

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 87
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 16.01.2024 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим
ГБДОУ детского сада № 87
Приморского района Санкт-Петербурга
_____ О.В. Колпакова
Приказ от 16.01.2024 г. № 5/7

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
ГБДОУ детского сада № 87
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 16.01.2024 г. № 2

Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 87 комбинированного 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 № 87 комбинированного 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 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 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 № 87 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 (рН), 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, рН, 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 росто-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 проб)	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								
Пищевлок															
Бактериологические и паразитологические исследования смывов															
27	Бактериологические исследования смывов на БГКП с использованием универсальных сред	30		10					10					10	
28	Взятие смывов с объектов внешней среды (до 10 смывов)	3		1					1					1	
29	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	30		10					10					10	
30	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспориций - 1 проба	30		10					10					10	
31	Взятие смывов с объектов внешней среды (до 10 смывов)	3		1					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	

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
Юрисконсульт	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
Специалист по охране труда	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

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	<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. 	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
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) 	Старший воспитатель

3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневная уборка территории; • Не допускается использование химических 	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
---	---	--	---

		реагентов для очистки территории от снега;	
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. 	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе

Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

1	Состояние подвальных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостки,	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы. 	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
3	Внутренняя отделка помещений	<p>В период проведения текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях.</p>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
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). 	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
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); • 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	<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; 	Старший воспитатель

		<ul style="list-style-type: none"> Исследование микроклимата групповых и других помещений производится согласно контракту. 	
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 	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе;
		<p>капитального ремонта с заменой труб).</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	
8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<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 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	<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 обеспечить свободный проход детей между ними. 	Старший воспитатель
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 	Старший воспитатель
		<p>игрушки для детей должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<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; • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе

2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> 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	<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. 	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
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 (по необходимости). 	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
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. 	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)

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). 	Заведующий, Старший воспитатель

		Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются).	
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 № 70»
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 санитарнопаразитологические исследования почвы (1 проба); - Лабораторные исследования почвы на наличие личинок и куколок мух (1 проба); - Исследование почвы по бактериологическим показателям	1 раз год	Обслуживающая организация согласно договора
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	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Заместитель заведующего по административнохозяйственной работе
2	Режим ежедневных уборок помещений ГБДОУ	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	Заместитель заведующего по административнохозяйственной работе
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами; уборочным инвентарем	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	Заместитель заведующего по административнохозяйственной 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 87 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Колпакова Ольга Васильевна,
Заведующая

22.10.24 20:53
(MSK)

Сертификат C380D58E1319804EA6253AE58F7D9416