

**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
<b>Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования горячей воды</b>														
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				
<b>Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования холодной воды</b>														
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				
<b>Инструментальные измерения в помещениях</b>														
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										
<b>Исследование почвы (песка)</b>														
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							
<b>Пищевые продукты</b>														
<b>Бактериологические и паразитологические исследования смывов</b>														
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
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов;</li> <li>• Организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;</li> <li>• Работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением.</li> </ul>	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"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	Старший воспитатель

3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневная уборка территории;</li> <li>• Не допускается использование химических</li> </ul>	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"> <li>• Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной);</li> <li>• Соответствие песка гигиеническим нормативам. (При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка);</li> <li>• Песочницы во избежание загрязнения песка закрываются крышками.</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние подвальных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>— функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>— функционирование систем водоснабжения, канализации;</li> </ul> </li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостки,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы.</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август).</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты;</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт;</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август);</li> <li>• Вытяжные вентиляционные решетки очищаются от пыли не реже 1 раза в месяц.</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>— соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется ответственным сотрудником с помощью термометров;</li> <li>- контроль влажности воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется ответственным сотрудником с гигрометров;</li> <li>• В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов;</li> </ul> </li> </ul>	Старший воспитатель

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Исследование микроклимата групповых и других помещений производится согласно контракту.</li> </ul>	
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе;
		<p>капитального ремонта с заменой труб).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (июль, август) с составлением акта;</li> <li>Контроль за наличием сертификатов и санитарно-эпидемиологических заключений, подтверждающих качество и безопасность химических веществ, участвующих в водоподготовке, дезинфицирующих средств.</li> <li>Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.</li> </ul>	
8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды;</li> <li>Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения);</li> <li>Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде;</li> <li>Ведение графика смены кипяченой воды;</li> </ul>	Старший воспитатель
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений;</li> <li>Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения;</li> <li>Замена перегоревших ламп и неисправных источников света осуществляется своевременно;</li> <li>Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях.</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
10	Помещения пребывания детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха;</li> <li>Контроль влажной уборки в спальнях (проводится после ночного и дневного сна), в спортивных залах и групповых помещениях (не реже 2 раз в день);</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мебель должна иметь цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность столов и стульев;</li> <li>• Расстановка мебели в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом ТР ТС 025/2012;</li> <li>• Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними.</li> </ul>	Старший воспитатель
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мытье игрушек в специально выделенных, промаркированных емкостях;</li> <li>• Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.</li> <li>• 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.</li> <li>• Игрушки, используемые на прогулке, хранятся отдельно от игрушек, используемых в группе, в специально отведенных местах.</li> <li>• Вновь приобретаемое оборудование, игры и</li> </ul>	Старший воспитатель
		<p>игрушки для детей должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	
3	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий;</li> <li>• Используемые спортивные маты, спортивные ковры, инвентарь и оборудование должны быть покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами;</li> <li>• Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса;</li> <li>• Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке;</li> <li>• Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока</li> </ul> </li> <li>• техническое обслуживание (согласно контракту с обслуживающей организацией)</li> <li>— системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>— электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе

2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>Визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (согласно контракту с обслуживающей организацией)</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке;</li> <li>Контроль за ежедневной уборкой пищеблока, с использованием дезинфицирующих средств;</li> <li>Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств;</li> <li>Контроль за обеззараживанием воздуха в холодном цехе с использованием бактерицидной установки для обеззараживания воздуха.</li> </ul>	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>Обновление маркировки (по необходимости).</li> </ul>	Шеф-повар (сотрудник обслуживающей организации)
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, складских помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер;</li> <li>Ежедневный контроль за относительной влажностью и температурой воздуха в складских помещениях для хранения продукции.</li> </ul>	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"> <li>Утверждение режима дня и расписание непрерывной образовательной деятельности с детьми согласно требованиям санитарных правил;</li> <li>Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.</li> </ul>	Заведующий, Старший воспитатель
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно санитарных правил.</li> </ul>	Заведующий
3	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комплектование групп согласно требованиям санитарных правил;</li> <li>Прием детей в ГБДОУ осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов;</li> <li>Ежедневный утренний фильтр детей (проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию).</li> </ul>	Заведующий, Старший воспитатель

		Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются).	
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			

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
<b>Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания</b>			
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)
<b>ГОТОВЫЕ БЛЮДА</b>			
<b>Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям</b>			
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
<b>Санитарно-эпидемиологические исследования на пищеблоке</b>			
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
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			

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