитарных правил 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"»;
- ♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36 "Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- ♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"»;
- ♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"»
- ♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

Приказы

- ♦ Приказ Министерства здравоохранения от 10.08.2017 г. № 514н «О Порядке проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних»;
- ♦ Приказ Министерства здравоохранения от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- ♦ Приказ главного врача Центра госсанэпиднадзора в городе Санкт-Петербурге от 5 октября 2000 г. № 319 «Об утверждении инструкции и перечней для профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников»;
- ♦ Приказ Минздравсоцразвития России от 31 декабря 2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- ♦ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 6 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»
- ♦ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2003 года № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в Российской Федерации».
- ♦ Приказ от 12.07.1989 года № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».

3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Заведующий, заместитель заведующего по административно хозяйственной работе, старший воспитатель.

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляется отбор проб, проведения лабораторных исследований и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе на территории учреждения, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Лабораторные исследования для ГБДОУ проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

5. Наименование, количество и периодичность услуг оказываемых обслуживающей организацией по проведению лабораторных исследований пищевой продукции, смывов, питьевой воды, микроклимата, освещенности и почвы в ГБДОУ детском саду № 13 Приморского района Санкт-Петербурга

№ п/п	Вид исследования	Кол-во проб	Количество исследований в месяц											
			2024 год											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования горячей воды														
1	Отбор проб воды горячего водоснабжения (до 5 проб на объекте)	1							1					
2	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	2							2					
3	Микробиологический показатель - Энтерококки	2							2					
4	Исследование на колифаги (с обогащением)	2							2					
5	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (pH), железо общее)	2							2					
6	Исследования объектов окружающей среды: анализ воды на легионеллы	2							2					
Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования холодной воды														
7	Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	1							1					
8	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	2							2					
9	Микробиологический показатель - Энтерококки	2							2					
10	Исследование на колифаги (с обогащением)	2							2					
11	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, pH, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	2							2					
12	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	1							1					
Инструментальные измерения в помещениях														
13	Измерение искусственной освещенности в 1 точке	25		25										
14	Измерение параметров микроклимата в помещении в 1 точке	16		8					8					
15	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	2		1					1					
16	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с инструментальными замерами и оценка мебели на соответствие росту-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	3		3										
Исследование почвы (песка)														
17	Отбор проб почвы (грунта) для санитарно-химических исследований с одной пробной площадки (5 точечных проб)	1					1							
18	Исследование почвы (грунтов, донных отложений и отходов) на содержание 1 металла методом ААС	10					10							
19	Определение одного показателя фотометрическим методом	1					1							

20	Определение одного показателя методом инверсионной вольтамперометрии	1					1							
21	Отбор проб почвы (грунта) для микробиологических исследований с одной пробной площадки (3 точечных пробы)	1					1							
22	Бактериологическое исследование почвы	1					1							
23	Отбор проб почвы (грунта) для паразитологических исследований с одной пробной площадки (10 точечных пробы)	1					1							
24	Лабораторные исследования почвы, песка на наличие личинок и куколок синантропных мух (1 проба)	1					1							
25	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы, песка, осадков сточных вод, донных отложений, навоза и навозных стоков (1 проба)	1					1							
26	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	1					1							
Пищевые														
Бактериологические и паразитологические исследования смывов														
27	Бактериологические исследования смывов на БГКП с использованием универсальных сред	15		5				5				5		
29	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	15		5				5				5		
30	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспориций - 1 проба	14		4				5				5		
31	Взятие смывов с объектов внешней среды (до 10 смывов)	4		2				1				1		
32	Бактериологические исследования смывов на иерсинии	30		10				10				10		
33	Взятие смывов с объектов внешней среды (до 10 смывов)	3		1				1				1		
Бактериологические и санитарно-гигиенические исследования готовых кулинарных изделий на пищевых блоках														
34	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	3		1				1				1		
35	Определение БГКП	6		2				2				2		
36	Определение КМАФАнМ	6		2				2				2		
37	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	6		2				2				2		
38	Определение бактерий рода Proteus	3		1				1				1		
39	Определение Staphylococcus aureus	6		2				2				2		
40	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	6		2				2				2		
41	Подсчет энергетической ценности (теория)	1						1						
42	Определение энергетической ценности (по факту)	1						1						

43	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	1							1					
44	Определение достаточности термической обработки	3		1					1				1	
45	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки (одна проба)	3		1					1				1	

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Срок флюорографии	Срок медицинского осмотра
1	3	4
Воспитатель	1 раз/год	1 раз/ год
Документовед	1 раз/год	1 раз/ год
Заведующий	1 раз/год	1 раз/ год
Заведующий хозяйством	1 раз/год	1 раз/ год
Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	1 раз/год	1 раз/ год
Инструктор по физической культуре	1 раз/год	1 раз/ год
Кастелянша	1 раз/год	1 раз/ год
Машинист по стирке белья	1 раз/год	1 раз/год
Музыкальный руководитель	1 раз/год	1 раз/ год
Педагог дополнительного образования	1 раз/год	1 раз/ год
Педагог-психолог	1 раз/год	1 раз/ год
Помощник воспитателя	1 раз/год	1 раз/год
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз/год	1 раз/год
Специалист в сфере закупок	1 раз/год	1 раз/ год
Старший воспитатель	1 раз/год	1 раз/ год
Уборщик служебных помещений	1 раз/год	1 раз/год
Уборщик территории	1 раз/год	1 раз/год
Учитель-логопед	1 раз/год	1 раз/ год
Электромонтер	1 раз/год	1 раз/год
Учитель-дефектолог	1 раз/год	1 раз/год

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

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов; - Организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением; - Работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замена 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)	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки; - Ежедневная уборка территории (или по мере загрязнения); - Не допускается использование химических	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе

		реагентов для очистки территории от снега; • Мусор собирается в мусоросборники, мусоросборники оснащенные крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема.	
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	• Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной); • Соответствие песка гигиеническим нормативам. (При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка); • Песочницы во избежание загрязнения песка закрываются крышками.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	• Ежемесячный контроль: — функционирования системы теплоснабжения; — функционирования систем водоснабжения, канализации;	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	• 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).	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; • Очистка вытяжных вентиляционных шахт; • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август); • Вытяжные вентиляционные решетки очищаются от пыли не реже 1 раза в месяц.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется ответственным сотрудником с помощью термометров; - контроль влажности воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется ответственным сотрудником с гигрометров; • В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов; • Исследование микроклимата групповых и других помещений производится согласно контракту.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе; лаборант
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	• Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе;

		капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (июль-август) с составлением акта; • Контроль за наличием сертификатов и санитарно-эпидемиологических заключений, подтверждающих качество и безопасность химических веществ, участвующих в водоподготовке, дезинфицирующих средств. • Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.	Лаборант
8	Питьевая вода	• Соблюдение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды; • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения); • Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде; • Ведение графика смены кипяченой воды;	Старший воспитатель
9	Естественное и искусственное освещение	• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений; Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения; • Замена перегоревших ламп и неисправных источников света осуществляется своевременно; • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
10	Помещения пребывания детей	• Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха; • Контроль влажной уборки в спальнях (проводится после ночного и дневного сна), в спортивных залах и групповых помещениях (не реже 2 раз в день);	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	• Мебель должна иметь цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность столов и стульев; • Расстановка мебели в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом ТР ТС 025/2012; • Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними.	Старший воспитатель
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	• Мытье игрушек в специально выделенных, промаркированных емкостях; • Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала. • Ежедневное мытье игрушек в конце дня, (для детей раннего возраста - 2 раза в день). Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается. • Игрушки, используемые на прогулке, хранятся отдельно от игрушек, используемых в группе, в специально отведенных местах. • Вновь приобретаемое оборудование, игры и	Старший воспитатель

		игрушки для детей должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия. • Используемое игровое оборудование должно соответствовать обязательным требованиям, установленным техническими регламентами предусматривать возможность его мытья с применением моющих и дезинфицирующих средств. Мытье игрушек и игрового оборудования проводится в конце рабочего дня и по мере необходимости.	
3	Санитарное состояние ковровых изделий	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий; - Используемые спортивные маты, спортивные ковры, инвентарь и оборудование должны быть покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами; - Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса; - Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке; - Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Состояние производственной среды пищеблока	- Ежемесячный контроль за функционированием: — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока - техническое обслуживание (согласно контракту с обслуживающей организацией) — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. — электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
2	Санитарное состояние пищеблока	- Визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. - Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (согласно контракту с обслуживающей организацией)	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	- Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; - Контроль за ежедневной уборкой пищеблока, с использованием дезинфицирующих средств; - Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств; - Контроль за обеззараживанием воздуха в холодном цехе с использованием бактерицидной установки для обеззараживания воздуха.	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки (по необходимости).	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, складских помещений	- Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер; - Ежедневный контроль за относительной влажностью и температурой воздуха в складских помещениях для хранения продукции.	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписание занятий	Утверждение режима дня и расписание непрерывной образовательной деятельности с детьми согласно требованиям санитарных правил;	Заведующий, Старший воспитатель

		• Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.	
2	Требование к организации физического воспитания	• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно санитарных правил.	Заведующий
3	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно требованиям санитарных правил; • Прием детей в ГБДОУ осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов; • Ежедневный утренний фильтр детей (проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются).	Заведующий, Старший воспитатель
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Наличие графика работы медицинского кабинета	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Заведующий; заведующий СПб ГБУЗ «ГП № 30» ДПО № 4
2	Контроль за прохождением предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) • Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники занятые на приготовлении и раздаче пищи - ежегодно).	Заведующий
Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания			
1	Наличие утвержденного, согласованного, на период не менее двух недель меню	• Один раз в год	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
4	Бракераж готовой продукции	• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
5	Ведение ведомости контроля за рационом питания	• Ежедневно	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
6	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			

Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Обслуживающая организация согласно договора
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Обслуживающая организация согласно договора
3	Напитки	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Обслуживающая организация согласно договора
Санитарно-эпидемиологические исследования на пищеблоке			
1	Бактериологические исследования пищевых продуктов	• на определение: - КМАФАнМ; - БГКП; - ПКФ; - Staphylococcus aureus; - бактерии рода Proteus; (3 раза в год)	Организация согласно договора
2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям	• на соответствие санитарных правил (3 раза в год)	Обслуживающая организация согласно договора
3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям	• на соответствие санитарных правил (одна проба) (3 раза в год)	Обслуживающая организация согласно договора
4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов	на достаточность термической обработки (одна проба) (3 раза в год)	Обслуживающая организация согласно договора
5	Паразитологические исследования: исследование смывов с поверхностей	на яйца гельминтов (3 раза в год)	Обслуживающая организация согласно договора
6	Бактериологическое исследование	смывов на БГКП с использованием универсальных сред (3 раза в год)	Обслуживающая организация согласно договора
7	Отбор смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	3 раза в год	Обслуживающая организация согласно договора
10	Инструментальные измерения: - измерение микроклимата в помещении; - измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	1 раз в год	Обслуживающая организация согласно договора
11	Бактериологические исследования питьевой воды. Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1 раз год	Обслуживающая организация согласно договора
12	Санитарно-гигиенические исследования и измерения факторов среды обитания. Исследование питьевой, водопроводной воды. Краткий анализ холодной водопроводной воды	1 раз год	Обслуживающая организация согласно договора
13	Отбор проб воды холодного и горячего водоснабжения с выездом на объект.	1 раз год	Обслуживающая организация согласно договора
14	- Лабораторные санитарно-паразитологические исследования почвы (1 проба); - Лабораторные исследования почвы на наличие личинок и куколок мух (1 проба);	1 раз год	Обслуживающая организация согласно договора

	- Исследование почвы по бактериологическим показателям		
15	Инструментальные измерения: измерение и расчет показателей освещенности	1 раз в год	Обслуживающая организация согласно договора
16	Инструментальные измерения: измерение микроклимата в помещении	2 раза в год	Обслуживающая организация согласно договора
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
2	Режим ежедневных уборок помещений ГБДОУ	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами; уборочным инвентарем	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе

8. Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Принимаемые меры	Ответственный
1	2	3	4
1	Отключение электроэнергии	Вызов электриков	Заведующий, Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
2	Отключение водоснабжения	Вызов машины с питьевой водой	Заведующий, Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
3	Авария в системе водоснабжения, канализации	Вызов аварийной службы	Заведующий, Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
4	Отключение отопления	Вызов аварийной службы	Заведующий, Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
5	Неудовлетворительные результаты производственного контроля	Устранение выявленных недостатков, повторный контроль, информирование управления Роспотребнадзора	Заведующий
6	Установление карантина в группе по вирусным и паразитологическим заболеваниям	Информирование контактных лиц, проведение карантинных мероприятий	Заведующий

9. Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством

- Медицинские карты детей
- Медицинские книжки сотрудников ГБДОУ.
- План профилактических прививок
- Журнал регистрации инфекционных заболеваний.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (по форме Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (по форме Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по форме Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Технологические карты
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (по форме Приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Журнал витаминизации третьих блюд

- Журнал учета осмотра детей на педикулез
- Журнал диспансерного учета детей
- Гигиенический журнал (сотрудники) (по форме Приложения № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Договор на вывоз и утилизацию ТБО.
- Договор на дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию, противоклещевых (акарицидных) обработок.
- Договор на обслуживание системы вентиляции.
- Договор на прохождение медицинских осмотров.
- Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции.
- Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.
- Сертификаты или сопроводительные документы химических веществ, дезинфицирующих средств, оборудование с указанием номеров и сроков действия. Документов, подтверждающих их качество. (Предоставляется обслуживающей организацией)
- Договор с лицензированным предприятием по переработке содержащих ртуть ламп на утилизацию ламп.
- Договор с лицензированной организацией на проведение лабораторных исследований.