

ПРИНЯТО

Решением общего собрания работников
ГБДОУ детского сада №11
Адмиралтейского района СПб
Протокол от «20» января 2026 г № 4

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
ГБДОУ детского сада №11
Адмиралтейского района СПб
_____ Н.Р. Граф
от «21» января 2026 г № 8/4

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в ГБДОУ детском саду № 11 Адмиралтейского района СПб

Введение

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 11 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Настоящая Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Целью Программы является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа включает:

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

- перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,

- 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 (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

- перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

- 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:

- производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования, проведением реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ.*

- производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания*

- производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием помещений и оборудования.*

- производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции (входной, технологический, приемочный).*

- производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды.*

- производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением персонала.*

- перечень документов учёта и отчётности по проведению производственного контроля,

- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность проводимого производственного контроля несёт заведующий дошкольным образовательным учреждением.

Паспорт юридического лица (краткая характеристика объекта)

Полное наименование учреждения – Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 11 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Сокращенное наименование – ГБДОУ детский сад № 11 Адмиралтейского района СПб

Тип объекта – образовательная организация

Вид деятельности, который осуществляет образовательная организация – образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми

Юридический адрес: 190068, Санкт-Петербург, улица Садовая, дом 60, литера А, помещение 4-Н

Фактический адрес: 190068, Санкт-Петербург, улица Садовая, дом 60, литера А, помещение 4-Н

196084, город Санкт-Петербург, Измайловский бульвар, дом 9, корпус 2, строение 1

Адрес сайта: www.ds11spb.nubex.ru

Адрес электронной почты: dou11@adm-edu.spb.ru

Режим (график) работы образовательного учреждения:

Понедельник - пятница с 07.00 - 19.00

Выходные дни: суббота, воскресенье и праздничные дни, установленные законодательством Российской Федерации

Характеристика здания:

по адресу: 190068, Санкт-Петербург, улица Садовая, дом 60, литера А, помещение 4-Н:

Тип строения – встроенное в жилой дом здание (занимает с 1-го по 3-ий этажи 4-х этажного здания)

Площадь – 1355,9 м²

Площадка для мусоросборника (есть, нет) – нет

по адресу: 196084, город Санкт-Петербург, Измайловский бульвар, дом 9, корпус 2, строение 1

Тип строения – отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным этажом

Площадь – 6500 м²

Площадка для мусоросборника (есть, нет) – есть

Характеристика земельного участка:

по адресу: 190068, Санкт-Петербург, улица Садовая, дом 60, литера А, помещение 4-Н – нет

по адресу: 196084, Санкт-Петербург, Измайловский бульвар, дом 9, корпус 2, строение 1 – 4000м²

Характеристика инженерных систем:

Освещение – естественное и искусственное

Система вентиляции (вид) – приточно-вытяжная

Система отопления – централизованное

Система водоснабжения – централизованное

Система канализации – централизованное

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

➤ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

➤ Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;

➤ Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

➤ Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

➤ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

➤ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

➤ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 04.04.2003 г № 139 «Об утверждении Инструкции по внедрению оздоровительных технологий в деятельность образовательных учреждений»;

➤ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ»;

➤ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 16.08.1994 № 170 «О мерах по совершенствованию, профилактики и лечению ВИЧ-инфекции в РФ»;

➤ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 № 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 Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса российской федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

➤ Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

➤ Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011;

➤ Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68;

➤ Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67;

➤ Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798;

➤ Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», (ТР ТС 008/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32;

➤ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

➤ СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

➤ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

➤ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

➤ 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»;

➤ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

➤ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

➤ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

➤ 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»;

➤ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Главный государственный санитарный врач Российской Федерации от 13.07.2001 года;

➤ СП 1.1.2193-07.1.1 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила»;

➤ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

➤ ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;

➤ ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

- ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
- МР 2.4.0260-21 Методические рекомендации «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям», Главный государственный санитарный врач РФ 04.10.2021
- МР 2.4.0259-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях Главный государственный санитарный врач РФ 28.09.2021;
- МР 2.4.0242-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, Главный государственный санитарный врач РФ 17.05.2021;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного (внутреннего) контроля в образовательном учреждении¹

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. - общее руководство производственным контролем; - контроль за ведением отчетной документации (учета и отчетности) производственного контроля; - разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений по результатам производственного контроля; - контроль за своевременным информированием соответствующих органов, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию
2.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - проведение мероприятий производственного контроля; - заключение договоров по обслуживанию здания и оборудования и обеспечивает контроль их своевременного выполнения; - организация и проведение лабораторных исследований, испытаний, измерений; - организация и проведение СОУТ; - заключение договоров по проведению медосмотров, профессиональной подготовки и аттестации работников и обеспечивает контроль их своевременного прохождения работниками; - контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, ПБ, ОТ работников МОП, служащими; разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; - руководство работами по хозяйственному обслуживанию ДОУ; - осуществление контроля за исправностью освещения, систем отопления,

¹ в случае отсутствия основного работника по уважительной причине (в том числе в случае увольнения), обязанности по осуществлению производственного (внутреннего) контроля возлагаются на работника, исполняющего обязанности (или вновь принятого сотрудника).

		<p>вентиляции и т.п.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - создание условий для обеспечения чистоты в помещениях; - контроль за состоянием помещений и принятие мер к своевременному их ремонту; - обеспечение выполнения санитарно-гигиенических правил, противопожарных мероприятий, других условий безопасности жизнедеятельности детей и взрослых.
3.	Заместитель заведующего	<ul style="list-style-type: none"> - непосредственное руководство организацией работ по обеспечению здоровых и безопасных условий труда, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины работников; - контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, ПБ, ОТ, охраны жизни и здоровья детей при организации воспитательно-образовательного процесса педагогическими работниками; разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; контроль за правильной эксплуатацией оборудования и других основных средств.
4.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - проведение мероприятий производственного контроля в т.ч. за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания; - контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.
5.	Медицинская сестра (далее - медсестра) (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников
6.	Повар, кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - проведение мероприятий производственного контроля (ежедневно): - входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции; - контроль на этапе хранения поступающего сырья и готовой продукции; - контроль на этапе технологических процессов; - контроль готовой продукции и кулинарных изделий; - контроль рационов питания обучающихся; - контроль контингента питающихся, режима питания и гигиены приема пищи обучающимися; - контроль состояния столовой и кухонной посуды; - контроль соблюдения санитарных правил и выполнение санитарно - профилактических (противоэпидемических) мероприятий, уборки помещений пищеблока; - непосредственное руководство организацией работ по обеспечению здоровых и безопасных условий труда, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины работников в структурном подразделении; - контроль организации питания; - ведение учетной документации
6.	Члены комиссий, работники	<ul style="list-style-type: none"> - проведение мероприятий производственного контроля в рамках своих полномочий.

Обязанности должностных лиц образовательного учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного

контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных структурных подразделений (цехов, участков), эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

- прекратить использование сырья, материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такого сырья, материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;

- при необходимости информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля.

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. 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 (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

*Организация лабораторных исследований и испытаний**

Вид исследования	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на	Оборудование, инвентарь,	10 смывов	1 раз в год

наличие яиц гельминтов	тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Показатели безопасности песка в песочницах	Оценка безопасности песка по микробиологическим санитарно-паразитологическим, санитарно-химическим и радиологическим показателям	1 песочница – не менее 2-4 точечных проб (с поверхности (0-5 см), из глубины (5-10 см))	1 раз в год
Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна	органолептические (мутность, цветность, запах)	Отбор проб воды на анализ производится не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 - 1,0 сантиметра и на глубине 25 - 30 сантиметров от поверхности зеркала воды.	1 раз в сутки дневное или вечернее время
	остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора), а также температура воды и воздуха		перед началом работы и далее каждые 4 часа
	основные микробиологические показатели (обобщенные колиформные бактерии, Escherichia coli, колифаги и золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus))		1 раз в месяц
	паразитологические		1 раз в квартал
	содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании)		1 раз в месяц

*Примечание: рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с соответствующими службами. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации²

Периодический медицинский осмотр работников производится в сроки, в соответствии с перечнем вредных и (или) опасных производственных факторов и перечнем работ утвержденных приказом Министерства здравоохранения российской федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении

² Результаты медицинского осмотра, гигиеническая подготовка и профилактические прививки должны быть занесены в учетную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса российской федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

При проведении предварительного или периодического осмотра работника (лица, поступающего на работу) учитываются результаты ранее проведенных (не позднее одного года) предварительного или периодического осмотра, диспансеризации, иных медицинских осмотров, подтвержденных медицинскими документами, в том числе полученных путем электронного обмена между медицинскими организациями, за исключением случаев выявления у него симптомов и синдромов заболеваний, свидетельствующих о наличии медицинских показаний для повторного проведения исследований либо иных медицинских мероприятий в рамках предварительного или периодического осмотра.

№ п/п	Должность	Кол-во чело-век	Периодичность			
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация ³	Срок ФГ ⁴	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
2	Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении на работу
4	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении на работу
5	Воспитатель	16	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 5 лет
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 5 лет
7	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 5 лет
8	Педагог-психолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 5 лет
9	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 5 лет
10	Методист	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении на работу
11	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 5 лет
12	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
13	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
14	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу

³ Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

⁴ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза»; в соответствии с п. 4 ст. 8 ФЗ от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ».

15	Инструктор по физической культуре (бассейн)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 5 лет
16	Лаборант		1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
17	Инженер		1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
18	Медицинская сестра		1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
19	Вахтер		1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
20	Помощник воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 5 лет
21	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении на работу
22	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении на работу
23	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении на работу
24	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
25	Кладовщик	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
26	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
27	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
28	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
29	Уборщик территории		1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год	При поступлении на работу
<p><i>*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ГБДОУ</i> <i>** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями</i> <i>***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям</i></p>						

Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности, подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-отоларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача психиатра-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Осмотр врача акушера гинеколога с проведением бактериологического исследования (на флору) и цитологические исследования (на атипичные клетки)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Для женщин в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследования на энтеробиоз	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование крови на сифилис RW	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Кровь на РНГА (тиф)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Маммография молочных желез	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Мазок на гонорею CN	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекции	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Медицинский осмотр и заключение председателя врачебной комиссии-врача профпатолога о профпригодности	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Список рабочих мест (должностей) имеющих идентификацию потенциально вредных и или опасных производственных факторов и работ по результатам СОУТ

должность	Наименование вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса							
	Химический фактор	Физические факторы						
		Шум	Вибрация локальная	Неионизирующее излучение	Микроклимат	Световая среда	Тяжесть трудового процесса	Напряженность трудового процесса
Заведующий					*	*	*	
Заместитель заведующего					*	*	*	
Заведующий хозяйством					*			
Документовед					*			
Специалист по кадрам					*			
Специалист по закупкам					*			
Старший воспитатель						*	*	
Воспитатель						*	*	
Музыкальный руководитель		*				*	*	
Инструктор по физической культуре						*	*	
Инструктор по физической культуре (бассейн)						*	*	
Педагог-психолог					*	*	*	
Учитель-логопед						*	*	
Методист						*	*	
Педагог-организатор						*	*	
Лаборант						*		
Инженер						*		
Медицинская сестра (бассейн)						*	*	
Помощник воспитателя	*					*		
Повар		*	*	*	*	*		
Мойщик посуды		*				*		
Кухонный рабочий		*	*	*	*	*		
Кладовщик					*	*		
Уборщик служебных помещений	*					*		
Машинист по стирке и ремонту спецодежды		*			*	*		
Рабочий КОРЗ		*	*			*		
Электромонтер		*	*			*		
Уборщик территории						*		

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

Приложение № 2 Журнал учета выдачи направлений на предварительный и периодический медицинский осмотр (обследование).

2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем

профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (Приложение № 2.1).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходиться на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Помощники воспитателей обеспечиваются спецодеждой.

7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

№ п/п	Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности	Основание	Ответственный
1	Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми	Лицензия на осуществление образовательной деятельности: регистрационный номер лицензии: № Л035-01271-78/00286348, распоряжение Комитета по образованию от 16.05.2014 № 2167-р	Заведующий
2	Образовательное учреждение обеспечивает охрану здоровья воспитанников в соответствии с действующим законодательством	Оказание первичной медико-санитарной помощи воспитанникам осуществляется: по адресу: улица Садовая, дом 60, литера А, помещение 4-Н: СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №27» по Договору о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся в образовательных организациях Санкт-Петербурга от 01.09.2015г., на основании Лицензии на осуществление медицинской деятельности № ЛО-78-01-006102 от 31.08.2015г. выдана Комитетом по здравоохранению Санкт-Петербурга, Серия ЛО-1 №004251. Медицинский кабинет передан в безвозмездное пользование по Договору безвозмездного пользования № 16 от 31.03.2015г; по адресу: Измайловский бульвар, дом 9, корпус 2, строение 1: СПб ГБУЗ «ГП №27» по Договору о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся в образовательных организациях Санкт-Петербурга от 16.06.2025г	Врач - педиатр, медицинская сестра
3	Организация питания	Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за	Заведующий. заведующий хозяйством

		<p>соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 3</p> <p>Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях – приложение № 4</p> <p>Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста – приложение № 5</p>	
--	--	---	--

6. 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.

6.1. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования, проведением реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

6.1.1. Контроль за санитарно-техническим состоянием здания и помещений

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Ответственные лица
1.	Контроль состояния кровли, фасада здания	Ежедневный контроль.	заведующий хозяйством
2.	Контроль своевременности заключения договоров на техническое обслуживание здания (теплоснабжение, водоснабжение, канализация, вентиляция, дератизация и др.) и оборудования; договоров по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; соблюдение договорных обязательств	январь, ежемесячно	заведующий, заведующий хозяйством
3.	Контроль внутренней отделки помещений: - осмотр помещений (потолок, стены, пол) на предмет соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям - контроль проведения текущего ремонта (все строительные и отделочные материалы должны быть безопасными, наличие сертификатов)	2 раза в год (январь, август)	заведующий хозяйством, комиссия
4.	Контроль состояния систем холодного и горячего водоснабжения, канализации; сантехнического оборудования: - исправность канализационных систем (трубы, унитазы, стоки и т.п.); - наличие и исправность подводки горячей и холодной воды (в помещениях пищеблока, туалетных для детей и персонала, прачечной, медицинского блока и т.д.); - исправность сантехнического оборудования, смесителей	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
5.	Контроль соблюдение воздушно-теплого режима: - соблюдение графика проветривания помещений, - наличие бытовых термометров, - наличие и исправность ограждающих устройств отопительных приборов	1 раз в неделю При пониженной температуре воздуха на улице - ежедневно	заведующий хозяйством

6.	Контроль качества питьевой воды: - наличие, достаточность, целостность и безопасность посуды для питьевого режима (чайники, чашки и др.)	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
	- исследование питьевой воды из источника централизованно водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения)	1 раз в год по договору	заведующий, заведующий хозяйством
7.	Контроль соблюдения требований к освещению к естественному и искусственному освещению: - состояние и исправность (своевременная замена) осветительных приборов, тип светильников, размещение; наличие в одном помещении одного типа светильников;	1 раз в неделю/ 1 раз в год и при проведении ремонта	заместитель заведующего, заведующий хозяйством
	- наличие и исправность светорассеивающей арматуры, пылевлагонепроницаемой защитной арматуры;	1 раз в месяц	
	- состояние, размещение и исправность штепсельных розеток и выключателей	1 раз в год и при проведении ремонта	
	- исправность оконных конструкций (стекла, запорные элементы);	1 раз в год	
	- санитарное состояние оконных стекол, своевременное проведение работ по чистке оконных стекол и светильников;	2 раза в год (август, март)	
	- санитарно-техническое состояние штор (жалюзи), расстановка цветов;	2 раза в год	
	- соблюдение требований инсоляции помещений;	ежемесячно	
	- обеспечение достаточного уровня естественного и искусственного освещения	1 раз в 2 года	заведующий хозяйством
	Контроль соблюдения требований по хранению и утилизации неисправных и перегоревших ламп: - наличие специального ящика для хранения использованных неисправных и перегоревших ламп: - своевременный вывоз и утилизация люминесцентных ламп аккредитованной организацией	1 раз в год и по мере необходимости	заведующий хозяйством
8.	Контроль за санитарным состоянием помещений: - контроль за санитарным состоянием (уборкой) помещений - наличие и соблюдение графиков проведения ежедневных уборок, генеральных уборок; - состояние и обеспеченность моющими, дезинфицирующими средствами, хозяйственным оборудованием и уборочным инвентарем, ветошью и др.; соблюдение условий их хранения; маркировка; использование по назначению и др.; - чистка ковровых изделий; - наличие и санитарное состояние ковриков у входа в здание; - наличие и знание инструкций; - соблюдение требований хранения и выноса отходов	ежедневно/ 1 раз в месяц	заведующий хозяйством
9.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	при карантинных мероприятиях	заведующий, врач, медсестра

6.1.2. Контроль за санитарно-техническим состоянием оборудования

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Ответственные лица
-------	---	---------------	--------------------

1.	Контроль состояния детской мебели: - соответствие росту и возрасту детей (размеры детской мебели (столы, стулья) - одной группы мебели, должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, по числу детей в группе);	2 раза в год после проведения антропометрических обследований	заместитель заведующего, старший воспитатель, заведующий хозяйством, члены комиссии
	- оборудование шкафов для одежды детей (крючки для верхней одежды, полка для головных уборов, маркировка, условия для сушки верхней одежды и обуви детей и др.);	1 раз в квартал	
	- соблюдение требований при расстановке кроватей (свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами), соответствие росту детей, по количеству детей,	1 раз в год	
	- состояние креплений оборудования и детской мебели;	1 раз в квартал	
	- наличие и состояние маркировки детской мебели (столов, стульев, кроватей, шкафов для одежды);	1 раз в месяц	
	- соблюдение требований по размещению столов для занятий детей;	1 раз в месяц	
	- соблюдение обязательных требований технических регламентов, стандартов при закупке новой детской мебели и оборудования (безвредные для здоровья детей материалы)	при закупке новой мебели	заведующий, заведующий хозяйством
2.	Контроль состояния игрового оборудования и игрушек, их обработкой: - использование разрешенных и безопасных наглядных пособий, приспособлений, инструментов, книг, оборудования; - исправность и санитарное состояние игрового оборудования и игрушек; - наличие маркированных емкостей для мытья игрушек, соблюдение инструкций по мытью	1 раз в месяц	заместитель заведующего, заведующий хозяйством
3.	Контроль состояния постельных принадлежностей, матрасников, постельного белья, полотенец, спецодежды: - соблюдение требований по количеству; - санитарное состояние, маркировка; соблюдение графика замены постельного белья, полотенец; наличие специальных мешков и их использование; наличие и использование емкостей для грязного белья их маркировка	2 раза в год/ 1 раз в месяц	заместитель заведующего, заведующий хозяйством
	- заключение договоров на обработку постельных принадлежностей	1 раз в год, декабрь	заведующий, заведующий хозяйством
4.	Контроль состоянием оборудования физкультурного и музыкального залов: - наличие необходимого оборудования и инвентаря, его техническая исправность и санитарное состояние; крепление; использование по назначению; - наличие и исправность защитных устройств на окнах;	Ежедневно / 1 раз в квартал	работники/ заведующий хозяйством
	- испытание спортивного оборудования	1 раз в год, август	Комиссия ГБДОУ
5.	Контроль за состоянием оборудования моечных в групповых помещениях: - обеспеченность, санитарное состояние и исправность	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
6.	Контроль за состоянием оборудования туалетных комнат: - обеспеченность, санитарное состояние и исправность; - наличие мыла, урн	1 раз в месяц	заведующий хозяйством

7.	Контроль за состоянием технологического (механического, теплового), производственного и холодильного оборудования, технической исправности оборудования (помещения пищеблока, прачечной, медицинского блока): - обеспеченность, состояние, исправность; использование по назначению; - наличие, состояние и соответствие маркировки оборудования и инвентаря; - соблюдение условий хранения	Ежедневно / 1 раз в квартал	работники/ заведующий хозяйством / медсестра/
----	--	--------------------------------	---

6.2. Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Ответственные лица
1.	Прием детей: Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ДОУ: - организация утреннего приема, приема после перенесенного заболевания - осмотр детей на педикулез. - осмотр зева, кожи и измерение температуры тела ребенка	ежедневно/ один раз в неделю/ по показаниям	Медсестра, воспитатель
	Контроль за личной гигиеной детей	ежедневно	Медсестра, воспитатель
2.	Режим дня: - составление режима в соответствии с возрастными особенностями детей; соблюдение режима в течение дня	1 раз в месяц	старший воспитатель
3.	Режим двигательной активности: - составление режима двигательной активности детей в соответствии с возрастными особенностями детей; - соблюдение режима двигательной активности детей в течение дня	1 раз в месяц	заместитель заведующего, старший воспитатель, медсестра
4.	Расписание учебных занятий: - составление расписания занятий согласно требованиям нормативных документов; - соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	2 раза в год	заведующий, заместитель заведующего, старший воспитатель
5.	Физическое воспитание: - составление расписания занятий согласно требованиям нормативных документов; - учет группы здоровья, мед. показаний и др.	1 раз в месяц	заместитель заведующего, медсестра
6.	Образовательные и рабочие программы: - соответствие возрастным особенностям	1 раз в год	заведующий, заместитель заведующего
7.	Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению:		старший воспитатель
7.1	- согласование и утверждение планов работы на текущий учебный год: Плана оздоровительно - профилактических мероприятий, Плана контроля по оздоровительно - профилактической работе и контроль за выполнением планов мероприятий	1 раз в квартал	врач, медсестра, заместитель заведующего / заведующий
7.2	- состояние работы по формированию ЗОЖ, физкультурно-оздоровительной работой	1 раз в месяц	заместитель заведующего, старший воспитатель медсестра

7.3	- проведение закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	старший воспитатель
7.4	- проведение вакцинации и профилактических мероприятий	1 раз в месяц	врач, медсестра
7.5	- проведение гигиенических и противоэпидемических мероприятий	при карантинных мероприятиях	заведующий, врач, медсестра
8.	Состояние здоровья обучающихся	Ежедневно	Педагоги Медсестра
9.	Соблюдение требований к условиям привлечения обучающихся к общественно-полезному труду и самообслуживанию, требований к привлечению обучающихся и педагогов к работам по организации	Ежедневно	заместитель заведующего, медсестра

6.3. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием помещений и оборудования.

№ п/	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Ответственные лица	
1.	Санитарное содержание помещений и оборудования: - наличие инструкций по правилам уборки помещений и оборудования, дезинфекции. Доведение требований инструкций до сведения персонала	2 раза в год	заведующий хозяйством	
	- проведение ежедневной влажной уборки всех помещений, - мытье окон	Ежедневно 2 раза в год	заведующий хозяйством/ медсестра	
	- ежедневная обработка и дезинфекция сантехнического	ежедневно		
2.	Санитарное содержание помещения и оборудования пищеблока: - текущая уборка помещений пищеблока (включая меры по обеспечению персонала моющими средствами, инструкциями по их применению и т. п.);	ежедневно	повар/ медсестра	
	- генеральная уборка помещений пищеблока (включая меры по обеспечению персонала моющими средствами, инструкциями по их применению и т. п.);	1 раз в неделю		
	мытьё (санитарная обработка) кухонной и столовой посуды, столовой и чайной посуды, столовых приборов, кухонного (разделочного) инвентаря; санитарная обработка щеток и ветоши, используемых для мытья посуды, инвентаря;	ежедневно		
	- дезинфекция посуды, инвентаря, оборудования, поверхностей помещений и др. подлежащих дезинфекции объектов;	ежедневно		
	- санитарная обработка и раздельное хранение уборочного инвентаря;	ежедневно		
	- мероприятия по борьбе с грызунами и вредными членистоногими (профилактические и истребительные);	1 раз в квартал		заведующий хозяйством
	- сбор, хранение и обработка (стирка) санитарной спецодежды, обеспечение персонала;	ежедневно/ 1 раз в квартал		повар/ заведующий хозяйством

	<ul style="list-style-type: none"> - сбор, хранение и вынос ТБО и пищевых отходов; - санитарная обработка емкостей из-под пищевых отходов; 	ежедневно/ 1 раз в квартал	заведующий хозяйством/ повар
	- мероприятия по профилактике иерсиниозов	1 раз в год	заведующий хозяйством/ медсестра
3.	<p>Посуда (кухонная посуда; столовая и чайная посуда; столовые приборы, кухонный и разделочный инвентарь пищеблока и инвентарь буфетных; производственные столы и иное оснащение помещений):</p> <ul style="list-style-type: none"> - мытье (санитарная обработка) кухонной и столовой посуды, столовой и чайной посуды, столовых приборов, кухонного (разделочного) инвентаря; - санитарная обработки щеток и ветоши, используемых для мытья посуды, инвентаря - дезинфекция посуды, инвентаря, оборудования, поверхностей помещений и др. подлежащих дезинфекции объектов 	ежедневно/ 1 раз в квартал	заведующий хозяйством/ медсестра
4.	<p>Спецодежда персонала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, хранение и обработка (стирка) санитарной спецодежды, обеспечение ею персонала 	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
5.	<p>Уборочный инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие и исправность уборочного инвентаря; - соблюдение правил санитарной обработки, обеззараживания уборочного инвентаря, его маркировки и правил раздельного хранения 	1 раз в месяц	заведующий хозяйством/ медсестра
6.	<p>Дезинфицирующие средства и рабочие растворы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимого количества, правильность хранения дезинфицирующих средств, приготовление и использование рабочих растворов; - определение годовой потребности, учет закупок и расхода, наличие необходимого запаса дезинфицирующих средств 	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
	- контроль использования дезинфицирующих средств и рабочих растворов, разрешенных для применения в детских учреждениях	при закупке/ при проведении карантинных мероприятий	заведующий хозяйством / медсестра
7.	<p>Проведение дезинсекции и дератизации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - своевременность заключения договоров на проведение дезинсекции и дератизации и контроль за исполнением договорных обязательств 	1 раз в год/ ежемесячно	заведующий хозяйством / медсестра
	- проведение мероприятий по борьбе с грызунами и вредными членистоногими (профилактические и истребительные) в соответствии с требованиями	При проведении мероприятий	
8.	<p>Сбор, хранение и вывоз ТБО и пищевых отходов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - своевременность заключения договора на вывоз ТБО и пищевых отходов и контроль за исполнением договорных обязательств 	1 раз в год	заведующий/ заведующий хозяйством
	- наличие маркировки и исправность контейнеров (емкостей) для сбора ТБО и пищевых отходов	2 раза в год	заведующий хозяйством / медсестра
	- контроль сбора, хранения и своевременного выноса ТБО, пищевых отходов	1 раз в неделю	
	- санитарная обработка емкостей из-под пищевых отходов	ежедневно	

6.4. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции (входной, технологический, приемочный).

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Ответственные лица
1.	<p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступающей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации: - наличие сопроводительных документов на поступающее продовольственное сырье, продукты (сертификаты, ветеринарные заключения и др.) - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); - контроль органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки 	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	кладовщик
	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий транспортировки пищевых продуктов: - наличие у лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку личной медицинской книжки установленного образца, использование специальной одежды (халат, рукавицы) - соблюдение товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке 	постоянно	кладовщик
2.	<p>Контроль на этапе технологических процессов (процессы приготовления, качество и безопасность выпускаемой (готовой) продукции):</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие утвержденного циклического двухнедельного меню - наличие нормативно технической и технологической документации 	1 раз в год / при корректировке меню	заведующий, заведующий хозяйством, повар, кладовщик
	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие меню-требований принятым рецептурам блюд, норм закладки сырья, выхода блюд 	ежедневно	заведующий, заведующий хозяйством, повар
	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологических процессов, в т.ч. технологии производства продукции в соответствии с нормативно-технической и технологической документацией на всех этапах производства продукции: - наличие необходимой нормативно-технической документации, в т.ч. технологических карт - соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения; - отсутствие (наличие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д. - наличие и исправность необходимого технологического оборудования; - ассортимент и объем производимой продукции; 	ежедневно	медсестра/ заведующий, повар
	<p>Витаминизация готовых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение витаминизации третьих блюд; - использование витаминизированных продуктов питания 	ежедневно	заведующий хозяйством, повар

3.	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий: - органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря - лопатки, ложки и т. д.); - маркировки инвентаря и разделочных досок; - сроков приготовления и реализации готовых блюд; - массы нетто одной порции; - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).	ежедневно	Бракеражная комиссия
4.	Отбор и хранение суточной пробы	ежедневно	повар
5.	Организация питьевого режима	ежедневно	повар
6.	Контроль на этапе хранения поступающего сырья и готовой продукции: - исправность холодильного оборудования; - соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов; - соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции; - соблюдение правил товарного соседства; - отсутствия видимых признаков порчи продукции	ежедневно	заведующий, заведующий хозяйством
7.	Рацион питания обучающихся: - соблюдение дневного рациона питания, - выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи	1 раз в 10 дней	заведующий
8.	Контингент питающихся, режим питания и гигиена приема пищи обучающимися: - наличие и контроль заявок на количество питающихся детей - сверка количества питающихся детей с табелями учета посещаемости детей - ежемесячный отчет по количеству объему, стоимости питания - наличие графика выдачи готовой пищи с пищеблока, графика питания детей в группах, графика получения кипяченой воды по группам;	1 раз в месяц	заведующий, кладовщик, заместитель заведующего
9.	Контроль состояния столовой и кухонной посуды: - целостность, чистота, маркировка, использование по назначению, соответствие списочному составу; - наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств; - соблюдение требований хранения, мытья посуды	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
10.	Контроль уборки помещений пищеблока: - мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.	ежедневно/ 1 раз в месяц	повар/ заведующий хозяйством
11.	Информация для родителей (законных представителей) обучающихся по организации питания на стендах: - ежедневное меню, информация о рационе питания и услугах по организации питания и др.	ежедневно/ 1 раз в квартал	заместитель заведующего, заведующий хозяйством

6.5. Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды.

№ п/п	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Ответственные лица
1.	Контроль микроклимата помещений	2 раза в год (в теплый и холодный)	заведующий хозяйством
2.	Контроль содержания вредных веществ в воздухе производственных и общественных помещений	При проведении СОУТ, 1 раз в 5 лет	комиссия СОУТ
3.	Контроль уровней шума на рабочих местах	При проведении СОУТ, 1 раз в 5 лет	комиссия СОУТ
4.	Контроль состояния систем вентиляции	1 раз в год 1 по договору	заведующий хозяйством
5.	Контроль освещенности на рабочих местах	При проведении СОУТ, 1 раз в год	заведующий хозяйством
6.	Контроль безопасности песка в песочницах	1 раз в год	заведующий хозяйством
7.	Контроль за качеством воды в ванне бассейна	Согласно плану проведения	заведующий хозяйством
8.	Контроль уровня электромагнитных излучений и полей на местах пользователей компьютеров	При проведении СОУТ, 1 раз в 5 лет	комиссия СОУТ
9.	Периодические проверки сопротивления изоляции	1 раз в 2 года	заведующий хозяйством
10.	Контроль организации работы на копировально-множительной технике	1 раз в год	заведующий хозяйством, заместитель заведующего
11.	Контроля тяжести и напряженности труда персонала	При проведении СОУТ, 1 раз в 5 лет	комиссия СОУТ
12.	Проведение специальной оценки условий труда на рабочих местах на соответствие государственным требованиям охраны труда (СОУТ)	1 раз в 5 лет, при проведении СОУТ	заведующий, заведующий хозяйством
13.	Мероприятия по обеспечению безопасных условий труда: Проведение вводного инструктажа и первичного инструктажа на рабочем месте	При приеме на работу	заведующий, заведующий хозяйством
	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации	заведующий, заведующий хозяйством
	Выполнение мероприятий по соблюдению режима труда и отдыха	Ежедневно	
	Обеспечение официально изданными санитарными правилами и контроль за их наличием	Постоянно	заведующий, заведующий хозяйством
	Обеспечение проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий	В течение года согласно договору	заведующий, заведующий хозяйством
	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием рабочих мест	По плану-графику проведения производственного контроля	заведующий хозяйством, заместитель заведующего

Организация вывоза бытовых отходов (сбор, хранение и передача на утилизацию бытовых отходов)	В течение года согласно договору	заведующий хозяйством
Обращение с отходами 1 класса опасности (сбор, хранение и передача на утилизацию люминесцентных ламп)		заведующий хозяйством
Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты	Постоянно	заведующий, заведующий хозяйством
Обращение с дезинфицирующими средствами	Инструктаж персонала 2 раза в год	заведующий хозяйством
Организация работы медицинского кабинета, наличие аптечек первой помощи	Постоянно	заведующий хозяйством, медсестра
Контроль качества содержания инвентаря, оборудования, кухонной и столовой посуды	Постоянно	заведующий хозяйством
Уборка санитарных узлов и мест общего пользования, порядок дезинфекции при проведении массовых мероприятий	Согласно плану проведения мероприятий	заведующий хозяйством

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением персонала.

П	Параметры контроля, контролируемые параметры (точки контроля)	Периодичность	Ответственные лица
	Медицинские осмотры: контроль за своевременностью прохождения персоналом предварительных и периодических медицинских осмотров (следований), гигиенического обучения и гигиенической станции; флюорографических обследований; обязательных профилактических прививок (по эпидемическим показаниям);	1 раз в год и при приеме на работу	заведующий, заведующий хозяйством
	- контроль проведения осмотра на гнойничковые заболевания персонала, связанного с приготовлением и раздачей пищи перед допуском к работе (ангины, катаральные явления верхних дыхательных путей, гнойничковые заболевания рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания);	Ежедневно	
	- контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом;	Ежедневно/ 1 раз в месяц	
	- своевременность заключения договоров с медицинскими учреждениями по организации медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Ежегодно, декабрь-январь	заведующий, заведующий хозяйством
2.	Обучение персонала: - своевременность прохождения гигиенического обучения и гигиенической аттестации; - знание персоналом обязательных требований нормативных, методических, технических и эксплуатационных документов (аттестация);	1 раз в 2 года/ 1 раз в год	заведующий, заведующий хозяйством
	- профессиональная переподготовка, прохождение курсов ПК;	1 раз в год/ 1 раз в 3 года	заведующий, заведующий хозяйством

	- проведение инструктажа, обучения персонала по соблюдению правил личной гигиены и другим вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия;	2 раза в год	заведующий, заведующий хозяйством, врач, медсестра
	- организация внепланового инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-противоэпидемического режима	при карантинных мероприятиях	
3.	Медицинская аптечка: - наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение лекарственными средствами и средствами оказания первой медицинской помощи	2 раза в год	заведующий, заведующий хозяйством, врач, медсестра
4.	Санитарная спецодежда, средства личной гигиены: - обеспечение специальной одеждой, СИЗ, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями; - соблюдением требований смены и стирки спецодежды	1 раз в месяц	заведующий хозяйством

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

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
6. Журнал учета выдачи направлений на предварительный и периодический медицинский осмотр (обследование)
7. Гигиенический журнал
8. Личные медицинские книжки каждого работника
9. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
10. Журнал контроля санитарного состояния территории
11. Журнал производственного лабораторного контроля воды и воздуха в бассейне
- 12.-Журнал учета проведения уборки и дезинфекции бассейна и помещений
13. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
14. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
15. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
16. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
17. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
18. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
19. Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации
20. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
21. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
22. Журнал аварийных ситуаций

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению*

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х	Приостановление деятельности организации.

	часов.	Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.
7	Пожар	Вызов пожарной службы Эвакуация Приостановление деятельности

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.