



**АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

*Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №4 Приморского района Санкт-Петербурга
ул. Байконурская, д.7, к.2, Лит. А, тел/факс: 394-19-04*

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада №4
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 30.12.2020г. № 4



УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГБДОУ детского сада №4
Приморского района Санкт-Петербурга
Е. Л. Андреева
Приказ от 30.12.2020г. № 117-од

УЧЕТ МНЕНИЯ

Совета родителей ГБДОУ детского сада №4
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 23.12.2020г. № 2

**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду № 4
Приморского района Санкт-Петербурга**

Общие положения

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 4 Приморского района Санкт-Петербурга (далее по тексту - 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.

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 2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ◆ 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 26 сентября 2001 г. № 24 «О введении в действие санитарных правил СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- ◆ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 августа 2014 г. №50 «О введении в действие санитарных правил СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- ◆ 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 01 февраля 2000 г. №44 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. №65 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 марта 2008 г. №19 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09 октября 2013 г. №53 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09 октября 2013 г. №54 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. №58 "Об утверждении санитарных правил СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

♦ 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 22 октября 2013 г. №57 "Об утверждении санитарных правил СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

♦ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18 ноября 2013 г. №63 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

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 12 апреля 2011 года N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

♦ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 года № 125н «Об

утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

♦ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2003 года № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в Российской Федерации».

♦ Приказ от 12.07.1989 года N 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».

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

Заведующий, заместитель заведующего по административно хозяйственной работе, старший воспитатель, лаборант, кладовщик

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.

**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 № 4 Приморского района Санкт-Петербурга**

№ п/п	Вид исследования	Кол - во проб	Количество исследований в месяц													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1.	Отбор проб воды горячего водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	1									1					
2.	Отбор проб воды холодного водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	1									1					
3.	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	4									4					
4.	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	2									2					
5.	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН,	2									2					

	куколок мух (1 проба)																		
27.	Отбор почвы (грунта) с глубины 00,2м (5 точечных проб с 1 га) с выездом на место	1								1									
28.	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы (1 проба)	1								1									
29.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	1		1															
30.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	3		1						1								1	
31.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	1								1									

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок мед. осмотра
1	2	3	4
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/ год
Зам. зав. по АХР	1	1 раз/год	1 раз/ год
Старший воспитатель	1	1 раз/год	1 раз/ год
Воспитатели	24	1 раз/год	1 раз/ год
Специалист по закупкам	1	1 раз/год	1 раз/ год
Специалист по кадрам	1	1 раз/год	1 раз/ год
Документовед	1	1 раз/год	1 раз/ год
Инструктор по ФК	1	1 раз/год	1 раз/ год
Кладовщик	1	1 раз/год	1 раз/ год
Кухонный рабочий	1	1 раз/год	1 раз/ год
Машинист по стирке белья	1	1 раз/год	1 раз/ год
Муз. руководитель	2	1 раз/год	1 раз/ год
Педагог организатор	1	1 раз/год	1 раз/ год
Повар	1	1 раз/год	1 раз/ год
Помощник воспитателя	12	1 раз/год	1 раз/год

Рабочий КОРЗ	1	1 раз/год	1 раз/год
Электромонтер	1	1 раз/год	1 раз/год
Уборщик территории	1	1 раз/год	1 раз/год
Уборщик служебных помещений	1	1 раз/год	1 раз/год
Учитель-логопед	1	1 раз/год	1 раз/год
Шеф-повар	1	1 раз/год	1 раз/год

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	зам. зав. по АХР
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и 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). 	зам. зав. по АХР
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: площадки.	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки; • Ежедневная уборка территории (или по мере загрязнения); • Не допускается использование химических реагентов для очистки территории от снега; • Мусор собирается в 	зам. зав. по АХР

		мусоросборники, мусоросборники оснащенные крышками.	
4.	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	зам. зав. по АХР
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1.	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - функционирования системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации; 	зам. зав. по АХР
2.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы. 	зам. зав. по АХР
3.	Внутренняя отделка помещений	В период проведения текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях.	зам. зав. по АХР
4.	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь-июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август). 	зам. зав. по АХР
5.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; • Очистка вытяжных вентиляционных шахт; • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август); • Обследование технического состояния системы вентиляции не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться 	зам. зав. по АХР

		<p>инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вытяжные вентиляционные решетки очищаются от пыли не реже 1 раза в месяц. 	
6.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	зам. зав. по АХР лаборант
7.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после 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. 	зам. зав. по АХР лаборант
8.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой 	старший воспитатель

		<p>воды;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	
9.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений; • Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью); • Чистка светильников общего освещения проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год. Замена перегоревших ламп и неисправных источников света осуществляется своевременно; • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях. 	зам. зав. по АХР
10.	Помещения пребывания детей	<ul style="list-style-type: none"> • 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 музыкально-спортивных залах и групповых помещениях (не реже 2 раз в день); 	зам. зав. по АХР
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1.	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	старший воспитатель

		обеспечить свободный проход детей между ними.	
2.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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. 	старший воспитатель
3.	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора.</p>	зам. зав. по АХР
Состояние помещений и оборудования пищеблока			

1.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке; • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока техническое обслуживание (согласно контракту с обслуживающей организацией) - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. <p>Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке</p>	зам.зав. по АХР
2.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (согласно контракту с обслуживающей организацией) 	зам.зав. по АХР
3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; • 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. 	зам.зав. по АХР
4.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц). 	зам.зав. по АХР
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, складских помещений	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер; • Ежедневный контроль за относительной влажностью и температурой воздуха в складских помещениях для хранения продукции. 	зам.зав. по АХР

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1.	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание непрерывной образовательной деятельности с детьми согласно требованиям санитарных правил; • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий. 	заведующий, старший воспитатель
2.	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно санитарных правил. 	заведующий
3.	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • 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 персонала	<ul style="list-style-type: none"> • Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года. 	заведующий, заведующий СПб ГБУЗ «ГП № 30»
2.	Контроль за прохождением предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Один раз в год 	старший воспитатель
2.	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли 	зам.зав. по АХР
3.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с 	зам.зав. по АХР

		заполнением журнала	
4.	Бракераж готовой продукции	• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.)	зам.зав. по АХР
5.	Ведение ведомости контроля за рационом питания	• Ежедневно	зам.зав. по АХР
6.	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	зам.зав. по АХР
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
1.	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
2.	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
3.	Напитки	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	зам.зав. по АХР, 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)	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
2.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям	• на соответствие санитарных правил (3 раза в год)	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
3.	Санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов, продовольственного сырья, пищевых добавок и биологически активных добавок (БАД).	• на определение энергетической ценности (по факту) (3 раза в год)	обслуживающая организация согласно договора
4.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам	• на соответствие санитарных правил (одна проба) (3 раза в год)	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация

	лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям		согласно договора
5.	Санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов, продовольственного сырья, пищевых добавок и биологически активных добавок (БАД).	Определение достаточности термической обработки (3 раза в год)	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
6.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов	На достаточность термической обработки (одна проба) (3 раза в год)	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
7.	Паразитологические исследования: исследование смывов с поверхностей	На яйца гельминтов (3 раза в год)	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
8.	Бактериологическое исследование	Смывов на БГКП с использованием универсальных сред (3 раза в год)	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
9.	Отбор смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	3 раза в год	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
10.	Инструментальные измерения: - измерение микроклимата в помещении; - измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	1 раз в год	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
11.	Бактериологические исследования питьевой воды. Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1 раз в год	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
12.	Санитарно-гигиенические исследования и измерения факторов среды обитания. Исследование питьевой, водопроводной воды. Краткий анализ холодной водопроводной воды.	1 раз в год	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора

13.	Отбор проб воды холодного и горячего водоснабжения с выездом на объект.	1 раз в год	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
14.	- Лабораторные санитарно-паразитологические исследования почвы (1 проба); - Лабораторные исследования почвы на наличие личинок и куколок мух (1 проба); - Исследование почвы по бактериологическим показателям	1 раз в год	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
15.	Инструментальные измерения: измерение и расчет показателей освещенности	1 раз в год	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора
16.	Инструментальные измерения: измерение микроклимата в помещении	1 раз в год	зам.зав. по АХР, обслуживающая организация согласно договора

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года. 	зам.зав. по АХР
2.	Режим ежедневных уборок помещений ГБДОУ	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года. 	зам.зав. по АХР
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами; уборочным инвентарем	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	зам.зав. по АХР

Перечень возможных аварийных ситуаций

№	Перечень ситуаций	Принимаемые меры	Ответственный
1.	2.	3.	4.
1.	Отключение электроэнергии	Вызов электриков	Заведующий, зам. зав. по АХР
2.	Отключение водоснабжения	Вызов машины с питьевой водой	Заведующий, зам. зав. по АХР
3.	Авария в системе водоснабжения, канализации	Вызов аварийной службы	Заведующий, зам. зав. по АХР
4.	Отключение отопления	Вызов аварийной службы	Заведующий, зам. зав. по АХР

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

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 лицензированной организацией на проведение лабораторных исследований.