

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 8
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга



УТВЕРЖДАЮ:
Зав ГБДОУ детский сад № 8
С.Г. Смольникова
Приказ № 45 от 31.08.2020

ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
проведением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
ГБДОУ детский сад № 8

Санкт-Петербург
2020

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно – противоэпидемических мероприятий ГБДОУ, разработана на основании:

Федерального закона № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Санитарных правил СП 1.1.1058-01 от 10.07.2001 г. «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»,

СанПиНа 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,

Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 г. «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 является обеспечение безопасности для всех участников образовательного процесса ГБДОУ детский сад № 8 (далее ДОУ) путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Производственный контроль включает:

1. Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных СП 1.1.1058-01 и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:
 - на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
 - сырья, готовой продукции и технологий их приготовления, хранения, реализации и утилизации;
3. Организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников ДОУ;
4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их приготовления, хранения, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
5. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
6. Обеспечение безопасных условий деятельности ДОУ в условиях распространения COVID -19;

7. Визуальный контроль специально уполномоченными работниками ДОУ за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, установленных к особому режиму работы ДОУ в условиях распространения COVID -19;
8. Разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
9. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
10. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ

№	Объект контроля	Проводимые мероприятия и кратность контроля.	Ответственные лица
Персонал ДОУ			
1.	Сотрудники ДОУ	<p><u>По плану:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Проведение инструктажа (обучения) персонала по соблюдению правил личной гигиены и другим вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия; • Гигиеническое воспитание сотрудников (инструкция о COVID-19, правило ношение масок, применение дезинфицирующих средств, обработка рук с применением кожных антисептиков). <p><u>По графику контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Наличие у персонала личных медицинских книжек. • Своевременность прохождения персоналом медицинских осмотров. • Вакцинации. • Гигиенического обучения. • Гигиенической аттестации. <p><u>Ежемесячный контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Наличия аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи. • Своевременность пополнение их. <p><u>Ежедневный контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнения персоналом необходимых санитарно - противоэпидемических и профилактических мероприятий. • Использования сотрудниками средств индивидуальной защиты органов дыхания 	<p>Медицинская сестра Заведующий хозяйством</p> <p>Медицинская сестра</p> <p>Медицинская сестра Заведующий хозяйством</p> <p>Медицинская сестра</p>

		<p>(одноразовых масок, защитных экранов), и перчаток.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдения персоналом требований личной гигиены, • Соблюдения требований к условиям труда персонала (по результатам аттестации рабочих мест). <p><u>Ежедневный контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Проведение медработником ежедневных осмотров персонала ДОУ, • Ведение журнал здоровья. 	Медицинская сестра
Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19			
	Противоэпидемические мероприятия	<p><u>Постоянно:</u></p> <p>Уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств. Обработка с применением дезинфицирующих средств всех контактных поверхностей.</p> <p>При входе в ДОУ гигиеническая обработка рук с применением антисептиков.</p> <p>Наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла для обработки рук.</p> <p>Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха.</p> <p>Проветривание помещений по графику.</p> <p>Организация работы сотрудников с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок, защитных экранов) и перчаток.</p> <p>Использование дезинфицирующих средств, применяемых при вирусных инфекциях в соответствии с инструкцией.</p> <p><u>1 раз в неделю:</u></p> <p>Генеральная уборка всех помещений.</p>	Помощник воспитателя
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1.	Наполняемость групп	<p>Определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для групп раннего возраста (до 3 лет) не менее 2,5 м² на 1 ребенка. • Для дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 м² на одного ребенка. 	Заведующий ДОУ
2.	Внутренняя отделка помещений	<p><u>В период проведения капитального и текущего ремонта:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Применяются строительные и отделочные материалы безвредные для здоровья человека, имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. • Используется глазурованная плитка для облицовки стен пищеблока, кладовой для овощей, буфетных, туалетных. 	Заведующий хозяйством

		<ul style="list-style-type: none"> • Окрашиваются потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (пищеблок, туалетные, постирочная) влагостойкими материалами. • Используются для пола материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов. 	
5.	Соблюдение теплового режима в ДОУ	<u>Ежемесячный контроль:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение. 	Заведующий хозяйством
6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции.	<u>1 раз в год:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ревизия. • Очистка. <u>Ежедневный контроль:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Эффективность работы вентиляционных систем. 	Заведующий хозяйством
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<u>1 раз в год:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Исследование микроклимата групповых и других помещений. <u>Ежедневный контроль:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение графика проветривания помещений. • Соблюдение графики кварцевания помещений. • Замер температуры воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров. 	Заведующий хозяйством
8.	Состояние систем водоснабжения и канализации.	<u>1 раз в год (август):</u> <ul style="list-style-type: none"> • Проведение ревизии системы водоснабжения. • Канализации <u>Ежедневный контроль:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Функционирования системы водоснабжения, • канализации. 	Заведующий хозяйством
9.	Питьевая вода	<u>Ежедневный контроль:</u> Качество воды для питьевого режима (чайники, чашки для питьевого режима). <u>1 раз в год:</u> Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям. <u>Внепланово:</u> После ремонта систем водоснабжения.	Медицинская сестра Заведующий ДОУ Заведующий хозяйством
10.	Естественное и искусственное освещение	<u>Ежедневный контроль:</u> Уровень освещенности помещений. Выявление неисправных и перегоревших ламп. <u>1 раз в год:</u> Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и дру-	Заведующий ДОУ Заведующий хозяйством Медицинская сестра

		<p>гих помещениях. <u>2 раза в год:</u> Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения.</p>	
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1.	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предупреждение распространения COVID-19	<p><u>Постоянно контроль:</u> Обеспечение групповой изоляции с проведением всех занятий в помещениях групповой ячейки и на открытом воздухе отдельно от других групповых ячеек.</p>	<p>Воспитатель Заместитель заведующего по ВР</p>
2.	<p>Детская мебель: Соблюдение требований к детской мебели и оборудованию, в т.ч. к техническому состоянию, маркировке. Санитарное содержание мебели и иного оборудования. Соблюдение требований к эксплуатации оборудования.</p>	<p><u>2 раза в год:</u> Проведение антропометрических обследований детей. Размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. <u>Ежедневный контроль:</u> Наличие и состояние маркировки. Применение дезинфицирующих средств для ежедневной обработки оборудования. <u>По мере необходимости:</u> Обновление при повреждении маркировки. <u>Постоянный контроль:</u> За состоянием и функционированием оборудования, при неисправности – устранение.</p>	<p>Медицинская сестра Помощник воспитателя Помощник воспитателя Заведующий хозяйством</p>
3.	Санитарное состояние игрушек, их обработка.	<p><u>Ежедневный контроль:</u> Состояние игрушек, игрового оборудования. <u>Ежедневный контроль:</u> Мытье игрушек с применением дезинфицирующих средств (в конце рабочего дня – сад, 2 раза в день – ясли) • Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиНа 2.4.1.3049-13.</p>	<p>Помощник воспитателя Помощник воспитателя</p>
4.	Санитарное состояние ковровых изделий.	<p><u>Ежедневный контроль:</u> Санитарным состоянием ковровых изделий. <u>Ежедневно:</u> Чистка ковров пылесосом и влажной щеткой. <u>1 раз в год:</u> Сухая химчистка ковров.</p>	<p>Помощник воспитателя Помощник воспитателя Заведующий хозяйством</p>
5.	Постельное бельё, полотенца.	<p><u>Ежедневный контроль:</u> По мере загрязнения постельного белья и полотенца подлежат немедленной замене. <u>1 раз в неделю:</u> Замена постельного белья по графику. Замена полотенца по графику.</p>	<p>Помощник воспитателя Помощник воспитателя</p>

6.	Мытье посуды и столовых приборов.	<u>Ежедневный контроль:</u> Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. Мытье посуды ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией.	Помощник воспитателя
6.	Состояние музыкального зала. Санитарно-техническое состояние помещений. Требования к оборудованию и эксплуатации музыкального зала. Соблюдение требований к воздухо-тепловому режиму и проветриванию.	<u>Ежедневный контроль:</u> Проведение массовых мероприятий с участием различных групповых ячеек запрещено. Проведение массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций запрещено. Состояние оборудования музыкального зала; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт. •Проветривание по графику. •Кварцевание по графику. •Влажной уборкой с применением дезинфицирующих средств после каждого занятия.	Заведующий хозяйством Музыкальный руководитель Помощник воспитателя
7.	Санитарное состояние и содержание ДОУ.	<u>1 раз в год:</u> Составление и утверждение руководителем ДОУ графика проведения генеральных уборок и режима ежедневных уборок. Составление и утверждение руководителем ДОУ графика проветривания помещений. Составление и утверждение руководителем ДОУ графика кварцевания помещений. <u>Постоянный контроль:</u> Выполнение ежедневных и генеральных уборок по графику. Проведение кварцевания и проветривания помещений. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств. <u>Ежедневный контроль:</u> Санитарное состояние помещений.	Заведующий ДОУ Медицинская сестра Медицинская сестра
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока.	<u>Ежедневный контроль:</u> Соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. <u>Ежемесячный контроль:</u> •Функционирование системы вентиляции. •Функционирование приточно-вытяжной вентиляции, •Функционирование системы водоснабжения и канализации.	Повар Заведующий хозяйством Заведующий хозяйством

2.	Санитарное состояние и содержание пищеблока.	<u>1 раз в год:</u> Составление и утверждение руководителем ДОО графика проведения генеральных уборок и режима ежедневных уборок. <u>Постоянный контроль:</u> Выполнение ежедневных и генеральных уборок по графику. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств. <u>Ежедневный контроль:</u> Санитарное состояние пищеблока. Использование сотрудниками средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски, защитные экраны), и перчаток.	Заведующий ДОО Медицинская сестра Медицинская сестра
3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования.	<u>Постоянный контроль:</u> Состояние и функционирование технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности – устранение.	Повар Заведующий хозяйством
4.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря.	<u>Ежедневный контроль:</u> Наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. <u>По мере необходимости:</u> Обновление при повреждении маркировки.	Повар Медицинская сестра Повар Медицинская сестра
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер.	<u>Ежедневный контроль:</u> Температурный режим внутри холодильных камер.	Медицинская сестра Кладовщик
Состояние оборудования медицинского кабинета			
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер.	<u>Ежедневный контроль:</u> Температурный режим внутри холодильника для медикаментов.	Медицинская сестра
3.	Медикаментозные средства	<u>Ежемесячный контроль:</u> Сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. <u>Ежемесячный контроль:</u> Проверка и пополнение медицинских аптечек.	Медицинская сестра
Санитарные требования к организации режима дня и занятий			
1.	Режим дня и расписание занятий	<u>1 раз в год:</u> Составление и утверждение режима дня, расписания занятий согласно требованиям СанПиНа 2.4.1.3049-13 и в соответствии возрастных особенностей детей. <u>Ежедневный контроль:</u> Соблюдение режима дня и расписания занятий.	Заведующий ДОО Заместитель заведующего по ВР Заместитель заведующего по ВР Медицинская сестра

2.	Требование к организации физического воспитания	<u>1 раз в год:</u> Составление и утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа 2.4.1.3049-13 и в соответствии возрастных особенностей детей. <u>Ежедневный контроль:</u> Проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики.	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по ВР Заместитель заведующего по ВР Медицинская сестра
3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<u>1 раз в год:</u> Составление и утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа 2.4.1.3049-13 и в соответствии возрастных особенностей детей. <u>Ежедневный контроль:</u> Организация и проведение мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по ВР Заместитель заведующего по ВР Медицинская сестра
4.	Прием детей в ГБДОУ	<u>В течение года</u> • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из отдела образования и медицинского заключения. <u>1 раз в год</u> • Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа 2.4.1.3049-13. <u>Ежедневный контроль:</u> Утренний прием детей Термометрия на входе лиц, посещающих ДОУ, с занесением ее результатов в журнал.	Заведующий ДОУ Заведующий ДОУ Воспитатель группы Медицинская сестра

Санитарные требования к организации питания воспитанников

1.	Десятидневное меню.	<u>2 раза в год:</u> Согласование с руководителем ДОУ десятидневного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды.	Заведующий ДОУ Кладовщик
2.	Профилактика дефицита йода.	<u>Ежедневный контроль:</u> Использованием в пище йодированной поваренной соли	Медицинская сестра
3.	Витаминизация готовых блюд.	<u>Ежедневный контроль:</u> Витаминизация пищи. Проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С). Использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, кисло-молочная продукция и др.)	Медицинская сестра
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов.	<u>Ежедневный контроль:</u> Ведение журнала «Бракераж сырых продуктов». Органолептический контроль за сырыми скоропортящимися продуктами. <u>Ежедневный контроль:</u> Наличие сертификатов соответствия, каче-	Кладовщик Медицинская сестра Повар Кладовщик

		ственных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания и др. сопроводительных документов.	Медицинская сестра Повар
5.	Бракераж готовой продукции.	<u>Ежедневный контроль:</u> Ведение журнала «Бракераж готовой продукции». Контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.).	Кладовщик Медицинская сестра Повар
6.	Накопительная ведомость.	<u>Ежедневный контроль:</u> Ведение и анализ накопительной ведомости.	Кладовщик Медицинская сестра
7.	Суточные пробы.	<u>Ежедневный контроль:</u> Отбор и хранение суточной пробы.	Повар
Исследование по санитарно – химическим и микробиологическим Показателям (СанПиН 2.4.1.3049-13)			
1.	Качество термо-обработки кулинарных изделий	<u>1 раз в год:</u> Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям.	Заведующий хозяйством
2.	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	<u>1 раз в год:</u> Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям.	Заведующий хозяйством
Санитарно – эпидемиологический режим в пищеблоке			
1.	Исследование на яйца гельминтов	<u>1 раз в год:</u> • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.	Заведующий хозяйством
2.	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП - 15)	<u>1 раз в год:</u> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.	Заведующий хозяйством
3.	Исследования на стафилококк	<u>1 раз в год:</u> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.	Заведующий хозяйством
4.	Исследования на патогенную флору	<u>1 раз в год:</u> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.	Заведующий хозяйством

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам.

<i>Должность</i>	<i>Периодичность в течение года</i>
Заведующий	1 раз
Заместитель заведующего	1 раз
Заместитель заведующего по ВР	1 раз
Заведующий хозяйством	1 раз
Бухгалтер	1 раз
Музыкальный руководитель	1 раз
Педагог-организатор	1 раз
Воспитатель	1 раз
Помощник воспитателя	1 раз
Повар	1 раз
Кухонный работник	1 раз
Машинист по стирки белья	1 раз
Сторож	1 раз
Дворник	1 раз

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
С.Г. Смольникова	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
О.А. Кудряшова	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - Организация лабораторных исследований. Организация медицинских осмотров работников. Контроль за наличием сертификатов, санитарно – эпидемических заключений, личных мед. книжек. - Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Журнал бракеража скоропортящихся продуктов; ✓ Журнал бракеража готовой продукции; ✓ Журнал здоровья; ✓ Личные мед книжки сотрудников учреждения; ✓ Накопительная ведомость; ✓ Журнал регистрации калорийности пищи; ✓ Перспективное меню.
О.А. Кудряшова	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений.
О.А. Кудряшова	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - Ведение журнала аварийных ситуаций; - Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Освещенности; ✓ Систем теплоснабжения; ✓ Систем водоснабжения; ✓ Систем канализации.

**Контрольный лист выполнения
программы производственного контроля.**

Месяц	Мероприятия (исследования)	Отметка об исполнении
Январь	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. 	
Февраль	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. 	
Март	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. 	
Апрель	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Профосмотр сотрудников ✓ Смывы на сальмонеллез. ✓ Смывы на БГКП. ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. 	
Май	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Исследование питьевой воды на пищеблоке. ✓ Чистка оконных стекол. ✓ Чистка осветительной аппаратуры. ✓ Антропометрические обследования воспитанников. Контроль за соответствием размеров детской мебели ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования ✓ Инструктажи сотрудников по санитарно – эпидемиологическому режиму. ✓ Утверждение перспективного плана на летний период года. 	
Июнь	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. 	

Июль	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Исследование готовых блюд на калорийность и полноту вложений. ✓ Обработка ковровых изделий (сухая чистка, стирка с использованием моющих средств). ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. 	
Август	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Чистка осветительной аппаратуры. ✓ Утверждение перспективного меню на холодный период года. ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. 	
Сентябрь	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП). Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды. ✓ Исследование на патогенную флору. Смывы с окружающих предметов, оборудования, спецодежды. ✓ Смывы на сальмонолез. ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования ✓ Антропометрические обследования воспитанников. Контроль за соответствием размеров детской мебели. 	
Октябрь	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Чистка оконных стекол. ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. 	
Ноябрь	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. 	
Декабрь	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования ✓ Чистка осветительной аппаратуры. 	

ИНСТРУКЦИЯ
по применению дезинфицирующего средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД»

Рабочие растворы средства готовят в эмалированных, стеклянных или пластмассовых емкостях путем растворения таблеток в водопроводной воде до полного их растворения. После обработки проветрить помещение в течение 15 минут.

Режимы дезинфекции объектов растворами при инфекциях вирусной этиологии

Объект обеззараживания	Концентрация раствора по активному хлору, %	Количество таблеток средства на 10 л воды	Время обеззараживания, мин.	Способ обработки
Поверхности в помещениях пол, стены, подоконники, радиаторы, мебель, игровое оборудование, дверные ручки*	0,015	1	60	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование*	0,03	2	120	2-х кратное протирание
Посуда без остатков пищи	0,015	1	15	Погружение
	0,03**	2	15	
Игрушки*	0,015	1	30	Погружение или протирание
	0,06	4	15	
Уборочный материал*	0,1	7	120	Замачивание
Генеральная уборка	0,015	1	60	Протирание
Примечание: * – обеззараживание может проводиться с добавлением 0.5% моющего средства; ** – при многократном использовании.				

Поверхности в помещениях пол, стены, мебель, игровое оборудование, дверные ручки, подоконники, радиаторы протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода 100 мл/м² поверхности. Сильно загрязненные поверхности обрабатывают дважды.

Санитарно-техническое оборудование (ванны раковины, унитазы) обрабатывают раствором средства с помощью щетки или ерша, по окончании дезинфекции его промывают водой. Нормы расхода средства при протирании – 100 мл/м².

Посуду полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 литра на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой в течение 3-х минут. Растворы средства для дезинфекции посуды можно применять многократно в течение рабочей смены до изменения внешнего вида (изменение цвета, помутнение раствора). При первых признаках изменения внешнего вида раствор необходимо заменить.

Игрушки мелкие полностью погружают в емкость с рабочим раствором средства, препятствуя их всплытию, крупные протирают ветошью, смоченной в растворе или орошают рабочим раствором средства. По окончании дезинфекции их промывают проточной водой в течение 5 минут.

Уборочный материал замачивают в растворе средства, по окончании дезинфекционной выдержки их прополаскивают и высушивают.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая ГБДОУ детский сад № 8
С.Г. Смольникова _____

**График ежедневной влажной уборки помещений
с применением дезинфицирующих средств**

Групповая	9 ²⁰
	13 ⁰⁰
	15 ⁴⁰
Спальня ежедневно	16 ⁰⁰
Туалетная комната	9 ⁵⁰
	13 ¹⁵
Раздевалка	9 ⁴⁰
	13 ³⁰

**График генеральной уборки с применением
дезинфицирующих средств**

Музыкальный зал	Понедельник
Приемная	Вторник
Спальня	Среда
Туалет	Четверг
Групповая	Пятница

График проветривания помещения

Групповая	7 ⁰⁰ – 7 ³⁰
	10 ⁵⁰ – 11 ⁵⁰
	13 ⁰⁰ – 14 ³⁰
	18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰
Спальня	7 ⁰⁰ – 8 ⁰⁰
	10 ³⁰ – 11 ³⁰
	15 ³⁰ – 16 ³⁰

График кварцевания помещений

Групповая	7 ⁰⁰ – 7 ²⁰
	11 ⁰⁰ – 11 ²⁰
	13 ⁵⁰ – 14 ¹⁰
	18 ⁴⁰ – 18 ⁵⁰
Спальня	7 ⁰⁰ – 7 ³⁰
	10 ⁵⁰ – 11 ⁵⁰
	14 ⁰⁰ – 14 ³⁰
Раздевалка	9 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰
	17 ³⁰ – 18 ³⁰

УТВЕРЖДАЮ:
Зав ГБДОУ детский сад № 8
С.Г. Смольникова

Графики влажной уборки с применением дезинфицирующих средств, проветривания и кварцевания музыкального зала

(Почтамтская улица, д. 13)

	ГРАФИК ВЛАЖ- НОЙ УБОРКИ	ГРАФИК ПРОВЕТ- РИВАНИЯ	ГРАФИК КВАР- ЦЕВАНИЯ
ПОНЕДЕЛЬНИК		8 ³⁰ – 8 ⁵⁵	8 ³⁰ – 8 ⁵⁵
	9 ³⁰ – 9 ⁴⁰	9 ³⁰ – 9 ⁴⁰	9 ³⁰ – 9 ⁴⁰
	10 ⁰⁵ – 10 ¹⁵	10 ⁰⁵ – 10 ¹⁵	10 ⁰⁵ – 10 ¹⁵
	10 ⁴⁰ – 10 ⁵⁰	10 ⁴⁰ – 10 ⁵⁰	10 ⁴⁰ – 10 ⁵⁰
	11 ⁰⁵ – 11 ¹⁵	11 ⁰⁵ – 11 ¹⁵	11 ⁰⁵ – 11 ¹⁵
	11 ³⁰ – 12 ⁰⁰	11 ³⁰ – 12 ⁰⁰	11 ³⁰ – 12 ⁰⁰
	16 ¹⁵ – 16 ²⁵	16 ¹⁵ – 16 ²⁵	16 ¹⁵ – 16 ²⁵
	16 ⁵⁰ – 17 ⁰⁰	16 ⁵⁰ – 17 ⁰⁰	16 ⁵⁰ – 17 ⁰⁰
	17 ²⁵ – 18 ⁰⁵	17 ²⁵ – 18 ⁰⁵	17 ²⁵ – 18 ⁰⁵
ВТОРНИК		10 ¹⁰ – 10 ⁴⁰	10 ¹⁰ – 10 ⁴⁰
	10 ⁵⁵ – 11 ¹⁰	10 ⁵⁵ – 11 ¹⁰	10 ⁵⁵ – 11 ¹⁰
	11 ⁴⁵ – 11 ⁵⁵	11 ²⁵ – 11 ⁵⁵	11 ²⁵ – 11 ⁵⁵
	16 ²⁰ – 16 ³⁰	16 ²⁰ – 16 ³⁰	16 ²⁰ – 16 ³⁰
	16 ⁵⁵ – 17 ²⁵	16 ⁵⁵ – 17 ²⁵	16 ⁵⁵ – 17 ²⁵
СРЕДА		10 ¹⁰ – 10 ⁴⁰	10 ¹⁰ – 10 ⁴⁰
	10 ⁵⁵ – 11 ¹⁰	10 ⁵⁵ – 11 ¹⁰	10 ⁵⁵ – 11 ¹⁰
	11 ²⁵ – 12 ²⁵	11 ²⁵ – 12 ²⁵	11 ²⁵ – 12 ²⁵
Генеральная уборка			
ЧЕТВЕРГ		8 ³⁰ – 8 ⁵⁵	8 ³⁰ – 8 ⁵⁵
	9 ³⁰ – 9 ⁴⁰	9 ³⁰ – 9 ⁴⁰	9 ³⁰ – 9 ⁴⁰
	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰
	10 ²⁵ – 10 ⁵⁵	10 ²⁵ – 10 ⁵⁵	10 ²⁵ – 10 ⁵⁵
	16 ¹⁵ – 16 ²⁵	16 ¹⁵ – 16 ²⁵	16 ¹⁵ – 16 ²⁵
	16 ⁵⁰ – 17 ²⁰	16 ⁵⁰ – 17 ²⁰	16 ⁵⁰ – 17 ²⁰
ПЯТНИЦА		8 ³⁰ – 8 ⁵⁵	8 ³⁰ – 8 ⁵⁵
	9 ²⁰ – 9 ³⁰	9 ²⁰ – 9 ³⁰	9 ²⁰ – 9 ³⁰
	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰
	10 ⁵⁵ – 11 ¹⁰	10 ⁵⁵ – 11 ¹⁰	10 ⁵⁵ – 11 ¹⁰
	11 ²⁵ – 11 ⁵⁵	11 ²⁵ – 11 ⁵⁵	11 ²⁵ – 11 ⁵⁵

УТВЕРЖДАЮ:
Зав ГБДОУ детский сад № 8
С.Г. Смольникова _____

График влажной уборки музыкального зала с применением дезинфицирующих средств (Конногвардейский бульвар, д. 11)

ПОНЕДЕЛЬНИК	$16^{10} - 16^{20}$
	$16^{40} - 16^{50}$
	$17^{10} - 17^{40}$
ВТОРНИК	$9^{25} - 9^{35}$
	$9^{55} - 10^{10}$
	$10^{35} - 11^{05}$
	$16^{15} - 16^{25}$
	$16^{45} - 17^{15}$
СРЕДА	Генеральная уборка $16^{10} - 16^{20}$
ЧЕТВЕРГ	$9^{25} - 9^{35}$
	$9^{55} - 10^{10}$
	$10^{35} - 11^{05}$
ПЯТНИЦА	$9^{25} - 9^{35}$
	$9^{55} - 10^{10}$
	$10^{35} - 11^{05}$

Графики проветривания и кварцевания музыкального зала

	ГРАФИК ПРОВЕТРИВАНИЯ	ГРАФИК КВАРЦЕВАНИЯ
ПОНЕДЕЛЬНИК	$15^{10} - 15^{10}$	$15^{10} - 15^{10}$
	$16^{10} - 16^{20}$	$16^{10} - 16^{20}$
	$16^{40} - 16^{50}$	$16^{40} - 16^{50}$
	$17^{10} - 17^{40}$	$17^{10} - 17^{40}$
ВТОРНИК	$8^{25} - 8^{55}$	$8^{25} - 8^{55}$
	$9^{25} - 9^{35}$	$9^{25} - 9^{35}$
	$9^{55} - 10^{10}$	$9^{55} - 10^{10}$
	$10^{35} - 11^{05}$	$10^{35} - 11^{05}$
	$16^{15} - 16^{25}$	$16^{15} - 16^{25}$
	$16^{45} - 17^{15}$	$16^{45} - 17^{15}$
СРЕДА	$14^{40} - 15^{40}$	$15^{10} - 15^{40}$
	$16^{10} - 16^{20}$	$16^{10} - 16^{20}$
ЧЕТВЕРГ	$8^{25} - 8^{55}$	$8^{25} - 8^{55}$
	$9^{25} - 9^{35}$	$9^{25} - 9^{35}$
	$9^{55} - 10^{10}$	$9^{55} - 10^{10}$
ПЯТНИЦА	$10^{35} - 11^{05}$	$10^{35} - 11^{05}$
	$8^{25} - 8^{55}$	$8^{25} - 8^{55}$
	$9^{25} - 9^{35}$	$9^{25} - 9^{35}$
	$9^{55} - 10^{10}$	$9^{55} - 10^{10}$
	$10^{35} - 11^{05}$	$10^{35} - 11^{05}$

Инструкция
по применению моющего средства SOMAT
для мытья посуды в посудомоечных машинах

- Разорвать упаковку таблетки по стрелке;
- Поместить таблетку в отсек для моющего средства посудомоечной машины: основной отсек (1); в случае сильного загрязнения, отсек (2) для предварительной мойки;
- Удалить с посуды остатки пищи и сильных загрязнений;
- Загрузить корзины с посудой согласно схеме;
- Подключить кабель питания к электросети;
- Включить посудомоечную машину клавишей включение/выключение (9);
- Выбрать программу мойки, последовательно нажимая клавишу выбора программы (11);
- Выбрать параметр «3 в*1» на панели управления посудомоечной машины (17);
- Нажать клавишу запуска/пауза (19);
- По окончании программы мойки прозвучат несколько звуковых сигналов, на дисплее отобразится «---»;
- Открыть дверцу посудомоечной машины, дать остыть посуде в течение 15 минут;
- Вынуть посуду из нижней корзины, а затем из верхней;
- Проверить после мытья посуды фильтры на наличие в них остатков пищи;
- Отключить подачу воды;
- Оставить дверцу машины приоткрытой.

Запрещено:

- класть таблетку в корзину для столовых приборов или в отсек для соли;
- мыть деревянные столовые приборы и посуду; пластмассовую посуду, не выдерживающую высокой температуры;
- не помещать предметы;
- перезагружать посудомоечную машину.