


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

УТВЕРЖДАЮ:
Зав ГБДОУ детский сад № 8
С.Г. Смольникова
Приказ № 33\7-ОДот 30.08.24



ПРОГРАММА

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

Санкт-Петербург
2024

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно – противоэпидемических мероприятий в ГБДОУ детский сад № 8 Адмиралтейского района СПб (далее – ДОУ), 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»;

Санитарные правила СанПиНа 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

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

Письмо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу от 19.07.2024 года № 78-00-05/31-16670-2024 «О дополнительных мерах по профилактике энтеровирусной инфекции».

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности для всех участников образовательного процесса 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 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;
 - дезинфицирующих средств на содержание действующих веществ.
3. Организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников ГБДОУ;
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 ГБДОУ (проведение мероприятий по неспецифической профилактике) в целях недопущения осложнения эпидемиологической ситуации по энтеровирусной инфекции (далее – ЭВИ);
 7. Визуальный контроль специально уполномоченными работниками ГБДОУ за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, установленных для предупреждения занозов и недопущение формирования групповых очагов заболеваемости;
 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> Проведение инструктажа (обучения) персонала по соблюдению правил личной гигиены и другим вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия; Гигиеническое воспитание сотрудников (инструкция о ЭВИ, правило ношение масок, применение дезинфицирующих средств, обработка рук с применением кожных антисептиков).</p> <p><u>По графику контроль:</u> Наличия у персонала личных медицинских книжек; Своевременность прохождения персоналом проф. медицинских осмотров; Вакцинации; Гигиенического обучения; Гигиенической аттестации.</p> <p><u>Ежемесячный контроль:</u> Наличия аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи; Своевременность пополнение их.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u> Выполнения персоналом необходимых са-</p>	<p>Медицинская сестра Заведующий хозяйством</p> <p>Медицинская сестра заведующий</p> <p>Медицинская сестра Заведующий хозяйством</p>

		<p>нитарно - противозидемических и профилактических мероприятий;</p> <p>Соблюдения персоналом требований личной гигиены;</p> <p>Соблюдения требований к условиям труда персонала (по результатам аттестации рабочих мест).</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u></p> <p>Проведение медротником ежедневных осмотров персонала ДОУ;</p> <p>Ведение журнал здоровья.</p>	<p>Медицинская сестра</p> <p>Медицинская сестра</p>
Мероприятия по недопущению осложнения эпидемиологической ситуации по ЭВИ			
2.	<p>Общие санитарно-эпидемиологические требования</p> <p>Противозидемические мероприятия по неспецифической профилактике ЭВИ</p>	<p><u>Постоянно контроль:</u></p> <p>Проведение разъяснительной работы с детьми и родителями о мерах профилактики ЭВИ.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u></p> <p>Утренний фильтр с целью недопущения в организованный коллектив детей с признаками с признаками инфекционных заболеваний;</p> <p>Обработка рук антисептиком при входе.</p> <p><u>Ежедневно:</u></p> <p>Влажная уборка помещений;</p> <p>Текущая дезинфекция в помещениях не менее 2 раза в день;</p> <p>Использование дезинфицирующих средств, применяемых при вирусных инфекциях в соответствии с инструкцией;</p> <p>Режим регулярного мытья рук с мылом или обработка кожными антисептиками;</p> <p>Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах;</p> <p>Мытье посуды и столовых приборов ручным способом с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению методом погружения.</p> <p><u>По графику:</u></p> <p>Увеличение кратности проветривания групповых, спальных помещений;</p> <p>Обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп и рециркуляторов воздуха.</p> <p><u>1 раз в месяц:</u></p> <p>Генеральная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств.</p>	<p>Старший методист</p> <p>Воспитатель</p> <p>Воспитатель</p> <p>Медицинская сестра</p> <p>Помощник воспитателя</p> <p>Помощник воспитателя</p> <p>Помощник воспитателя</p>
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1.	Наполняемость групп	<p>Определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты:</p> <p>Для групп раннего возраста (до 3 лет) не менее 2,5 м² на 1 ребенка;</p> <p>Для дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 м² на одного ребенка.</p>	Заведующий ДОУ

2.	Внутренняя отделка помещений	<p><u>В период проведения капитального и текущего ремонта:</u></p> <p>Применяются строительные и отделочные материалы безвредные для здоровья человека, имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;</p> <p>Используется глазурованная плитка для облицовки стен пищеблока, кладовой для овощей, буфетных, туалетных;</p> <p>Окрашиваются потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (пищеблок, туалетные, постирочная) влагостойкими материалами;</p> <p>Используются для пола материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.</p>	Заведующий хозяйством
5.	Соблюдение теплового режима в ДОУ	<p><u>Ежемесячный контроль:</u></p> <p>Функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение.</p>	Заведующий хозяйством
6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции.	<p><u>1 раз в год:</u></p> <p>Ревизия;</p> <p>Очистка.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u></p> <p>Эффективность работы вентиляционных систем.</p>	Заведующий хозяйством
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<p><u>1 раз в год:</u></p> <p>Исследование микроклимата групповых и других помещений.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u></p> <p>Соблюдение графика проветривания помещений;</p> <p>Соблюдение графика кварцевания помещений;</p> <p>Замер температуры воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.</p>	Заведующий хозяйством
8.	Состояние систем водоснабжения и канализации.	<p><u>1 раз в год (август):</u></p> <p>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u></p> <p>Функционирования системы водоснабжения, канализации.</p>	Заведующий хозяйством (завхоз)
9.	Питьевая вода	<p><u>Ежедневный контроль:</u></p> <p>Качество воды для питьевого режима (чайники, чашки для питьевого режима).</p> <p><u>1 раз в год:</u></p> <p>Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.</p>	<p>Медицинская сестра, помощники воспитателей</p> <p>завхоз</p> <p>Заведующий ДОУ</p>

		<u>Внепланово:</u> После ремонта систем водоснабжения.	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 других помещениях. <u>2 раза в год:</u> Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения.	Заведующий ДОУ Заведующий хозяйством Медицинская сестра
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1.	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.	<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.	Медицинская сестра Помощник воспитателя Помощник воспитателя Заведующий хозяйством
2.	Санитарное состояние игрушек, их обработка.	<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.	Помощник воспитателя Помощник воспитателя
3.	Санитарное состояние ковровых изделий.	<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.	Помощник воспитателя Помощник воспитателя Заведующий хозяйством
4.	Постельное бельё, полотенца.	<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.	Помощник воспитателя Помощник воспитателя

5.	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 Требования к оборудованию и эксплуатации музыкального зала. Соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму и проветриванию	<u>Ежедневный контроль:</u> Состояние оборудования музыкального зала; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт; Проветривание по графику; Кварцевания 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.	<p><u>1 раз в год:</u> Составление и утверждение руководителем ДОУ графика проведения генеральных уборок и режима ежедневных уборок.</p> <p><u>Постоянный контроль:</u> Выполнение ежедневных и генеральных уборок по графику; Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u> Санитарное состояние пищеблока; Использование сотрудниками средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски, защитные экраны), и перчаток.</p>	<p>Заведующий ДОУ</p> <p>Медицинская сестра завхоз</p> <p>Медицинская сестра завхоз</p>
3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования.	<p><u>Постоянный контроль:</u> Состояние и функционирование технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности – устранение.</p>	<p>Повар</p> <p>Заведующий хозяйством</p>
4.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря.	<p><u>Ежедневный контроль:</u> Наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</p> <p><u>По мере необходимости:</u> Обновление при повреждении маркировки.</p>	<p>Повар, завхоз</p> <p>Медицинская сестра</p> <p>Повар</p> <p>Медицинская сестра</p>
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер.	<p><u>Ежедневный контроль:</u> Температурный режим внутри холодильных камер.</p>	<p>Медицинская сестра</p> <p>Кладовщик, завхоз</p>
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер.	<p><u>Ежедневный контроль:</u> Температурный режим внутри холодильника для медикаментов.</p>	<p>Медицинская сестра, завхоз</p>
2.	Медикаментозные средства	<p><u>Ежемесячный контроль:</u> Сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.</p> <p><u>Ежемесячный контроль:</u> Проверка и пополнение медицинских аптек.</p>	<p>Медицинская сестра, завхоз</p>
Санитарные требования к организации режима дня и занятий			
1.	Режим дня и расписание занятий	<p><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.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u> Соблюдение режима дня и расписания занятий.</p>	<p>Заведующий ДОУ</p> <p>Старший методист</p> <p>Старший методист</p> <p>Медицинская сестра</p>

2.	Требование к организации физического воспитания	<p><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.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u> Проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики.</p>	<p>Заведующий ДОУ Старший методист</p> <p>Старший методист Медицинская сестра, воспитатели</p>
3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<p><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.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u> Организация и проведение мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.</p>	<p>Заведующий ДОУ Старший методист</p> <p>Старший методист, воспитатели Медицинская сестра</p>
4.	Прием детей в ГБДОУ	<p><u>В течение года</u> Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из отдела образования и медицинского заключения.</p> <p><u>1 раз в год</u> Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа 2.4.1.3049-13.</p> <p><u>Ежедневный контроль:</u> Утренний прием детей; Термометрия на входе лиц, посещающих ДОУ, с занесением ее результатов в журнал.</p>	<p>Заведующий ДОУ</p> <p>Заведующий ДОУ</p> <p>Воспитатель группы Медицинская сестра</p>
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1.	Десятидневное меню.	<p><u>2 раза в год:</u> Согласование с руководителем ДОУ десятидневного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды.</p>	<p>Заведующий ДОУ Кладовщик</p>
2.	Профилактика дефицита йода.	<p><u>Ежедневный контроль:</u> Использованием в пище йодированной поваренной соли.</p>	<p>Медицинская сестра Кладовщик повара</p>
3.	Витаминация готовых блюд.	<p><u>Ежедневный контроль:</u> Витаминация пищи; Проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); Использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, кисломолочная продукция и др.).</p>	<p>Медицинская сестра Кладовщик повара</p>
4.	Бракераж сырых скоропортящихся	<p><u>Ежедневный контроль:</u> Ведение журнала «Бракераж сырых продуктов»;</p>	<p>Кладовщик Медицинская сестра</p>

	продуктов.	Органолептический контроль за сырыми скоропортящимися продуктами. <u>Ежедневный контроль:</u> Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания и др. сопроводительных документов.	Повара Кладовщик Медицинская сестра Повара
5.	Бракераж готовой продукции	<u>Ежедневный контроль:</u> Ведение журнала «Бракераж готовой продукции»; Контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.).	Медицинская сестра Повара Бракеражная комиссия
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 термообработки 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, повара
2.	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП - 15)	<u>1 раз в год:</u> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.	Заведующий хозяйством, повара
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
Санитарно-противоэпидемиологический (профилактический) режим образовательного учреждения			
1.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<u>Ежедневный контроль:</u> Контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств; <u>Постоянно:</u> Подготовка рабочего раствора дезинфицирующего средства; Маркировка емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств,	Заведующий хозяйством Медицинская сестра, завхоз

		<p>с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности;</p> <p><u>При поступлении каждой партии:</u></p> <p>Контроль за наличием регистрационных удостоверений, сертификатов соответствия на применяемые дезинфицирующие средства, и инструкций по их использованию;</p> <p>Контроль за наличием маркировки вновь поступающих дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств.</p>	Заведующий хозяйством
2.	Дезинфекция помещений	<p><u>Ежемесячно:</u></p> <p>Генеральная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств</p>	Заведующий хозяйством
3.	Дезинсекция, дератизация помещений.	<p><u>Ежемесячно:</u></p> <p>Организация и проведение дезинсекции и дератизации помещений.</p>	Заведующий хозяйством

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Периодичность в течение года
Заведующий	1 раз
Заместитель заведующего	1 раз
Старший методист	1 раз
Заведующий хозяйством	1 раз
Контрактный управляющий	1 раз
экономист	1 раз
Педагог-психолог	1 раз
Мойщик посуды	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 стирке белья	1 раз
Сторож	1 раз
Рабочий КОРЗ	1 раз
Уборщик территории	1 раз
Уборщик СП	1 раз
эмонтер	1 раз
кладовщик	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; - Организация медицинских осмотров работников; - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.
О.А. Кудряшова	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - Организация лабораторных исследований; - Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений; - Ведение журнала аварийных ситуаций, реагирование по устранению ситуаций; - Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> Технологического оборудования, вентиляции - Комплектование ДОО кухонной, столовой посудой, своевременной заменой изношенного - Смена и маркировка оборудования - Контроль за обслуживанием технологического оборудования, систем жизнеобеспечения ДОО Контроль за комплектованием ДОО спецодеждой, постельными, принадлежностями, полотенцами, дезинфицирующими и моющими средствами Контроль за размерностью своевременным ремонтом детской и др. мебели Контроль и обеспечение ремонта и необходимой замены <ul style="list-style-type: none"> ✓ Освещенности; ✓ Систем теплоснабжения; ✓ Систем водоснабжения; ✓ Систем канализации.
Ю.В. Карпова	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль и организацией питания воспитанников в соответствии с СанПиН и ХАССП; - Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками; - Ведение учета и отчетности с осуществле-

		<p>нием производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Журнал бракеража скоропортящихся продуктов; ✓ Журнал бракеража готовой продукции; ✓ Накопительная ведомость; ✓ Журнал регистрации калорийности пищи; ✓ Корректировка и работа в соответствии с утвержденным Циклическим меню; ✓ Журнал температурного режима холодильников.
<p>Н.Б. Беяева А.В. Тарасик И.В. Никифорова</p>	<p>Повар</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Отбор и хранение суточных проб готовых блюд. - работа в соответствии с циклическим меню, утвержденным заведующим - содержание в чистоте пищеблока - обеспечение питьевого режима - работа по системе ХАССП - входной контроль поступающего на пищеблок сырья

**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"> ✓ Дезинсекция, дератизация помещений. ✓ Техническое обслуживание электрооборудования. ✓ Техническое обслуживание технологического оборудования. ✓ Профосмотр сотрудников ✓ Смывы на сальмонеллез. ✓ Смывы на БГКП. 	
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 сальмонеллёр. ✓ 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. 	

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 ⁴⁵
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 ВЛАЖНОЙ УБОРКИ	ГРАФИК ПРОВЕТРИВАНИЯ	ГРАФИК КВАРЦЕВАНИЯ
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 ²⁵ – 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

Приложение 6
«Программа производственного контроля»

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
СРЕДА	16 ⁴⁵ – 17 ¹⁵
	Генеральная уборка
ЧЕТВЕРГ	16 ¹⁰ – 16 ²⁰
	9 ²⁵ – 9 ³⁵
	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰
ПЯТНИЦА	10 ³⁵ – 11 ⁰⁵
	9 ²⁵ – 9 ³⁵
	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰

Графики проветривания и кварцевания музыкального зала

	ГРАФИК ПРОВЕТРИВАНИЯ	ГРАФИК КВАРЦЕВАНИЯ
ПОНЕДЕЛЬНИК	15 ¹⁰ – 15 ⁴⁰	15 ¹⁰ – 15 ⁴⁰
	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
СРЕДА	16 ⁴⁵ – 17 ¹⁵	16 ⁴⁵ – 17 ¹⁵
	14 ⁴⁰ – 15 ⁴⁰	15 ¹⁰ – 15 ⁴⁰
ЧЕТВЕРГ	16 ¹⁰ – 16 ²⁰	16 ¹⁰ – 16 ²⁰
	8 ²⁵ – 8 ⁵⁵	8 ²⁵ – 8 ⁵⁵
	9 ²⁵ – 9 ³⁵	9 ²⁵ – 9 ³⁵
ПЯТНИЦА	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰	9 ⁵⁵ – 10 ¹⁰
	10 ³⁵ – 11 ⁰⁵	10 ³⁵ – 11 ⁰⁵
	8 ²⁵ – 8 ⁵⁵	8 ²⁵ – 8 ⁵⁵
	9 ²⁵ – 9 ³⁵	9 ²⁵ – 9 ³⁵

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.

ИНСТРУКЦИЯ **по применению средства дезинфицирующего с моющим эффектом** **ФАРМА-ХЛОР**

Характеристики:

Средство выпускается в виде таблеток, со слабым запахом хлора, массой $3,2 \pm 0,35$ г. При растворении 1 таблетки в воде выделяется 1,3-1,7 г (41,0-45,0%) активного хлора.

Средство обладает антимикробной активностью в отношении бактерий и вирусов. Обладает моющими свойствами и отбеливающим эффектом.

Область применения:

Для проведения генеральных уборок; профилактической и заключительной дезинфекции способами протирания, орошения, замачивания и погружения в растворы средства в детских учреждениях и на предприятиях общественного питания.

Назначение:

Средство в виде раствора предназначено для обеззараживания поверхностей в помещениях, жесткой мебели, санитарно-технического оборудования, наружных поверхностей приборов и аппаратов, белья, посуды, игрушек, средств личной гигиены, резиновых и полипропиленовых ковриков, обуви из резины, пластмасс и других полимерных материалов, уборочного инвентаря.

Меры предосторожности:

Все работы со средством и его рабочими растворами проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.

Дезинфекцию поверхностей помещений рабочими растворами способом протирания в концентрации 0,015% активного хлора и ниже можно проводить в присутствии людей, а в более высоких концентрациях – в их отсутствии.

Дезинфекцию объектов способом погружения и замачивания проводить в плотно закрытых емкостях и хорошо проветриваемых помещениях.

После проведения дезинфекции помещение рекомендуется проветрить до исчезновения запаха хлора.

Избегать контакта средства и рабочих растворов с кожей и слизистыми оболочками глаза.

Приготовление рабочих растворов

Рабочие растворы средства готовят в эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных или пластмассовых емкостях путем растворения соответствующих количеств таблеток в питьевой воде комнатной температуры до полного их растворения. Срок годности раствора 20 суток.

Таблица 1

**Приготовление рабочих растворов средства «ФАРМА-ХЛОР»
из таблеток массой $3,2 \pm 0,35$ г**

Содержание активного хлора, %	Количество препарата для приготовления рабочего раствора	
	Таблетки, штук	Количество воды, литр
0,0075	1/2	10
0,015	1	10
0,03	2	10
0,06	4	10
0,075	5	10

Таблица 2

**Режимы дезинфекции растворами средства при инфекциях бактериальной
(кроме туберкулеза) этиологии:**

Вид уборки	Концентрация раствора по активному хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Ежедневная уборка: Поверхности в помещениях, пол, стены, подоконники, радиаторы, предметы обстановки, дверные ручки.	0,0075 0,015	30 15	Протирание или орошение
Санитарная обработка	0,03 0,06	60 30	Двукратное протирание, двукратное орошение.
Уборочный инвентарь	0,03 0,075	90 45	Замачивание
Игрушки	0,0075 0,015	60 30	Погружение, протирание, орошение
Посуда без остатков пищи	0,0075 0,015*	15 15	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,03 0,06	60 30	Погружение
Белье, не загрязненное биологическими субстратами	0,0075 0,015	30 15	Замачивание

* - допускается многократное использование рабочих растворов

Ежедневная уборка:

Поверхности в помещениях (пол, стены и др.), жесткую мебель протирают ветошью, смоченной в растворе средства из расчета 100 мл/м² (при особо опасных инфекциях – 300 мл/м²), или орошают из расчета 300 мл/м² при использовании гидропульта, или 150 мл/м² при использовании распылителя типа «Квазар». Сильно загрязненные поверхности обрабатывают дважды. После дезинфекции помещение проветривают до исчезновения запаха хлора. Смывание рабочего раствора средства с обработанных поверхностей после дезинфекции не требуется.

Генеральная уборка:

Профилактическую дезинфекцию и генеральную уборку проводят в соответствии с режимами, рекомендованными для дезинфекции при бактериальных инфекциях, кроме туберкулеза (табл. 2).

Санитарно-техническое оборудование:

Санитарно-техническое оборудование обрабатывают с помощью щетки, ерша или протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода 100 мл/м² обрабатываемой поверхности (при особо опасных инфекциях – 300 мл/м²), или орошают из расчета 300 мл/м² при использовании гидропульта, или 150 мл/м² при использовании распылителя типа «Квазар». По окончании дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой.

Уборочный инвентарь:

Уборочный инвентарь замачивают в рабочем растворе средства в емкости. По окончании дезинфекции его прополаскивают и высушивают.

Обработка игрушек:

Мелкие игрушки полностью погружают в емкость с рабочим раствором средства, препятствуя их всплытию, крупные – орошают рабочим раствором или протирают ветошью, смоченной в растворе средства. По окончании дезинфекции их тщательно промывают водой до исчезновения запаха хлора не менее 3 минут, для изделий из резины и пластмасс не менее 5 минут.

Мытье посуды:

Столовую посуду, освобожденную от остатков пищи, полностью погружают в раствор средства из расчета 2 л на комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой до исчезновения запаха хлора в течение 3 минут.

Растворы средства для дезинфекции посуды без остатков пищи можно применять многократно в течение рабочей смены до изменения их внешнего вида (изменение цвета, помутнение раствора). При первых признаках изменения внешнего вида раствор необходимо заменить.

Обработка белья:

Белье последовательно вещь за вещью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 4 л/кг сухого белья. По окончании дезинфекции белье стирают и прополаскивают.

**Инструкция
по применению моющих средств для мытья посуды в посудомоечных машинах
SOMAT, SNOWTER**

- 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.