

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 19 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга

Приказ № 108.1

от «28» августа 2025 г.

«Об утверждении Плана санитарно-эпидемиологических мероприятий и Программы производственного контроля»

В целях создания необходимых условий обучения и воспитания детей и на основании, Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания) от 28.08.2021, утверждены Постановлением главного государственного врача № 2, - Сан-ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические правила к устройству, содержанию, режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; - ГН 1.2. -19 «Гигиенические нормативы факторов среды обитания»; - СП .<...>-20 «Санитарно-эпидемиологические правила к условиям труда и технологическим процессам»; - СП .<...>-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению услуг населению»

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 19 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ) на 2025/26 учебный год (Приложение 1).
2. Ответственным лицом за проведение производственного контроля в ГБДОУ на 2025/26 учебный год является руководитель.
3. Контроль за организацией периодических медицинских осмотров возлагаю на заведующего хозяйством, Горбунова Эрнеста Олеговича.
4. Контроль за организацией питания возлагаю на кладовщиков, поваров и завхоза Горбунова Э.О..
5. Контроль за обеспечением условий учебно-воспитательного процесса возлагаю на старшего воспитателя.
6. За качественный воспитательно-образовательный процесс, выполнение требований образовательной программы ГБДОУ ответственность возлагаю на воспитателей, музыкальных руководителей, инструктора по физической культуре, специалистов.
7. Контроль за медицинским обеспечением и оценкой состояния здоровья детей ведет медицинская сестра и врач ГБДОУ.
8. Для своевременного информирования заведующего, ТУ, ТО «Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санэпидблагополучию, возлагаю на заведующего хозяйством Горбунова Э.О..
10. Ответственность за заключение договоров на вывоз ТБО, за сбор, временное хранение ТБО возлагаю на заведующего хозяйством Горбунова Э.О..
11. Ответственность за заключение договоров на дезинфекцию, дезинсекция, дератизацию помещений, контроль за их проведением возлагаю на завхоза Горбунова Э.О..
12. Контроль и ответственность исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

заведующий _____ Е.В. Ракутина

ПРИНЯТО

Советом Образовательного учреждения
Протокол от «28» августа 2025 г. № 3

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детского сада № 19
Кировского района Санкт-Петербурга
_____ / Е.В. Ракутина
Приказ от «28» августа 2025 г. № 108.1

РАССМОТРЕНО

На Общем собрании работников
ГБДОУ детского сада № 19
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол от «28» августа 202 г. №3

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 19 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга**

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее – Программа) в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 19 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 г. СП 1.1.1058-01, Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания) от 28.08.2021, утверждены Постановлением главного государственного врача № 2, - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические правила к устройству, содержанию, режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; - ГН 1.2. -19 «Гигиенические нормативы факторов среды обитания»; - СП .<...>-20 «Санитарно-эпидемиологические правила к условиям труда и технологическим процессам»; - СП .<...>-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению услуг населению» СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) является выполнение требований Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о проведении санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, соблюдении государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в дошкольных образовательных организациях.

Целью Программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- Проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных санитарных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение 1 года с момента утверждения.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности ГБДОУ или других существенных изменениях деятельности ГБДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий год.

В Программу включены:

- ✓ Перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
- ✓ Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.
- ✓ Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ГБДОУ
- ✓ Перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ГБДОУ:

- ❖ Заведующий ГБДОУ
- ❖ Заместитель заведующего по УВР
- ❖ Заведующий хозяйством
- ❖ Старший воспитатель
- ❖ Медицинские работники

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий ГБДОУ.

Надзор за организацией и проведением за организацией и проведением производственного контроля в ГБДОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, мето-

дах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ГБДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 19 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга является некоммерческой организацией, детским садом комбинированного вида, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

ГБДОУ детский сад № 19 Кировского района Санкт-Петербурга - самостоятельное юридическое лицо.

- Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.
- Учредителем является Администрация Кировского района Санкт-Петербурга
- Юридический и почтовый адрес учреждения:
198216 Санкт-Петербург, проспект Народного Ополчения, дом 11, литер А
- Фактический адрес:
Корпус № 1: 198216 Санкт-Петербург, проспект Народного Ополчения, дом 11, литер А
Телефон: 8 (812) 377-37-23, 8 (812) 376-01-71
Корпус № 2: 198216 Санкт-Петербург, проспект Народного Ополчения, дом 10, литер А
Телефон: 8 (812) 616-01-04, 8 (812) 616-01-14

Заведующий ГБДОУ Ракутина Евгения Викторовна

Заместитель заведующего по УВР

Заведующий хозяйством Горбунов Эрнест Олегович

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

- ❖ ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29.12.2013 «Об образовании в Российской Федерации»
- ❖ ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ❖ ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.1998 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»
- ❖ ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ❖ ФЗ РФ № 88-ФЗ от 12.06.2008 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- ❖ ФЗ РФ № 77-ФЗ от 17.09.1998 «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»
- ❖ Постановление Правительства Российской Федерации от 15.07.1999 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- ❖ Постановление Правительства Российской Федерации от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;
- ❖ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулезом в Российской Федерации»;
- ❖ Постановление Правительства Российской Федерации от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»

Санитарные правила и нормы

— СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

— СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями;

- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»;
- СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.1.2. 1320 -03 «Профилактика коклюшной инфекции»;
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
- СП 3.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
- СП 3.1.098-96 «Клещевой энцефалит»;
- СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СанПиН 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Приказы

- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;
- Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
- Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».
- Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».

- Приказ от 02.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (принят решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797)
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек» (принят решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798)

Методические рекомендации

- МУ-287-113 утв. Минздравом России 30.12.1998 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
- Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические указания от 06.12.1986 № 11-37/6-29 «Учет заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций».

Для реализации Программы производственного контроля в ГБДОУ имеется следующий **набор документов**:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на оказание медицинских работ и услуг.
- Личные санитарные книжки сотрудников.

Объем и периодичность «лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Ракутина Е.В.	заведующий	• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Л. Е. Кипякина	Заместитель заведующего по УВР Медсестра	• Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — цикличное меню; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
Э.О. Горбунов	Завхоз	• Производственный контроль организации ремонтных работ, закупок оборудования и т.д. • Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра, ФЛГ
1	2	3
Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
Заместитель заведующего по УВР	1 раз/2 года	
Воспитатели, в т.ч. старший воспитатель	1 раз/2 года	
Инструктор по физической культуре	1 раз/2 года	
Музыкальный руководитель	1 раз/2 года	
Учитель – логопед, учитель-дефектолог	1 раз/2 года	
Машинист по стирке и ремонту спецодежды, кастелянша	1 раз/2 года	
Завхоз, кладовщик	1 раз/ год	
Помощники воспитателя	1 раз/ год	
Шеф-повар, повар	1 раз/год	
Мойщик посуды	1 раз/год	
Кухонный рабочий	1 раз/год	
Рабочий по КОРЗ	1 раз/2 года	
Документовед, делопроизводитель, специалист по закупкам	1 раз/2 года	
Уборщик производственных помещений	1 раз/2 года	
Уборщик территории	1 раз/2 года	
Электромонтер	1 раз/2 года	

Объекты производственного контроля являются:

- рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт;
- технологическое оборудование;
- технологические процессы (технологии производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации);
- сырье, полуфабрикаты, готовая **продукция**, питьевая вода (водопроводная и вода, используемая для организации питьевого режима);
- отходы производства и потребления (сбор, использование, обезвреживание, транспортировка, хранение, переработка и захоронение отходов)

Производственный контроль микроклимата помещений детского сада

Оценка воздушной среды

В соответствии с п. 4.1 СП 1.1.1058-01 одним из предметов производственного контроля является воздух (температура, влажность, скорость движения воздуха и его вредные элементы):

- 1) относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей должна быть в пределах 40-60%, в производственных помещениях пищеблока и постирочной – не более 70%;
- 2) все помещения ДОО должны ежедневно проветриваться; проветривание проводится не менее 10 мин через каждые 1,5 ч; в помещениях групповых и спальнях обеспечивается естественное сквозное или угловое проветривание; сквозное проветривание в присутствии детей не проводится; проветривание через туалетные комнаты не допускается; в присутствии детей возможна широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года (организованный естественный воздухообмен)
- 3) длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы; проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 мин до их прихода с прогулки или занятий; при проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2-4°C; в по-

мещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна; при проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрываются за 30 мин до подъема; в холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 мин до отхода детей ко сну; в теплое время года сон (дневной и ночной) организуется при открытых окнах (избегая сквозняка) – 4) значения температуры воздуха и кратности обмена воздуха помещений в 1 ч должны приниматься в соответствии с требованиями к температуре воздуха и кратности воздухообмена в основных помещениях ДОУ:

- приемные, игровые ясельных групповых ячеек – не ниже 22оС,
- приемные, игровые младшей, средней, старшей групповых ячеек – не ниже 21оС,
- спальни всех групповых ячеек – не ниже 19оС,
- туалетные ясельных групп – не ниже 22оС,
- туалетные дошкольных групп – не ниже 19оС,
- помещения медицинского назначения туалетные ясельных групп – не ниже 22оС,
- зал для музыкальных и гимнастических занятий туалетные ясельных групп – не ниже 19оС

Производственный контроль помещений детского сада

Производственный контроль пищеблока

1. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции на соответствие их видов и наименований маркировке на упаковке и товарно-проводительной документации в каждой партии с учетом требований:

- технических регламентов на соответствующие виды продукции (ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882; ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, и пр.);
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.1324-03);
- стандарта информации по группам продуктов ГОСТ Р 51074-2003 «Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утв. постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст.

2. Контроль на этапе технологических процессов приготовления и контроль готовой продукции, который включает:

- ежедневный лабораторный и инструментальный контроль в виде овоскопирования яиц, проверки качества фритюрных жиров, а также контроль органолептических показателей всего сырья и продукции (СанПиН 2.3.2.1078-01);
- регулярный полугодовой контроль физико-химических и микробиологических показателей для 30% от каждого вида блюд собственного производства, а также контроль органолептических и микробиологических показателей воды (СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.1.4.1074-01).

3. Ежеквартальный контроль санитарно-эпидемиологического режима в части санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря посредством исследования не менее 10 смывов с производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, а также рук и спецодежды персонала (приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»).

4. Контроль производственной среды (условий труда на рабочем месте) путем проведения инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте, который включает:

- полугодовой контроль (в холодный и теплый периоды года) физических факторов микроклимата пищеблока: температуры, влажности, воздуха, скорости движения воздуха согласно Федеральному закону от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» (далее – Закон № 426-ФЗ) и Р 2.2.2006-05;

- ежегодный контроль температуры рабочих поверхностей (согласно Р 2.2.2006-05);
- технологический контроль освещенности, теплового излучения, шума, вибрации при вводе помещения в эксплуатацию и при начале работы нового технологического оборудования воздуха (согласно Закону № 426-ФЗ и Р 2.2.2006-05);
- специальный контроль физических факторов при аттестации рабочих мест посредством физиолого-эргономических исследований: измерения физических, динамических нагрузок, контроля массы поднимаемого и перемещаемого груза вручную, контроля стереотипных рабочих движений, статических нагрузок, рабочей позы, монотонности нагрузок, режима работы и пр. (согласно Закону № 426-ФЗ и Р 2.2.2006-05).

5. Специфические обязательные мероприятия производственного контроля на пищеблоке дошкольной образовательной организации:

- входной контроль товарно-сопроводительной документации каждой партии продукции, поступающей в дошкольную образовательную организацию от поставщиков;
- визуальный контроль срока годности, бомбажа (вздутия банок с консервами) и качества пищевой продукции;
- ревизию, очистку и контроль эффективности работы вентиляционных систем не реже одного раза в год;
- ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с занесением результатов в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года;
- контроль правильности отбора и хранения суточной пробы;
- контроль соблюдения требований к составлению меню для организации питания детей разного возраста, включая нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи, режим питания детей ;
- контроль соблюдения требований к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

Производственный контроль медицинского кабинета

Общие обязательные лабораторные исследования и испытания в рамках производственного контроля в лечебно-профилактических учреждениях, к которым можно отнести медицинский кабинет дошкольной образовательной организации согласно в п. 1.6 письма Роспотребнадзора №01/4801-9-32:

- 1) ежедневный контроль качества предстерилизационной очистки с постановкой проб изделий медицинского назначения (согласно СанПиН 2.1.3.2630-10; ОСТ 42-21-2-85; Методическим указаниям Минздрава России № МУ-287-113; СП 3.1.3263-15);
- 2) технологический контроль каждого стерилизатора при каждой загрузке (при каждом цикле стерилизации) физическими и химическими методами: проверкой температуры, контролем термоиндикаторов (согласно приказу Минздрава СССР от 03.09.1991 № 254 «О развитии дезинфекционного дела в стране», СП 3.5.1378-03);
- 3) ежемесячный контроль химических средств для дезинфекции посредством определения концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах дезсредств и соответствия концентрации (согласно СП 3.5.1378-03);
- 4) ежеквартальный контроль стерильности (не менее трех проб) перевязочного материала, инструментов и других изделий медицинского назначения, эндоскопов и инструментов к ним, лекарственных форм, аптечной посуды, стерильной воды для приготовления инъекционных растворов (согласно СанПиН 2.1.3.2630-10; ОСТ 42-21-2-85);
- 5) полугодовой контроль качества дезинфекции эндоскопов и инструментов к ним путем взятия смывов и смывной жидкости (согласно Методическим указаниям Минздрава России № МУ-287-113; СП 3.1.3263-15);
- 6) полугодовой контроль оборудования для стерилизации (бактериологическим методом).

Специфические обязательные мероприятия производственного контроля в медицинском кабинете ДООУ согласно Порядку оказания медицинской помощи несовершеннолетним:

- контроль соответствия оснащения медкабинета детского сада стандарту оснащения медицинского блока отделения организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях (приложение № 3 к Порядку оказания медицинской помощи несовершеннолетним);
- контроль соблюдения требований Положения об организации деятельности медицинской сестры (фельдшера) отделения организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях (приложение № 6 к Порядку оказания медицинской помощи несовершеннолетним);
- выполнение требования о запрете размещения помещений медицинского назначения в подвальных и цокольных этажах зданий .

Производственный контроль спортивного оборудования

Обязательные мероприятия производственного контроля спортивного (игрового) оборудования ДОУ:

- контроль соответствия оборудования игровой и физкультурной площадок ростовозрастным особенностям детей, об изготовлении такого оборудования из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека;
- контроль сопроводительной документации оборудования для помещений и детской мебели, которые поступают в дошкольную образовательную организацию, содержащей сведения об их безопасности);
- ежеквартальную оценку эффективности текущей уборки и дезинфекции инвентаря (помещений) посредством проведения бактериологического и паразитологического анализов смывов с оборудования, детских игрушек (мячей, кругов и т. д.), предметов спортивного инвентаря (подп. 5.3.6 СанПиН 2.1.2.1188-03);
- контроль устройства игровой площадки для детей 3-7 лет (в соответствии с параметрами игрового оборудования, приведенными в приложении «В» к СП 31 -115-2006);
- контроль выполнения требования об оснащении оборудования с высотой игровой поверхности более 2000 мм, труднодоступного для детей младше 3 лет, защитными ограждениями высотой не менее 700 мм (п. 4.3.22.9 ГОСТ Р 52169-2012);
- контроль выполнения требования об обеспечении в оборудовании, легкодоступном для детей всех возрастов, ширины проема в ограждении не более 500 мм (для того, чтобы взрослые при необходимости могли оказать детям помощь) и высоты свободного падения не более 2000 мм (п. 4.3.22.15 ГОСТ Р 52169-2012).

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ

1.1.Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.1.1	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	2 раз в год (в первые 2 месяца после начала и окончания отопительного сезона)	Завхоз
1.1.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раза в год	Медсестра
1.1.3	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Завхоз

1.1.4	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)	1 раз в год	Завхоз
1.1.5	Смывы для санитарно-паразитологического исследования (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Завхоз
1.1.6	Уровень искусственной освещенности	1 раз в год	Завхоз
1.1.7	Исследование песка из песочниц по санитарно-химическим, микробиологическим и санитарно - паразитологическим показателям и радиологическим показаниям	1 раз в год	Завхоз
1.1.8	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям	1 раз в год	Завхоз
1.1.9	Исследование воды системы горячего водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям	1 раз в год	Завхоз
1.2.Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ГБДОУ			
1.2.1	Готовая продукция (общее микробное число, блюда, изготовленные на пищеблоке)	2 раза в год (3 пробы)	Медсестра
1.2.2	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)	1 раз в год (20 смывов)	Медсестра
1.2.3	Готовая продукция (эффективность термической обработки)	2 раза в год (2 пробы)	Медсестра

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
2.1.	Составление списков работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам	1 раз в год (апрель)	Заместитель заведующего по УВР
2.2.	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу.	Постоянно. В течение года	Заведующий Медсестра
2.3	Контроль за соблюдением графика прохождения медицинских осмотров, отстранения от работы при несвоевременном прохождении	Постоянно в течение года	Заведующий Медсестра
2.4	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Заведующий Медсестра
2.5	Проведение обследования на кишечные инфекции	1 раз в год	Заведующий Медсестра
2.6	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	1 раз в год	Заведующий Медсестра

3. ОРГАНИЗАЦИЯ КУРСОВОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ по программам гигиенического обучения

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
3.1	Подготовить поименные списки работников (должностей), подлежащих гигиеническому обучению	1 раз в год	Заместитель заведующего по УВР
3.2	Организация гигиенического обучения	1 раз в 2 года	Заведующий
3.3	Контроль за гигиеническим обучением вновь принятых	постоянно	Медсестра

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
4.1	Контроль за доставкой пищевых продуктов: - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика; - соблюдения режима температурной доставки скоропортящихся продуктов; - оборудование автотранспорта. Его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции); - наличие спецодежды и санитарной книжки у экспедитора	постоянно	Заведующий, Завхоз, Кладовщик
4.2	Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	постоянно	Завхоз, Кладовщик
4.3	Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания	постоянно	Кладовщик
4.4	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт.	постоянно	Медсестра
4.5	Проведение оценки качества готовых блюд	постоянно	Медсестра
4.6	Заключение договора на поставку продуктов питания	Ноябрь - декабрь	Заведующий

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УСЛОВИЙ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
5.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049- 13	постоянно	Старший воспитатель, Воспитатели, Завхоз
5.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с возрастом. Производить маркировку мебели	2 раза в год	Старший воспитатель, Воспитатели
5.3	Правильное использование технических средств обучения	постоянно	Воспитатели
5.4	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению	постоянно	Воспитатели

5.5	Выполнение требований режима дня и учебных занятий	постоянно	Воспитатели, Помощники воспитателей
5.6	Проводить контроль и анализ физического воспитания	постоянно	Врач, Старший воспитатель, Воспитатели

6. МЕДИЦИНСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
6.1	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	в соответствии с планом закупок	Заведующий, Завхоз, Медсестра
6.2	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	август	Врач
6.3	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей.	1 раз в год	Медицинские специалисты детской поликлиники
6.4	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов по графику.	1 раз в год	Медицинские специалисты детской поликлиники
6.5	Наличие комплексного плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы.	постоянно	Врач
6.6	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур.	постоянно	Медсестра
6.7	Контроль за утренним приемом	постоянно	Воспитатели, Медсестра
6.8	Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Воспитатели, Медсестра
6.9	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине.	по необходимости	Врач, Медсестра, Воспитатели, Помощники воспитателей

6.10	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	по плану	Воспитатели, Медсестра Музыкальные руководители, Инструктора по физ. культуре, Коллектив ГБДОУ
------	--	----------	---

7. СВОЕВРЕМЕННОЕ ИНФОРМИРОВАНИЕ

ТУ, ТО «Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпид благополучию.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
7.1	Авария на водопроводе, отключение воды	при необходимости	Завхоз, Заведующий
7.2	Авария на канализационной сети	при необходимости	Завхоз, Заведующий
7.3	Отключение электричества	при необходимости	Завхоз, Заведующий
7.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	при необходимости	Завхоз, Заведующий
7.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	при необходимости	Завхоз, Заведующий

8. КОНТРОЛЬ ЗА ОХРАНОЙ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
8.1	Заключение договора на вывоз ТБО	1 раз в год	Завхоз
8.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом ТБО специальным транспортом	постоянно	Завхоз
8.3	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминисцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	Завхоз
8.4	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	ежемесячно	Завхоз
8.5	Заключение договоров на обслуживание здания	декабрь	заведующий

**ВЕДЕНИЕ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ,
связанных с осуществлением производственного контроля,
информирование ТУ, ТО «Роспотребнадзора» о результатах**

№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: — водопроводной воды; — кипяченой воды; — готовых блюд, смывов посуды, — исследование песка в песочницах
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты; журналы: «здоровье», кипячение воды, «Бракераж сырой продукции»; меню, меню-раскладка, суточная проба
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПиН, инструкции по охране и здоровья детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских осмотров, оценка физического развития детей
7.	Своевременное информирование ТУ, ТО «Роспотребнадзора», органов Местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства; нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпид благополучию	Журнал аварийных ситуаций в ГБДОУ
8.	Контроль за окружающей средой	Договора, акты

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
----------	-------------------	---------------	------

1	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ГБДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций
---	---	------------	------------------------------------

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием ОО Кировского района Санкт-Петербурга, а так же соответствующие службы.

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

- журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- план профилактических прививок
- медицинские карты детей (ф. 026/у);
- журнал регистрации и учёта сильных (необычных) реакций на прививки и поствакцинальных осложнений;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Технологическая карта
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал ежедневного учета питания детей
- журнал здоровья
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- личные медицинские книжки (сотрудн.)
- прививочные сертификаты (сотрудн.)