

ПРИНЯТО

Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада № 84  
Приморского района Санкт-Петербурга  
Протокол от 25.01.2024 № 6

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
ГБДОУ детского сада № 84  
Приморского района Санкт-Петербурга  
\_\_\_\_\_ С.В. Зенченко  
Приказ от 26.01.2024 № 8/7-ОД

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей  
ГБДОУ детского сада № 84  
Приморского района Санкт-Петербурга  
Протокол от 23.01.2024 № 4

**Программа**  
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил**  
**и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 84 Приморского района Санкт-Петербурга

№ 8-6

Санкт-Петербург  
2024

## **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 № 84 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, лаборант.

### **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, а также с целью производственного контроля бассейна в ГБДОУ детском саду № 84 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 (рН), 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, 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			
<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 росто-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>Пищевлок</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	
<b>Бактериологические и санитарно-гигиенические исследования готовых кулинарных изделий на пищевлоке</b>														
34	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	3		1					1				1	
35	Определение БГКП	6		2					2				2	
36	Определение КМАФАнМ	6		2					2				2	
37	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	6		2					2				2	
38	Определение бактерий рода Proteus	3		1					1				1	
39	Определение Staphylococcus aureus	6		2					2				2	
40	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	6		2					2				2	
41	Подсчет энергетической ценности (теория)	1							1					
42	Определение энергетической ценности (по факту)	1							1					

43	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	1								1					
44	Определение достаточности термической обработки	3		1						1			1		
45	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки (одна проба)	3		1						1			1		
<b>Бассейн (9 месяцев)</b>															
<b>Исследования воды из ванны бассейна (поверхностный слой толщиной 0,5 - 1,0 см, на глубине 25 - 30 см от поверхности зеркала воды)</b>															
46	Отбор проб воды бассейна (1 проба)	36	4	4	4	4	4	4				4	4	4	4
<b>Бактериологические исследования</b>															
47	Исследование на микробиологические показатели ОКБ, E.coli, энтерококки, Pseudomonas aeruginosa, S.aureus	36	4	4	4	4	4	4				4	4	4	4
<b>Паразитологические исследования</b>															
48	Санитарно-паразитологические исследования воды централизованных систем водоснабжения, питьевой воды, расфасованной в емкости, воды плавательных бассейнов	6	2			2						2			
<b>Санитарно-химические исследования</b>															
49	Определение запаха	18	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2
50	Определение концентрации ионов водорода pH	18	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2
51	Определение остаточного связанного хлора	18	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2
52	Определение хлороформа	18	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2
53	Определение цветности, мутности (за один показатель)	36	4	4	4	4	4	4				4	4	4	4
54	Определение остаточного активного хлора на объекте	6	2			2						2			
55	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам комплекса лабораторных исследований воды бассейна с оценкой перечня показателей и условий отбора проб	9	1	1	1	1	1	1				1	1	1	1
<b>Исследования воды на этапах водоподготовки (до фильтра, после фильтра, после обеззараживания перед подачей воды в ванну)</b>															
56	Отбор проб воды бассейна (1 проба)	9	3			3						3			
<b>Бактериологические исследования</b>															
57	Исследование на микробиологические показатели ОКБ, E.coli, энтерококки, Pseudomonas aeruginosa, S.aureus	9	3			3						3			
<b>Санитарно-химические исследования</b>															
58	Определение цветности, мутности (за один показатель)	18	6			6						6			
59	Определение запаха	9	3			3						3			
60	Определение концентрации ионов водорода pH	9	3			3						3			
61	Определение остаточного связанного хлора	9	3			3						3			







## 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
Лаборант	1 раз/год	1 раз/ год
Машинист по стирке белья	1 раз/год	1 раз/год
Музыкальный руководитель	1 раз/год	1 раз/ год
Педагог дополнительного образования	1 раз/год	1 раз/ год
Педагог-психолог	1 раз/год	1 раз/ год
Помощник воспитателя	1 раз/год	1 раз/год
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз/год	1 раз/год
Специалист в сфере закупок	1 раз/год	1 раз/ год
Старший воспитатель	1 раз/год	1 раз/ год
Уборщик служебных помещений	1 раз/год	1 раз/год
Уборщик территории	1 раз/год	1 раз/год
Учитель-логопед	1 раз/год	1 раз/ год
Электромонтер	1 раз/год	1 раз/год

**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>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки;</li> <li>• Ежедневная уборка территории (или по мере загрязнения);</li> <li>• Не допускается использование химических</li> </ul>	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе

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

		капитального ремонта с заменой труб). <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>	Лаборант
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

		игрушки для детей должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия. • Используемое игровое оборудование должно соответствовать обязательным требованиям, установленным техническими регламентами предусматривать возможность его мытья с применением моющих и дезинфицирующих средств. Мытье игрушек и игрового оборудования проводится в конце рабочего дня и по мере необходимости.	
3	Санитарное состояние ковровых изделий	<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)
<b>Санитарно-гигиенические требования к устройству бассейна</b>			
1	Организация медицинского осмотра и обследования	• 1 раз в год	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе

	сотрудников бассейна на гельминты		
2	Медицинский осмотр детей и допуск к занятиям в бассейне с отметкой в медицинской карте	• 1 раз в год	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
3	Обследование детей на гельминты	• 2 раза в год (октябрь, январь)	Старший воспитатель
4	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация сотрудников бассейна	• 1 раз в 2 года	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
5	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых материалов и реагентов	• Постоянно	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
6	Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	• Параметры микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) - 2 раза в год; • Освещенность - 1 раз в год.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе; Лаборант
7	Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна	• Органолептические (мутность, цветность, запах) - 1 раз в сутки в дневное или вечернее время; • Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора), а также температура воды и воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа; • Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) - 2 раза в месяц; • Паразитологические - 1 раз в квартал; • Содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) - 1 раз в месяц.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе; Лаборант
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Режим дня и расписание занятий	• 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	• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно санитарных правил.	Заведующий
3	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно требованиям санитарных правил; • Прием детей в ГБДОУ осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов; • Ежедневный утренний фильтр детей (проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию.	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 № 111»
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 в 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 в год	Обслуживающая организация согласно договора
13	Отбор проб воды холодного и горячего водоснабжения с выездом на объект.	1 раз в год	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	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>Кратность проведения производственного контроля воды бассейнов</b>			
Показатель		Частота контроля	Ответственные лица
Бассейновая вода			
1	Мутность Цветность Запах Температура	1 раз в рабочие часы	Лаборант

2	Водородный показатель рН Остаточный хлор	перед началом работы и далее каждые 4 часа	Лаборант
3	Перманганатная окисляемость Хлороформ Азот аммонийный	8 раз в год	Лаборант, обслуживающая организация согласно договора
4	Общее микробное число (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Колифаги Золотистый стафилококк ( <i>Staphylococcus aureus</i> )	3 раза в год	Лаборант, обслуживающая организация согласно договора
5	Возбудители кишечных инфекций Синегнойная палочка ( <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ) Цисты лямблий Яйца и личинки гельминтов Легионелла ( <i>Legionella pneumophila</i> )	при неудовлетворительных анализах на ОМЧ, ОКБ и (или) ТКБ	Лаборант, обслуживающая организация согласно договора
Воздух водной зоны			
6	Хлороформ Хлор Температура Влажность относительная Подвижность	при концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л 1 раз в рабочие часы перед открытием бассейна и после ремонта или замены вентиляционного оборудования	Лаборант, обслуживающая организация согласно договора

#### Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего по административно- хозяйственной работе
2	Режим ежедневных уборок помещений ГБДОУ	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего по административно- хозяйственной работе
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами; уборочным инвентарем	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по административно- хозяйственной работе

#### Перечень и периодичность услуг оказываемых обслуживающей организацией по техническому обслуживанию систем водоподготовки бассейна, его элементов, инженерных систем и оборудования в ГБДОУ

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг
<b>1. Технологический контроль за качеством воды</b>		
1.1	Определение физико-химических параметров по показаниям приборов: редокс-потенциал, рН, свободного хлора, общего хлора	1 раз в неделю
1.2	Регулировка параметров воды (рН, свободный СL, мутность, цвет) при помощи автоматических дозаторов и ручным управлением с применением реагентов (пп. 5.1 – 5.8)	1 раз в неделю
<b>2. Обслуживание оборудования</b>		
<b>2.1 Фильтральные установки</b>		
2.1.1	Обратная промывка фильтров, укладка песка	1 раз в неделю
2.1.2	Проверка рабочего состояния манометров	1 раз в неделю
<b>2.2 Насосное оборудование</b>		
2.2.1	Контроль за работой технологического оборудования, щитов управления, проверка герметичности трубопроводов, состояния электрокабелей, электроустройств, проверка контактов, при необходимости их замена.	1 раз в неделю
2.2.2	Внешний осмотр оборудования на предмет повреждений и протечек	1 раз в неделю
2.2.3	Очистка кожухов вентилятора, электропривода насосов	1 раз в неделю
2.2.4	Проверка температуры подшипников электродвигателей	1 раз в неделю
2.2.5	Контрольный осмотр и очистка префильтров	1 раз в неделю
2.2.6	Проверка работоспособности обратных клапанов	1 раз в неделю
<b>2.3 Проверка и регулировка дозирующих систем в соответствии с технологическими требованиями</b>		



<b>физико-химических параметров воды</b>		
2.3.1	Проверка и регулирование дозирующей станции	1 раз в неделю
2.3.2	Проверка и регулирование дозирующего насоса	1 раз в неделю
2.3.3	Чистка баков реагентов (замена канистр)	1 раз в неделю
2.3.4	Загрузка расходных материалов	1 раз в неделю
2.3.5	Программирование автоматики, проведение аварийных работ	По требованию
2.3.6	Замена датчиков REDOX и pH	1 раз в год
<b>2.4 УФ лампы</b>		
2.4.1	Проверка работоспособности УФ лампы и очистка рабочей поверхности ламп (при наличии)	1 раз в неделю
2.4.2	Замена лампы УФО	По согласованию с Заказчиком
<b>2.5 Оборудование нагрева воды</b>		
2.5.1	Внешний осмотр на предмет повреждений и протечек	1 раз в неделю
2.5.2	Проверка работы пульта управления водонагревателей	1 раз в неделю
2.5.3	Проверка работы электроводонагревателя	1 раз в неделю
2.5.4	Проверка на срабатывания датчиков потока и давления	1 раз в неделю
<b>2.6 Автоматика управления</b>		
2.6.1	Проверка УЗО по встроенному тесту	1 раз в неделю
2.6.2	Проверка работоспособности щита управления в режимах "Ручное", "Автоматическое"	1 раз в неделю
2.6.3	Проверка работоспособности автоматической системы автодолива	1 раз в неделю
<b>3. Очистка бассейна</b>		
3.1	Уборка мусора со дна и стен бассейна ручным (автоматическим) пылесосом	По необходимости (1 раз в неделю роботом)
3.2	Очистка скимера (переливных лотков) бассейна	1 раз в месяц
3.3	Чистка переливных баков	1 раз в месяц
<b>4. Консервация и расконсервация бассейна и оборудования</b>		
4.1	Слив воды из бассейна, СанПин 2.1.3678-20, 2.1.0247-21	По согласованию с Заказчиком(1 раз )
4.2	Механическая чистка чаши бассейна, переливных решёток и желобов после слития воды с применением дезинфицирующего средства, СанПин 2.1.3678-20 и 2.1.0247-21	По согласованию с Заказчиком(1 раз )
4.3	Разборка, чистка, сборка подающих форсунок и донных сливов	По согласованию с Заказчиком(1 раз )
4.4	Подготовка систем к отопительному сезону: осмотр, регулировка систем водоподготовки, спуск конденсата, уплотнение сгонов трубопровода, ремонт и чистка сливного бака, проверка работоспособности трубопровода устранение неисправностей (укрепление трубопровода), проверка работоспособности запорной арматуры, устранение неисправностей с заменой деталей	По согласованию с Заказчиком(1 раз )
4.5	Налив воды в бассейн, запуск и наладка оборудования	По согласованию с Заказчиком(1 раз )
4.6	Замена (частичная замена) кварцевого песка, включая поставку нового (п. 5.9) в фильтровальных установках (ФУ) бассейна	По согласованию с Заказчиком
<b>5. Используемые реагенты и расходные материалы (поставляется в количестве, требуемом на весь период обслуживания) (стоимость реагентов и расходных материалов входит в стоимость технического обслуживания систем водоподготовки бассейна)</b>		
5.1	Жидкий хлор (гипохлорит натрия марка А), канистра 20-30л или эквивалент	По необходимости
5.2	Реагент pH-минус, жидкость, канистра 20-30л или аналог	По необходимости
5.3	Реагент pH-плюс, гранулат, ведро 1 кг или аналог	По необходимости
5.4	Коагулянт жидкий, канистра 20-30л или аналог	По необходимости
5.5	Тестовые таблетки DPD 1, таблетки, блистер 10 табл. или аналог	По необходимости
5.6	Тестовые таблетки PhenolRed, таблетки, блистер 10 табл. или аналог	По необходимости
5.7	Датчики Redox или аналог (Этатрон,Новум, Акон)	По необходимости
5.8	Датчики pH или аналог (Этатрон,Новум,Акон)	По необходимости
5.9	Датчик CL (Этатрон0 - 2,00ppm) или аналог	По необходимости
5.10	Датчик CL (Акон) или аналог	По необходимости
5.11	Датчик CL (PhalenAutodosM2 датчик PB-200) или аналог	По необходимости

**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.
      - Договор с лицензированной организацией на обслуживание бассейна.