

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Комитет по образованию
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №110 комбинированного вида
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Заведующий _____ И.А.Шорникова

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий ГБДОУ детский сад № 110

2021 год

Содержание

- *Паспорт ДОУ
- 1. Область применения
- 2. Нормативные ссылки
- 3. Термины и определения
- 4. Обозначения и сокращения
- 5. Общие положения
- 6. Порядок организации и проведения производственного контроля
- 7. Обязанности должностных лиц организации на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
- 8. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля
- 9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания
 - Приложение 1.* Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
 - Приложение 2.* Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека
 - Приложение 3.* Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации
 - Приложение 4.* Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ и услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию
 - Приложение 5.* Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды
 - Приложение 6.* Лабораторные и инструментальные исследования
 - Приложение 7.* Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
 - Приложение 8.* Перечень возможных аварийных ситуаций
 - Приложение 9.* Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №110 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга является государственным бюджетным учреждением, тип – дошкольная организация, вид – детский сад.

Учредителями учреждения являются исполнительные органы государственной власти от имени субъекта Российской Федерации – города федерального значения – Санкт-Петербурга – Комитет по образованию (ИНН 7816672257 ОГРН 1187847115334) и администрация Фрунзенского района Санкт-Петербурга (ИНН 7816053440 ОГРН 1027807994224).

Юридический адрес учреждения: Российская Федерация, Санкт-Петербург, муниципальный округ Балканский, улица Олеко Дундича, дом 20, корпус 2, строение 1

Фактические адреса осуществления деятельности: Российская Федерация, Санкт-Петербург, муниципальный округ Балканский, улица Олеко Дундича, дом 20, корпус 2, строение 1. Целью деятельности учреждения является осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного образования, а так же, а также осуществление присмотра и ухода

ГБДОУ детский сад №110 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-

Петербурга реализует образовательную деятельность по следующим программам:

- основная общеобразовательная программа дошкольного образования;
- программы дополнительного образования детей и взрослых.

ГБДОУ детский сад №110 Фрунзенского района Санкт-Петербурга по адресу: Российская Федерация, Санкт-Петербург, муниципальный округ Балканский, улица Олеко Дундича, дом 20, корпус 2, строение 1 расположено в отдельно стоящем здании 2019 года постройки на основании Договора безвозмездного срочного пользования объектом капитального строительства от 14.04.2020г., заключенного с Санкт-Петербургским государственным казенным учреждением «Фонда капитального строительства и реконструкции». Количество этажей- 3, имеется цокольный этаж, где размещены подсобные помещения.

Режим работы учреждения: по пятидневной рабочей неделе (понедельник – пятница) с 7.00 до 19.00, суббота и воскресенье – выходные дни.

В учреждении 12 групп, из которых:

- 12 групп общеразвивающей направленности с 12-ти часовым режимом пребывания:
Из них:
2 группы раннего возраста (от 1,6 до 2 лет) численностью - до 15 чел.,
2 группы раннего возраста (от 2 до 3 лет) численностью - до 15 чел.,
8 дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) численностью - до 20 чел.

Численность воспитанников в группах соответствует установленным санитарным нормам.

Режим пребывания - с 7.00 до 19.00.

Здание детского сада размещено на внутриквартальной территории жилых домов, за пределами санитарно-защитных зон предприятий на расстоянии, обеспечивающем нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха, а также достаточный уровень естественного освещения помещений и игровых площадок. Имеются удобные подъездные пути и подходы от остановок общественного транспорта, оснащенные в соответствии с правилами доступности зданий и сооружений для маломобильных групп. Все подъезды и подходы к зданию в пределах территории учреждения асфальтированы. Вход в здание дошкольного учреждения оборудован просторным тамбуром.

Всего имеются девять отдельных входов в здание:

- один центральный вход, оборудованный пандусом для ММБГ и навесом - он же является выходом на прогулочную площадку для детей дошкольного возраста;
- один вход на пищеблок, предусматривающий место для выгрузки продуктов;
- четыре входа в группы раннего возраста, оборудованные навесом,
- 9 эвакуационных выходов, оборудованных навесами;
- 6 эвакуационных выходов из подвального помещения, оборудованные навесами;

Зона игровой территории включает в себя 12 прогулочных площадок, индивидуальных для каждой группы, оснащенных игровым оборудованием для подвижных игр - лестницы, песочницы, качели, скамейки, и др. Каждая игровая площадка оснащена тенью навесом для защиты от солнца и осадков. Площадь игровых площадок из расчета не менее 7,0 кв.м на одного раннего возраста, не менее 9,0 на 1 ребенка дошкольного возраста). Общая площадь территории учреждения составляет 7 993,0 кв.м.; площадь озелененной территории и групповых площадок соответствует установленным нормам. Режим

прогулок позволяет использовать игровые площадки отдельно, для каждой группы. На площадках имеется следующее оборудование: песочницы с крышками, мини горки, детские спортивные комплексы, тентовые навесы, скамейки, иное спортивно-игровое оборудование. Предусмотрена спортивная площадка, оснащенная спортивно-игровыми комплексами.

На каждой площадке, в т.ч. и спортивной, предусмотрено искусственное уличное освещение.

В зоне хозяйственного двора оборудована контейнерная площадка в соответствии требований, удалена от здания на расстояние 25 м.

Общая площадь помещений учреждения составляет – 6193 кв м

В состав помещений, предусмотренных для осуществления образовательной деятельности входят: групповые ячейки для детей раннего, младшего, среднего, старшего и подготовительного возраста.

Состав групповой ячейки: раздевальная - площадью не менее 18 м², групповая площадью не менее 49 м², спальня площадью не менее 49 м², буфетная не менее 6 м², туалетная не менее 15 м². Площади помещений соответствуют рекомендуемым нормам. Объемно-планировочное решение групповых помещений обеспечивает условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход на игровую площадку.

В раздевалках установлены шкафчики для верхней одежды детей и воспитателей, сушильные шкафы, выделено помещение для хранения игрушек. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками – полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Количество соответствует списочному составу детей.

Для дополнительного образования детей оборудованы помещения на втором этаже площадью 13,9 м² –комната психологической разгрузки (индивидуальные занятия); кружковая-34,6 м²; на третьем этаже помещение площадью – 13,6 м² - кабинет психолога (индивидуальные занятия); помещение площадью 33,9 м² - изостудия, 41,6м² -игровая комната (группы не более 10 человек), музыкальный зал- 108,3 м²

Оборудование основных помещений пребывания детей учитывает гигиенические и педагогические требования. Ученические столы и стулья приобретены по числу детей в группах. Мебель приобретена в соответствии с учетом антропометрических показателей воспитанников. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств.

Для дневного сна детей предусмотрены стационарные кровати .

Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

Воспитанники обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями. Запас постельного белья, полотенца по три комплекта на одного ребенка, на матрасников по два комплекта.

Туалеты разделены на две зоны: умывальная и санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются умывальники (высота подвеса умывальников соответствует возрасту и росту детей); установлен поддон, имеется раковина для персонала и технический кран. В зоне сан. узлов размещаются унитазы; в помещениях средней, старшей и подготовительных групп оборудованы кабины для мальчиков и девочек. В помещении для детей раннего возраста размещается: горшечница, видуар, ванна. Умывальные раковины оснащены подводкой горячей и холодной воды через смесители и установлены: - на высоту от пола до борта прибора - 0,4 м для детей младшего дошкольного возраста; - на высоту от пола до борта - 0,5 м для детей среднего и старшего дошкольного возраста. Унитазы оборудованы детскими сидениями, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами.

Все санитарно-техническое оборудование исправно. Установлены индивидуальные шкафчики для полотенец, запирающиеся шкафы для хранения хозяйственного инвентаря и дезинфицирующих средств.

Для персонала организовано 3 отдельные туалетные комнаты (на каждом этаже) с санузлом, в которых размещены унитазы и раковины. Полотенца, туалетная бумага, педальные ведра в наличии.

Питание детей организовано в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Имеющих маркировку предусматривающую групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Для мытья столовой посуды в групповых ячейках оборудованы – буфетные, где монтировано следующее оборудование: двугнёздные моечные ванны с подводкой к ним холодной и горячей воды; установлены смесители с гибким шлангом, душевыми насадками для ополаскивания и ошпаривания посуды; посудомоечная машина. Количество одновременно используемой посуды соответствует списочному составу детей. Посуда для детей хранится в буфетной на решетчатых полках, там же вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Для обеззараживания посуды имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Чистые столовые приборы хранят в кассетах. Посуда персонала хранится отдельно, в обозначенном месте.

Питьевой режим организован в групповых помещениях. Для организации питьевого режима детей используется кипяченая вода в чайниках, ведется журнал смены кипяченой воды.

Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное Оборудование основных помещений пребывания детей учитывает гигиенические и педагогические требования. Мебель - в соответствии с учетом антропометрических показателей воспитанников. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств.

Стены – гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию - водоэмульсионное покрытие светлых тонов; потолки подвесные; в

туалетных, буфетных – стены кафельная плитка, полы – противоударная напольная плитка, потолки – водоземulsionная краска. Дефектов отделки не выявлено. Все использованные строительные и отделочные материалы безвредны для здоровья человека и имеют документы, подтверждающие их происхождение. Конструкция окон предусматривает возможность проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей.

Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован в соответствии с назначением, хранится упорядочено.

Для уборки помещений: имеется уборочный инвентарь на каждое помещение, место хранения – хозяйственный шкаф (отдельно хранится уборочный инвентарь сан.узла.). Дезинфицирующие средства в наличии, хранятся в упаковках производителя, сроки годности соблюдаются. Место для приготовления и хранения дезинфицирующих средств – медицинский блок. Инструкции по приготовлению и применению дезинфицирующих средств в наличии.

Для проведения **физкультурных занятий** на втором этаже оборудован физкультурный зал площадью 109,6м² с кладовыми для инвентаря, на третьем этаже оборудован **музыкальный зал** площадью 108,3 м² с кладовыми для инвентаря, бассейн.

Проект системы водоподготовки бассейна разработан ООО «Орантус». **Бассейн** расположен на первом этаже, в помещении площадью площадью 96,0м² (1 этаж) оборудован заглубленной чашей, размер чаши бассейна 4,5 x7 метров, площадь зеркала воды составляет 31,5 м², объем ванны – 15,75 м куб, глубина мелкой части 0,4 метра, глубиной – 0,6 метра.

Циркуляция воды в ванне бассейна осуществляется по переливной схеме с подачей воды через донные форсунки и отводом воды через переливной борт, закрытый решеткой и далее по трубопроводам к переливной емкости. Все трубопроводы системы отвода воды из ванны выполняются из коррозионностойких поливинилхлоридных труб. Циркуляционные насосы, оборудованы сетчатыми фильтрами, вода подается на осветительные напорные фильтры, загруженные кварцевым песком. Используемые циркуляционные насосы - три (работают попеременно, один в резерве) марки Badu Resort 30 (производительность – 22 м³/ч при h=13м, мощность – 1,9кВт. Очистка воды от загрязняющих примесей ведется через песчаные фильтры с применением коагулянта. Фильтрующий материал – кварцевый песок(0,5-1,0мм). Обеззараживание воды в бассейне осуществляется совместной обработкой ультрафиолетом и хлором. Обработка воды ведется в автоматическом режиме. Введение в поток воды химических препаратов осуществляется после фильтрации и подогрева воды. Для очистки воды предусмотрено фильтрование с предварительной коагуляцией и последующей ультрафиолетовой обработкой и затем хлорированием, перед подачей воды в чашу. На все используемые для обеззараживания воды реагенты представлены сертификаты соответствия. Для подогрева воды, после очистки, установлены водяные подогреватели, на период отключения от централизованных систем теплоснабжения предусмотрены электрические водонагреватели. Отведение стоков от бассейна и стоков, образующихся при промывке фильтров, предусмотрено через бак разрыва струи в сеть общесплавной канализации. Для сбора загрязнений в чаше предусмотрен ручной пылесос подключаемый к специальной форсунке пылесоса. Ручной пылесос, представляет собой щетку на длинной штанге, с последующим отводом гибкого шланг. Частота уборки чаши бассейна - один раз в день.

Внутренняя планировка помещений бассейна соответствует гигиеническому принципу поточности продвижения посетителей. На пути движения из раздевалки к чаше бассейна оборудованы две душевые и санитарный узел. Обходные дорожки бассейна с подогревом.

Система бассейна запроектирована на посещение до 10 человек в смену. Обслуживание системы водоподготовки бассейна осуществляется штатным сотрудником (Инженер бассейна)

В рамках производственного контроля за качеством водоподготовки имеются данные лабораторных исследований выполненные ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по микробиологическим показателям – проводимые 2 раза в месяц; содержание хлороформа, формальдегида - проводимые 1 раз в месяц; по паразитологическим показателям – проводимые 1 раз в квартал. Пробы воды из чаши бассейна в объеме выполненных исследований соответствуют гигиеническим требованиям. Представлены результаты исследований смывы с объектов внешней среды, смывы на паразитологическую чистоту, данные лабораторных исследований уровней искусственной освещенности.

Подводкой холодного и горячего водоснабжения обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетов для детей и персонала, медицинского назначения, пищеблок, помещения бассейна, постирочная. В помещениях туалетных и буфетных групп, на пищеблоке, помещениях медицинского назначения, в бассейне предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения с жесткой разводкой к местам пользования. Техническое состояние водопроводных сетей, канализации, отопления удовлетворительное. Здание обеспечено водой, соответствующей гигиеническим требованиям, Проведены лабораторные исследования отобранной пробы воды централизованной системы питьевого водоснабжения по показателям: органолептическим (запах, привкус, цветность, мутность (по каолину), обобщенным (водородный показатель (рН), окисляемость перманганатная), микробиологическим (общее микробное число, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии) и по содержанию химических веществ (алюминий, железо). Несоответствий качества воды в исследованных пробах воды централизованной системы питьевого водоснабжения требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (пдк) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» в объеме выполненных исследований не установлено Экспертное заключение № 78-20-01Ф-03.003.Л.20935 от 09.07.2020г испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» в Московском, Фрунзенском, Пушкинском, Колпинском районах и городе Павловске районах.

Здание оборудовано **системами вентиляции** с механическим и естественным побуждением. Отдельные системы приточно-вытяжной вентиляции предусматриваются

для различных групп помещений. Вентиляция в групповых помещениях, в физкультурном зале, в помещениях медицинского назначения приточно-вытяжная с естественным побуждением. Вентиляционные системы с механическим побуждением оборудованы в помещениях пищеблока, прачечной, гладильной, помещениях бассейна, помещениях водоподготовки, помещениях медицинского назначения. Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год. Ревизия технического состояния дымоходов и вент. каналов проводилась 15.07.2020г ООО «БСГ».

Отопление в здании централизованное, от городских сетей. Акт проверки готовности систем теплоснабжения и тепловых сетей к отопительному сезону 2020/2021 от 27.07.2020г.. Отопительные приборы в групповых – стальные радиаторы, огражденные в помещениях с пребыванием детей съемными решетками, выполненными из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. В помещениях групповых первого этажа, и на обходных дорожках бассейна предусмотрено оборудование системы водяного теплого пола. В межотопительный период, отопление бассейна предусматривается за счет системы вентиляции с электрическим калорифером. В целях сохранения воздушно-теплого режима в помещениях входы в здание оборудованы тамбурами. В тамбуре разгрузочной зоны пищеблока предусмотрена установка воздушно-тепловой завесы с водяным нагревом.

Проветривание предусмотрено через фрамуги. Окна групповых помещений обеспечены исправными и функционирующими во все сезоны года фрамугами и форточками. Контроль за температурой воздуха предусмотрен во всех основных помещениях пребывания детей с помощью бытового термометра, прикрепленного к внутренней стене, на высоте 1м. По результатам измерений микроклимат соответствует допустимым показателям.

Помещения ДО имеют **естественное освещение**. Направление светового потока по отношению к рабочему месту воспитанников левостороннее. Светопроемы оборудованы тюлевыми занавесями, в качестве солнцезащитных устройств используются шторы и жалюзи светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

Искусственное освещение осуществляется системой общего освещения. В качестве источников света применяются люминесцентные лампы ЛБ-40, ЛБ-80. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру. Фактический уровень искусственной освещенности во всех точках измерений соответствует гигиеническим требованиям Представлено экспертное заключение и протоколы № 906/Мк от 27.07.2020 ,№ 906/о от 27.07.2020 г. по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола измерений искусственной освещенности и микроклимата испытательной лаборатории «ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека» – проведены замеры искусственной освещенности в групповых помещениях учреждения, медицинском кабинете, музыкальном и спортивном зале. Все проведенные измерения соответствуют нормативным значениям требований СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций».

Набор помещений **пищеблока** соответствует проекту. В состав помещений пищеблока входит: тамбур—4,6 кв.м, зона загрузки- 8,4 кв м, цех первичной обработки овощей- 7,0 кв.м, овощной цех= 12,1 кв.м, мясо-рыбный цех- 12,9 кв.м, моечная кухонной посуды- 11,3 кв.м, холодный цех- 10,2 кв.м, горячий цех- 19,7 кв.м, коридор- 29,6 кв.м, подсобное помещение- 5,0 кв.м, моечная и кладовая оборотной тары- 4,3 кв.м, кладовая овощей-6,6 кв.м, кладовая сухих продуктов- 13,0 кв м., помещение холодильных камер- 13,2 кв.м, кладовая уборочного инвентаря- 6,8 кв.м, коридор- 10.2 кв.м, горячий цех№ 2 - 4,9 кв.м , раздаточная- 5,2 кв.м, подъемник пищи -1 кв.м., раздевалка для персонала- 5,0 кв.м., душевая для персонала- 1,8 кв.м., санузел для персонала- 1,1 кв.м., оборудован подъемник – 2,31 кв.м., позволяющие транспортировать питание из помещений пищеблока на каждый этаж.

Объемно-планировочное решение помещений пищеблока обеспечивает соблюдение принципа поточности технологического процесса, расстановка технологического оборудования и разделочных столов исключает возможность сырых и готовых к употреблению продуктов. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

В помещениях пищеблока установлено следующее оборудование:

Тепловое оборудование- плита электрическая с духовкой - 2 шт., котел электрический - 2 шт; сковорода электрическая – 1шт.; пароконвектомат электрический на 10 уровней - 1шт.;

Технологическое оборудование: овощерезательная машина – 3 шт, фильтр проточный засыпной – 1 шт ; машина протирачно-резательная – 2 шт.; овощечистка периодического действия – 1 шт.; универсальная кухонная машина, машина ,котломоечная фронтального типа -1 шт.; все оборудование промаркировано в соответствии с назначением.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара используемые на пищеблоке изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством холодильного оборудования для хранения скоропортящихся продуктов (пять холодильных шкафа, три холодильные камеры) температурный режим в пределах гигиенических требований. Договор на комплексное техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока ООО «БСГ»

Складские помещения пищеблока (сухая кладовая, овощная кладовая) оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильных шкафах в наличии термометры для контроля за температурным режимом при хранении особо скоропортящихся продуктов.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Пищеблок обеспечен холодным и горячим водоснабжением в достаточном количестве, производственные цеха и посудомоечное отделение пищеблока обеспечены резервными источниками горячего водоснабжения с жесткой разводкой по системе. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Состояние системы канализации на пищеблоке удовлетворительное. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которая устроена выше сифонных устройств. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Для мытья кухонной посуды, на пищеблоке установлены две моечные ванны и котломоечная машина.

Общее санитарное содержание помещений пищеблока удовлетворительное, уборка проводится регулярно. Санитарно-техническое состояние подсобных помещений пищеблока удовлетворительное.

Для организации питьевого режима используется предварительно прокипяченная вода. Смена воды каждые три часа по установленному графику смены воды.

Организация питания. Приготовление горячего питания производится на пищеблоке в соответствии с режимом его работы; питание детей организовано в групповых помещениях; готовая продукция доставляется в закрытых, промаркированных ёмкостях помощниками воспитателей в соответствии с графиком. Для доставки готовой продукции на 2 и 3 этаж используется подъемник. 10 дневное цикличное меню для согласовано и утверждено в установленном порядке. Питание: 4-х разовое – завтрак, 2 завтрак, обед, полдник. Приготовление блюд осуществляется по технологическим картам, которые оформлены в соответствии с требованиями приложения 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для стирки белья оборудована **прачечная** расположенная в подвале.

Гладильная- 24,3 м², постирочная -32,1 м²,тамбур; гардероб персонала; душевая персонала; с/у персонала ; помещение приёмки и сортировки грязного белья – 28,1 м².

Общая площадь помещений прачечной составляет – 85,3 кв. м. Транспортировка белья по этажам здания осуществляется с помощью подъемников для грязного и чистого белья.

Оборудование: машина производственная стирально-отжимная с электронагревом – 3 шт.; гладильный каток электрический; машина сушильная с электронагревом – 2 шт.

Хранение грязного белья предусмотрено в кладовой грязного белья в мешках из полиэстера, Хранение чистых постельных принадлежностей и полотенец предусмотрено в кладовой чистого белья на стеллажах. Стирка постельного белья и полотенец, халатов, инвентаря производится самостоятельно.

Медицинское сопровождение воспитанников осуществляет консультацию Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение здравоохранения «Детская городская поликлиника № 64» на основании соглашения к Договору. Лицензия на осуществление медицинской деятельности находится в оформлении.

Медицинский блок состоит из следующих помещений:

Медицинская кабинет (12,6 м²) - стол мед. работника, шкаф для медицинских документов со стеклом -2 шт., кресло – 2шт., ноутбук с принтером- 1 комплект, ростомер медицинский со стульчиком – 1 шт., раковина керамическая одноместная-1 шт.

Для временной изоляции заболевших детей, используется

Медицинский кабинет, в наличии ширма с обрабатываемой поверхностью, кушетка

Процедурный кабинет (11.2 м²) – кушетка медицинская, столик инструментальный- 2 шт., шкаф медицинский- 2 шт., ширма медицинская трёхстворчатая- 1 шт., умывальник керамический со смесителем- 1 шт., облучатель бактерицидный – 1 шт., холодильник бытовых- 1шт,холодильник фармацевтический -1 шт

Туалет медицинского блока (с выделенной зоной для приготовления дезинфицирующих средств) (5,9 м²) оснащен следующим оборудованием: унитаз керамический, керамическая умывальная раковина, поддон с гибким душем.

Кладовая уборочного инвентаря- 4,8 кв м

Отделка медицинского кабинета: пол – кафельное покрытие, стены – кафель.

1. Область применения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. Программа производственного контроля распространяется на дошкольное учреждение и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц учреждения

1.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

1.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица учреждения

2. Нормативные ссылки

В настоящей Программе учтены требования следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01";
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- [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».

- 3) [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 4) [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 5) [СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 №40).
- 6) [СП 2.3.6.3668-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».

3. Термины и определения

Безопасные условия труда - условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место - место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник - физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта);

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания человека (среда обитания) - совокупность объектов явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение

которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Ограничительные мероприятия (карантин) - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения транспортных средств, грузов, товаров и животных.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека животного к здоровому человеку.

4. Обозначения и сокращения

В настоящей Программе используются следующие обозначения и сокращения:

- программа производственного контроля - программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения.
- ДОО - дошкольная образовательная организация.

5. Общие положения

6.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

6.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

6.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

6. Порядок организации и проведения Производственного контроля.

7.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением

санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

7.2.Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

7.3.Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

7.4.Производственный контроль включает:

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

7.4.2.Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

7.4.3.Организацию медицинских осмотров.

7.4.4.Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

7.4.5.Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7.4.6.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

7.4.7.Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

7.4.8.Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.5.Лабораторные исследования и испытания осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.6.Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

7.7.Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

7.8.Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

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

8.1.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:

8.1.1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

8.1.2. Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

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

8.2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.

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

8.2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

8.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

8.2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, 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.

8.2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

8. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.

9.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

9.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

9.3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

9.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

10.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека; являются:

10.1.1. Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом (приложение 1)

10.1.2. Проведение лабораторных исследований влияния веществ биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования приводятся в приложении 2.

10.1.3. Проведение периодических медицинских осмотров персонала занятого во вредных условиях труда, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, представлен в приложении 4.

10.1.4.Выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв. постановлением Минтруда России от 08.12.1997 № 61, и коллективному договору.

10.1.5.Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

10.1.6.Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Перечень мероприятий указан в приложении 7.

10.1.7.Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм. Обучение персонала осуществляется согласно программе обучения, приведенной в приложении 8.

10.1.8.Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.

10.1.9.Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

10.1.10.Поддержание порядка и условий содержания территории и помещений ДОО, соответствующих санитарным правилам.

10.1.11.Проведение мероприятий по организации питания.

10.1.12.Обеспечение условий воспитательно- образовательного процесса.

10.1.13.Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за питанием; - Контроль за санитарным состоянием пищеблока - Контроль за прохождением профосмотров; -Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников.
2.	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка качества уборки участка; - Проверка санитарного состояния теневого навесов и уличного игрового оборудования - Проверка качества уборки участков; - Контроль за санитарным состоянием помещений; -Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; - Контроль за состоянием маркировки постельного белья; -Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; -Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками. -Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря; -Контроль за состоянием закрепления оборудования; - Контроль за состоянием медицинских аптечек - Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств -Контроль за состоянием технологического и вентиляционного оборудования - Контрольно- пропускной режим
3.	Заместитель заведующего по ВМР	<ul style="list-style-type: none"> -Контроль за мытьём игрушек; - Контроль за санитарным состоянием в группах; - Контроль за санитарным состоянием бассейна -Контроль за качеством утреннего приема детей; -Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки.
4.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> -Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; -Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей. -Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей.
5.	Медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками. -Контроль за состоянием медицинских аптечек -Производственный контроль бассейна
6.	Повар	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке; -Контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока -Контроль за отбор суточных проб

7.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none">- Контроль за состоянием поступающих продуктов;-Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов- Контроль за соблюдением температурного режима холодильников;-Входной контроль
----	-----------	---

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

№ п/п	Профессия, должность	Всего работающих	В том числе женщин	Опасные и вредные производственные факторы	Пункт приказа	Периодичность осмотра
1.	Воспитатель, Музыкальный руководитель, Педагог дополнительного образования; Инструктор по физической культуре; Заведующий, заместитель заведующего, заместитель заведующего по УВР, Педагог-психолог, Завхоз, Старший воспитатель,					1 раз в год
2.	Документовед, Лаборант, Инженер Делопроизводитель					1 раз в год
						1 раза в год
3.	Повар Кухонный рабочий Кладовщик					1 раз в год
						1 раз в год
5.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды; Уборщик служебных помещений					1 раз в год
						1 раз в года
6.	Уборщик территории					1 раз в год

Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ, услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности.

Лицензия на медицинскую деятельность.

Санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность.

Протоколов проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания воспитанников ДООУ.

Отчетности по исполнению предусмотренного настоящей программой комплекса мероприятий.

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды.

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке Проверка санитарного состояния теневого навеса	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал проверки игрового и спортивного оборудования (хранится у завхоза)
Проверка качества уборки участка/ контейнерной площадки (отметка о выполнении)	2 раза в месяц	Завхоз	Журнал осмотра территории (хранится у завхоза)
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за санитарным состоянием групповых помещений (приемная, спальня, группа, туалет, буфетная) и помещений требующих специального оборудования для занятий с детьми	1 раз в неделю	Зам. Зав. УВР, мед. сестра	Журнал санитарного состояния групп и помещений (хранится в помещениях)
Контроль за санитарным состоянием пищеблока	1 раз в квартал	Заведующий	Журнал санитарного состояния пищеблока (хранится на пищеблоке)
Контроль за санитарным состоянием вспомогательных помещений	1 раз в месяц	Завхоз	Чек-лист уборки
Контроль за санитарным состоянием бассейна	1 раз в неделю	Зам. Зав. УВР, мед. сестра	Журнал санитарного состояния помещений бассейна
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал проверки игрового и музыкального оборудования
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал санитарного состояния групп
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал санитарного состояния групп
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВМР	Журнал санитарного состояния групп

Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Завхоз	Журнал санитарного состояния групп
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал санитарного состояния помещений
Контроль за состоянием оборудования бассейна	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал санитарного состояния помещений бассейна
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал санитарного состояния групп/ Журнал санитарного состояния пищеблока
Проверка персонала пищеблока и помощников воспитателей на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал здоровья сотрудников пищеблока
Контроль за режимом организации питания в группах	2 раза в месяц	старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Бракеражная комиссия	журнал бракеража готовой продукции
		Медицинский работник/кладовщик	
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции, поступившей на пищеблок
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов поступивших на пищеблок
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Повар/кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по УВР	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по УВР, старший воспитатель	Карты оперативного контроля

Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по УВР	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал осмотра сотрудников
	2 раза в месяц	Завхоз	
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в квартал	заведующий	Журнал медосмотров
Контроль за состоянием медицинских аптечек	1 раз в квартал	Завхоз	Карты оперативного контроля
контроль за соблюдением графиков работы сотрудников	1 раз в квартал	заведующий	Табель учета рабочего времени
Контроль за организацией режима дня и занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Медицинский работник	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по УВР	Журнал производственного контроля

Приложение 5.

Лабораторные и инструментальные исследования.

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации и результатов контроля
Пище-блок	Качество термической обработки, соответствие технологическим картам	Готовые блюда	1-2 раза в год	Забор суточных проб (гарнир+мясо или рыба)	Протоколы исследований
	Калорийность	Готовые блюда	1-2 раза в год при смене меню	Забор проб	Протоколы исследований
	С-витаминизация	Готовые блюда	1-2 раза в год (весна, осень)	Забор проб (салат, напиток)	Протоколы исследований
	Паразитология	Овощи старого и нового урожая	1-2 раза в год (весна, осень)	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований

	БГКП	Руки, посуда, рабочая одежда сотрудников пищеблока			Протоколы исследований
Бассейн	Исследование воды бассейнов на основные микробиологические показатели		2 раза в месяц		Протоколы исследований
	Определение запаха Определение хлороформа Определение цветности, мутности (за один показатель)		1 раз в месяц		
	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов Смывы на БГКП с использованием универсальных сред Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов) Лабораторные исследования воды бассейна на возбудителей паразитозов (50л)		1 раз в квартал		

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

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
 Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
 Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Протоколы санитарно-микробиологического исследования песка из песочницы

3.	Журнал проверок
4.	Журнал контроля за проведением генеральных уборок
5	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовых помещений
6	Журнал регистрации осмотра и допуска к работе работников пищеблока
7	Журнал учета температурного режима и относительной влажности воздуха в кладовых
8	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
9	Журнал учета претензий и рекламаций по качеству и безопасности продукции
10	Журнал учета аварийных ситуаций
11	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
12	Журнал учета и регистрации средств измерительной техники
13	Годовой график планово-предупредительного ремонта технологического оборудования
14	Журнал учета дефектов оборудования
15	Журнал обхода территории
16	Журнал учета дезинфекции и дератизации
17	Журнал учета посетителей
18	Журнал бракеража готовой продукции
19	Накопительная ведомость
20	Личные медицинские книжки сотрудников
21	Журнал учёта и разведения дезинфицирующих средств
22	Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников
23	Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров
24	Журнал учета ртутьсодержащих отходов
25	Журнал учета СИЗ
26	Журнал контроля измерений показателей бассейна

Перечень возможных аварийных ситуаций.

Наименование ситуации	Мероприятия	Ответственный исполнитель
Аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения	Информирование Управления образования администрации г. Кунгура Управления Роспотребнадзора Информирование родителей Устранение с соответствующими службами Роспуск детей, закрытие ДОУ	Заведующий, Заместитель заведующего

Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

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

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Комитет по образованию

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №110 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-
Петербурга

ПРИКАЗ

№ _____

О назначении ответственных за производственный контроль и санитарное состояние учреждения

С целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил гигиенических нормативов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарными правилами

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБДОУ детский сад № 110

2. Назначить лиц, ответственных за проведение и исполнение Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

2.1. Выполнение санитарно-гигиенического режима на пищеблоке, организация питания в группах, медицинское обследование работников учреждения, санитарно-гигиенический режим в группах

3. Ответственным лицам: заведующий, Шорникова И.А., зам. зав. по УВР, Симанкова И.В., старший воспитатель, Гареева Е.Е., завхоз, Удальцов В.Н. завхоз, Васильева А.С., кладовщик – Осипова Е.Н., повара: Ярагина С.А., Хостибян Р.Э., зам. зав. по АХЧ, Никитина К.П.

3.1. Принять ППК ДОО к руководству и исполнению

3.2. Обеспечить выполнение требований ППК соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ДОО.

4. Контроль настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.А.Шорникова

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД №110 ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Шорникова Ирина Александровна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
08.10.2021 00:49 (MSK), Сертификат № 0D1F8F0056AD548243A776F869E94349