

**УТВЕРЖДАЮ**

**Руководитель ОУ**

**Заведующий ГБДОУ детский сад №110  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

**И.А. Шорникова**

**«12» августа 2025г.**



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий, основанная на принципах ХАССП,  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №110  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

**г. Санкт-Петербург  
2025 г**

## Содержание

1. Паспорт ДОУ;
2. Введение;
3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
4. Термины и определения;
5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
6. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний;
7. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации;
8. Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека окружающей среды, критерии безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и методы контроля;
9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
11. Перечень договоров, заключенных образовательной организацией, с целью исполнения производственного контроля;
12. Программу разработали.

## 1. Паспорт ДООУ:

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №110 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).

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».

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

В учреждении 11 групп общеразвивающей направленности с 12-ти часовым режимом пребывания, из которых:  
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, оборудованных навесами.

Зона игровой территории включает в себя 12 прогулочных площадок, индивидуальных для каждой группы, и 1 площадка экологической направленности, оснащенных игровым оборудованием для подвижных игр - лестницы, песочницы, качели, скамейки, и др.

Каждая игровая площадка оснащена тeneвым навесом для защиты от солнца и осадков.

Площадь игровых площадок из расчета не менее 7,0 кв.м на 1 ребёнка раннего возраста, не менее 9,0 кв.м на 1 ребенка дошкольного возраста.

Общая площадь территории учреждения составляет 7993,0 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, тeneвые 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 м<sup>2</sup>,

групповая - площадью не менее 49 м<sup>2</sup>,

спальня - площадью не менее 49 м<sup>2</sup>,

буфетная - площадью не менее 6 м<sup>2</sup>,

туалетная - площадью не менее 15 м<sup>2</sup>.

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:

комната психологической разгрузки (индивидуальные занятия) – площадью 13,9 м<sup>2</sup>;

кружковая - площадью 34,6 м<sup>2</sup>;

помещения на третьем этаже:

кабинет психолога (индивидуальные занятия) - площадью 13,6 м<sup>2</sup>;

изостудия - площадью 33,9 м<sup>2</sup>;

игровая комната (группы не более 10 человек) - площадью 41,6 м<sup>2</sup>,

музыкальный зал - площадью 108,3 м<sup>2</sup>.

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, полотенец 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, вудуар, ванна.

Умывальные раковины оснащены подводкой горячей и холодной воды через смесители и установлены на высоту 0,4 м от пола до борта прибора для детей младшего дошкольного возраста, на высоту 0,5 м от пола до борта 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, специально отведенное помещение 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, средства для мытья и дезинфекции рук 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 отпуска и 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 - водоземлюсионное покрытие светлых тонов; потолки подвесные; в туалетных, буфетных – стены кафельная плитка, полы – противоударная напольная плитка, потолки – водоземлюсионная 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 – специально выделенное запирающееся помещение для хранения инвентаря, моющих и дез. средств.

Дезинфицирующие средства в наличии, хранятся в упаковках производителя, сроки годности соблюдаются.

Место для приготовления и хранения дезинфицирующих средств – хлораторная в медицинском блоке, хлораторная на пищеблоке.

Инструкции по приготовлению и применению дезинфицирующих средств в наличии.

Для проведения **физкультурных занятий** на втором этаже оборудован физкультурный зал площадью 109,6м<sup>2</sup> с кладовыми для инвентаря, на третьем этаже оборудован **музыкальный зал** площадью 108,3 м<sup>2</sup> с кладовыми для инвентаря, бассейн.

Проект системы водоподготовки бассейна разработан ООО «Орантус».

**Бассейн** расположен на первом этаже, в помещении площадью 96,0м<sup>2</sup> (1 этаж) оборудован заглубленной чашей, размер чаши бассейна 4,5 x 7 метров, площадь зеркала воды составляет 31,5 м<sup>2</sup>, объем ванны – 15,75 м<sup>3</sup>, глубина мелкой части 0,4 метра, глубокой – 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 – 22м<sup>3</sup>/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 шланга.

Частота уборки чаши и переливных лотков бассейна - один раз в неделю (ГОСТ Р53491.2-2012).

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.

Проводятся лабораторные исследования отобранной пробы воды централизованной системы питьевого водоснабжения по показателям: исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки, колифаги, краткий химический анализ горячей воды, краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, pH, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная); санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (по одной пробе из разных кранов: пищеблока, мед. кабинета); санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям (по одной пробе из разных кранов: пищеблока, мед. кабинета); отбор проб воды горячего водоснабжения; проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте).

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 1 раз в год.



**Отопление** в здании централизованное, от городских сетей.

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-теплового режима в помещениях входы в здание оборудованы тамбурами.

В тамбуре разгрузочной зоны пищеблока предусмотрена установка воздушно-тепловой завесы с водяным нагревом.

Ежегодно подготавливается акт проверки готовности систем теплоснабжения и тепловых сетей к отопительному сезону.

**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 1 м.

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 - пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.

Измерение и расчет показателей освещенности выполняет ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Фактический уровень искусственной освещенности во всех точках измерений соответствует гигиеническим требованиям.

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 тепловое оборудование: плита электрическая с духовкой - 2 шт., плита электрическая без духовки – 1 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.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством холодильного оборудования для хранения скоропортящихся продуктов (пять холодильных шкафов, три холодильные камеры) температурный режим в пределах гигиенических требований.

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.

Также сухая и овощная кладовая оснащены переносными кондиционерами для обеспечения требуемых условий хранения продуктов.

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

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения 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, посудомоечная 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 и остуженная до комнатной температуры 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 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для стирки белья оборудована **прачечная**, расположенная в подвале:

Гладильная - площадью 24,3 м<sup>2</sup>,

Постирочная - 32,1 м<sup>2</sup>,

Тамбур,

Гардероб персонала,

Душевая персонала,

С/у персонала,

Помещение приёмки и сортировки грязного белья площадью 28,1 м<sup>2</sup>.

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 договора о сотрудничестве и совместной деятельности по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним от 01.02.2021 г.

Лицензия на осуществление медицинской деятельности находится в оформлении.

**Медицинский блок** состоит из следующих помещений:

**Медицинская кабинет** (12,6 м<sup>2</sup>) оборудован - 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 м<sup>2</sup>) – 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 бытовой - 1шт, холодильник фармацевтический - 1 шт.;

**Туалет медицинского блока** (с выделенной зоной для приготовления дезинфицирующих средств) (5,9 м<sup>2</sup>) - унитаз керамический, керамическая умывальная раковина, поддон с гибким душем;

**Хлораторная** - 4,8 кв. м. Отделка пола и стен медицинского кабинета – кафельное покрытие.

**Характеристика объекта: полное название** — Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №110 Фрунзенского района Санкт-Петербурга,

**Сокращенное название** — ГБДОУ детский сад №110 Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

**Осуществляемые виды деятельности на право оказывать услуги по реализации программ:**

- реализация образовательной программы дошкольного образования;
- реализация дополнительных общеобразовательных программ;
- присмотр и уход за детьми.

**Юридический и фактический адрес учреждения:** 192283, Санкт-Петербург, ул. Олеко Дундича, д. 20, корп. 2, строение 1.

**Характеристика зданий:**

Адрес и общая площадь помещений, этажность, проектная мощность	Перечень помещений
--	--------------------

Адрес: 192283, Санкт-Петербург, ул. Олеко Дундича, д. 20, корп. 2, строение 1.

Общая площадь: 6193м кв.

Этажность: отдельно стоящее трёхэтажное здание с цокольным этажом, где размещены подсобные помещения.

Проектная мощность: 220 человек (по лицензии).

Групповая – 11 помещений площадью не менее 49м<sup>2</sup>,  
Спальня – 11 помещений площадью не менее 49 м<sup>2</sup>,  
Раздевальная – 11 помещений площадью не менее 18м<sup>2</sup>,  
Туалетная – 11 помещений площадью не менее 15 м<sup>2</sup>,  
Буфетная – 11 помещений площадью не менее 6 м<sup>2</sup>,  
Комната психологической разгрузки – 1 помещение площадью 13,9м<sup>2</sup>,  
Физкультурный зал – 1 помещение площадью 109,6м<sup>2</sup>,  
Музыкальный зал – 1 помещение площадью 108,3 м<sup>2</sup>,  
Кабинет психолога - 1 помещение площадью 13,6 м<sup>2</sup>,  
Кружковая – 1 помещение площадью 34,6 м<sup>2</sup>,  
Кружковая – 1 помещение площадью 33,9 м<sup>2</sup>,  
Кружковая - 1 помещений площадью не менее 49м<sup>2</sup>  
Туалет для сотрудников – 3 помещения на каждом этаже.  
Пищеблок – 23 помещения,  
Медицинский блок – 4 помещения,  
Игровая комната - 1 помещение площадью 41,6м<sup>2</sup>,  
Прачечная – 6 помещений площадью 85,3 м<sup>2</sup>,  
Бассейн - 1 помещение площадью 96,0м<sup>2</sup>.

### **Характеристика инженерных систем**

Освещение	естественное и искусственное (люминесцентные лампы)
Система вентиляции	приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	централизованная
Система канализации	централизованная

## **2. Введение:**

1. Настоящая программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье детей, преподавателей и персонала ГБДОУ детского сада №110 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее -Учреждение);
3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда преподавателей и персонала;
4. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении положены санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
5. Программа устанавливает порядок, периодичность организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических требований;
6. При возникновении ситуаций, создающих угрозу для санитарно-эпидемиологического благополучия детей, преподавателей и персонала, администрация Учреждения разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия;
7. Общее руководство за осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего детским садом.

#### **Задачи производственного контроля:**

1. соблюдение официально изданных санитарных правил, методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2. осуществление лабораторных исследований и инструментальных измерений по основным факторам, влияющих на здоровье детей;
3. ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
4. организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников;
5. контроль за наличием сертификатов, иных санитарных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, технологии производства, предусмотренных действующим законодательством;
6. контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, подтверждающих качество и безопасность оказываемых образовательных услуг.

### **В программу включены:**

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний),
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в образовательном учреждении,
- перечень документов учёта и отчётности по проведению производственного контроля,
- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Программа действует в течение одного календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности образовательного учреждения или других существенных изменений. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ Программа пролонгируется на следующий календарный год.

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность проводимого производственного контроля несёт заведующий детским садом Шорникова Ирина Александровна.

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля осуществляется Южным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербург, расположенным по адресу г. Санкт-Петербург, пр. Юрия Гагарина, д. 55, лит А, тел. 8(812)727-72-20, факс 8(812)726-97-67, e-mail [odipto1@bk.ru](mailto:odipto1@bk.ru) в соответствии с пунктом 1.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

### **3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 24 июня 1998 г. № 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления";
- Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ (редакция от 02.07.2021г.) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 07 декабря 2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху,



почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 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 и оказание услуг»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;

• Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 8.12.2020). Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299;

- Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных

предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ Минздрава России от 06.12.2021 №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организациях»;
- Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях.

#### **4. 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*** - 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.

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

№ п/п	Функции	Должность
1	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью и их наличием	Заведующий ДОУ
2	Организация лабораторно-инструментальных исследований, согласно программе по производственному контролю	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе
3	Организация и контроль за прохождением медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, аттестации должностных лиц	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Медицинский работник
5	Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту	Заведующий хозяйством.
6	Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке Ежедневно	Повара Бракеражная комиссия Ответственный по питанию
7	Контроль за отбором суточных проб	Повара

		Ответственный по питанию
<b>8</b>	Контроль за организацией питания	Заведующий ДОУ Повара Ответственный по питанию
<b>9</b>	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Заведующий ДОУ Ответственный по питанию Заведующий хозяйством Повара
<b>10</b>	Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания Ежедневно	Медицинский работник
<b>11</b>	Контроль за состоянием поступающих продуктов Ежедневно	Кладовщик Бракеражная комиссия
<b>12</b>	Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов Ежедневно	Кладовщик Бракеражная комиссия
<b>13</b>	Контроль за соблюдением температурного режима холодильников Ежедневно	Кладовщик Повара
<b>14</b>	Организация и контроль за питьевым режимом детей	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по УВР Медицинский работник
<b>15</b>	Контроль над обеззараживанием воздуха и проветривание помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Заведующий хозяйством.
<b>16</b>	Контроль за мытьём игрушек	Заместитель заведующего по УВР Заведующий хозяйством
<b>17</b>	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по УВР Старший воспитатель
<b>19</b>	Контроль за режимом организации питания в группах	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по УВР Старший воспитатель
<b>20</b>	Организация и контроль дератизационных и дезинсекционных работ	Заместитель заведующего по АХР Заведующий хозяйством
<b>21</b>	Контроль по организации и проведению работ по текущей и генеральной уборке, соблюдению гигиенических требований в процессе работы	Заместитель заведующего по АХР Заместитель заведующего по УВР Заведующий хозяйством
<b>22</b>	Контроль за санитарным состоянием бассейна Назначение ответственного лица за ведение документации	Заместитель заведующего по УВР - Заведующий хозяйством

	производственного контроля в бассейне	Инструктор физической культуры бассейна
<b>23</b>	Проверка качества уборки территории	Заведующий хозяйством
<b>24</b>	Проверка санитарного состояния теневых навесов и уличного игрового оборудования	Заведующий хозяйством
<b>25</b>	Контроль за наличием средств, используемых для личной гигиены детей и сотрудников (мыла, кожных антисептиков для обработки рук, полотенец, туалетной бумаги и т.д.)	Заведующий хозяйством
<b>26</b>	Организация контроля за санитарно-технологическим состоянием помещений, технической исправностью оборудования, инженерных сетей и коммуникаций	Заместитель заведующего по АХР Заведующий хозяйством
<b>27</b>	Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	Заведующий хозяйством
<b>28</b>	Контроль за состоянием маркировки постельного белья	Заведующий хозяйством
<b>29</b>	Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	Заведующий хозяйством
<b>30</b>	Контроль за состоянием закрепления оборудования	Заведующий хозяйством
<b>31</b>	Контроль за состоянием технологического и вентиляционного оборудования	Заведующий хозяйством
<b>32</b>	Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	Заведующий хозяйством
<b>33</b>	Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья детей	Заместитель заведующего по УВР - Медицинский работник
<b>34</b>	Контрольно - пропускной режим	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Заведующий хозяйством
<b>35</b>	Контроль за состоянием медицинских аптек	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Заведующий хозяйством

**6. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний:**

№	объект контроля	показатели	кратность	место контроля	основание	форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	2 раза в год в теплый и холодный период года	групповые, спортивный зал, музыкальный зал	СанПиН 1.2.3685-21 гл.5 табл.5.34, СП 2.4.3648-20 п.2.7	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений
				зал чаши бассейна и раздевалки	СанПиН 1.2.3685-21 гл.5 табл.5.34, СП 2.1.3678-20 п.6.2.31	
2	Освещенность	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год в темное время суток	групповые, спортивный зал, музыкальный зал	СанПиН 1.2.3685-21 гл.5, СП 2.4.3648-20 п.2.8	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструмент измерений
				зал чаши бассейна	СанПиН 1.2.3685-21 гл.5, СП 2.1.3678-20 п.6.2.31	

3	Исследования водопроводной воды холодного водоснабжения	микробиологические и санитарно-химические показатели	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения, аварийных ситуаций	водопроводная вода из разводящей сети (пищевблок, мед. кабинет, групповые)	ФЗ от 07.12.2011 №416-ФЗ, СанПиН 1.2.3685-21 гл. III, СанПиН 2.1.3684-21, СП 2.4.3648-20 п.2.6.2	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований
4	Исследования водопроводной воды горячего водоснабжения	микробиологические и санитарно-химические показатели	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения, аварийных ситуаций	водопроводная вода из разводящей сети (пищевблок, мед. кабинет, групповые)	ФЗ от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ, СанПиН 1.2.3685-21 глава III, СанПиН 2.1.3684-21, СП 2.4.3648-20 пункт 2.6.2	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований
5	Детская мебель	Соответствие росту-возрастным показателям, проверка рассаживания детей	1 раз в год	детская мебель в группах детского сада	СанПиН 1.2.3685-21 раздел VI таблица 6.2, СП 2.4.3648-20 пункт 2.4.3	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных исследований
6	Контроль уровня шума от эксплуатируемого оборудования	Измерения уровней шума	1 раз в год	помещение бассейна (зал ванны бассейна)	СанПиН 1.2.3685-21 раздел V п. 35, СП 2.1.3678-20 п. 6.2.31	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений
7	Песок песочницы	оценка безопасности песка по микробиологическим, санитарно-паразитологическим, санитарно-	1 раз в год	песочница	СанПиН 1.2.3685-21 глава VI таблица 6.17, СП 2.4.3648-20 п.2.11.1	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований



		химическим, радиологическим показателям				
8	Исследование пищевой продукции	микробиологическ и е исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	2 - 3 пробы готовых блюд	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований
9	Исследование пищевой продукции	исследования проб готовых блюд на достаточность термической обработки	1 раз в квартал	1 - 2 пробы готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований
10	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима	Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в квартал	помещение для приема пищи, пищеблок – 5 - 10 смывов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21	Протоколы результатов лабораторных исследований
			1 раз в год	бассейн: смывы с поручней ванны, скамеек в раздевалках, пола в душевой, ручек двери из раздевалки в душевую, детских игрушек, предметов спортивного инвентаря – 5 - 10 смывов	СП 2.1.3678-20 п.6.2.35	
11	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП)	1 раз в квартал	помещение для приема пищи, пищеблок – 5 - 10 смывов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6. 0233-21	Протоколы результатов лабораторных исследований
			1 раз в год	бассейн: смывы с	СП 2.1.3678-20 п. 6.2.35	

				поручней ванны, скамеек в раздевалках, пола в душевой, ручек двери из раздевалки в душевую, детских игрушек, предметов спортивного инвентаря – 5 - 10 смывов		
12	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима	Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	оборудование и инвентарь на складах хранения овощей, оборудование и инвентарь в цехе обработки овощей на пищеблоке – 5 - 10 смывов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21	Протоколы результатов лабораторных исследований
13	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима	Смывы на наличие патогенной флоры (сальмонеллы)	1 раз в год	помещение для приема пищи, пищеблок – 5- 10 смывов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21, СП 2.4.3648-20	Протоколы результатов лабораторных исследований
14	Выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1 раз в год	пищеблок	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6. 0233-21	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований
15	Контроль качества пищевых продуктов (сырье)	Микробиологические, санитарно-паразитологические, физико-химические показатели	1 раз в год	кладовая (пищевые продукты: молочная продукция, мясная	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ЕАЭС 040/2016, ТР ЕАЭС	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований

				продукция, плодовоовощная продукция, рыбная продукция, мясо птицы)	044/2017, ТР ЕАЭС 051/2021, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
16	Эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции	Функционирование приточно-вытяжной вентиляции	обследование технического состояния системы вентиляции проводится перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет	зал чаши бассейна	СП 2.1.3678-20 п.2.6	По договору с организацией осуществляющий данный вид деятельности
17	Лабораторный контроль воды по этапам водоподготовки	микробиологические и санитарно-химические показатели	1 раз в год, внепланово после ремонта систем водоснабжения, аварийных ситуаций	водопроводная вода	ФЗ от 07.12.2011 №416-ФЗ, СанПиН 1.2.3685-21 гл. III, СанПиН 2.1.3684-21	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований
			1 раз в месяц	До и после фильтров; - после обеззараживания перед подачей воды в ванну	СП 2.1.3678-20 п. 6.2.13	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований
18	Проведение лабораторных исследований в ваннах	органолептические показатели (мутность, цветность, запах)	1 раз в сутки дневное или вечернее время	в чаше бассейна	СП 2.1.3678-20 п.6.2.32	силами учреждения ответственным специалистом

	бассейнов	температура воды и воздуха	перед началом работы, далее каждые 4 часа			журнал контроля температуры воды, воздуха в бассейне
		основные микробиологические показатели (ОКБ, E.coli, S.aureus, энтерококки, Pseudomonas aeruginosa)	2 раза в месяц	2 пробы воды из чаши (глубина, поверхность)	СП 2.1.3678-20 п.6.2.32, СанПиН 1.2.3685-21	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований
		паразитологические показатели (яйца, личинки, гельминтов, цисты, лямблий)	1 раз в квартал	1 проба воды из чаши (поверхность)		
		санитарно-химические показатели (содержание остаточного хлора, pH, хлорид-ионов, хлороформа)	1 раз в месяц	1 проба воды из чаши		
		органолептические показатели (запах, цветность, мутность)	1 раз в месяц	1 проба воды из чаши		
19	Микробиологический контроль горячей воды в помещении бассейна	легионеллы	1 раз в год	Из душа	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.1.3678-20	Протоколы результатов лабораторных исследований
20	Условия труда	Параметры микроклимата	2 раза в год в теплый и холодный период года	Рабочие места в цехах	СанПиН 1.2.3685-21 гл.V табл. 5.2, СП 2.2.3670-20	Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований
		Уровни искусственной освещенности	1 раз в год в темное время суток		СанПиН 1.2.3685-21 глава V таблица 5.25, СП 2.2.3670-20	

		ЭМИ	1 раз в год	Рабочие места ПЭВМ	СанПиН 1.2.3685-21	
--	--	-----	-------------	-----------------------	-----------------------	--

**7. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации:**

п/п	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
<b>1</b>	1. Воспитатель 2. Старший воспитатель 3. Музыкальный руководитель 4. Педагог дополнительного образования 5. Инструктор по физической культуре 6. Педагог-психолог 7. Заведующий 8. Заместитель заведующего по УВР	В соответствии со списочным составом сотрудников	1 раз в год  Пункты 23, 25 раздела III, Приложение Приказа Минздрава России от 28.01.2021г. №29н	1 раз в 2 года СП 2.4.3648-20 п.1.5 Приказ МЗ РФ №229

	<p>9. Заместитель заведующего по АХР</p> <p>10. Завхоз</p> <p>12. Документовед</p> <p>12. Инженер</p> <p>13. Машинист по стирке и ремонту спецодежды</p> <p>14. Уборщик служебных помещений</p> <p>15. Уборщик территории</p> <p>16. Рабочий по комплексному обслуживанию зданий.</p>			
2	<p>1. Помощники воспитателя, связанные с раздачей пищи</p> <p>2. Повар</p> <p>3. Кладовщик</p> <p>5. Кухонный рабочий</p>	<p>В соответствии со списочным составом сотрудников</p>	<p>1 раз в год</p> <p>Пункты 23, 25</p> <p>раздела III, Приложение Приказа Минздрава России от 28.01.2021г. №29н</p>	<p>1 раз в год</p> <p>СП 2.4.3648-20 п.1.5</p> <p>Приказ МЗ РФ №229</p>

**8. Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека окружающей среды, критерии безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и методы контроля:**

Объект контроля	Показатели	Основание	Кратность	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Качество уборки, вывоз бытового мусора	СП 2.4.3648-20 пункт 2.11	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Бактерицидные установки	- Наличие паспортов на бактерицидные установки, - Учет времени работы установок с регистрацией в журнале «Журнал регистрации и контроля времени работы бактерицидных установок.	СП 2.4.3648-20 пункт 3.1.3, Руководство 3.5.1904-04	До начала эксплуатации и Режедневно (в дальнейшем)	Заведующий хозяйством



Обращение с ртутьсодержащими лампами	Хранение и вывоз ртутьсодержащих ламп	Федеральные законы от 24.06.1998 №89-ФЗ, от 21.11.2011 №323-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 раздел 10	1 раз в год по мере накопления отработанных ртутьсодержащих ламп	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Качество:- текущей уборки	СП 2.4.3648-20 пункт 2.11.2, СП 3.1/2.4.3598-20 пункт 2.3	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	- генеральной уборки	ФЗ №89 от 24.06.1998, СП 3.1/2.4.3598-20 пункт 2.3	1 раз в неделю	
Рабочие растворы дез. средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 4.6, СП 2.4.3648-20 2.4.12	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Освещенность территории и помещений	- наличие и состояние осветительных приборов; - наличие, целостность и исправность ламп	СП 2.4.3648-20 пункт 2.8	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Микроклимат помещений	- температура воздуха; - кратность проветривания;	СП 2.4.3648-20 пункт 2.7	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством

Входной контроль поступающих товаров	- наличие документов соответствия безопасности (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20 пункт 2.4.3, ТР ТС 007/2011	Детская мебель, инвентарь	Кладовщик Бракеражная комиссия Заведующий хозяйством
		ТР ТС 021/2011	пищевые продукты	
		ТР ЕАЭС 044/2017	бутилированная вода	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания, СП 2.4.3648-20 пункт 2.5	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	- профилактика	СанПиН 2.1.3686-21 раздел III, СП 2.4.3648-20 пункт 2.9.5	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	- обследование		Ежемесячно	ООО «Городская Дезинфекционная Станция» Контракт № ДЕЗ-110 от «21» декабря 2023 г.
	- уничтожение		По необходимости	
Дератизация	- профилактика	СанПиН 2.1.3686-21 раздел III	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	- обследование		Ежемесячно	ООО «Городская Дезинфекционная Станция» Контракт № ДЕЗ-110 от «21» декабря 2023 г.

	- уничтожение		Весной и осенью по необходимости	
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Показатели образовательного процесса	Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	СанПиН 1.2.3685-21 таблица 6.6 - 6.8, СП 2.4.3648-20 п.2.10.3	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по УВР Старший воспитатель
	Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей		1 раз в месяц	Медицинский работник
	Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей		1 раз в квартал	Старший воспитатель
	Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки		1 раз в квартал	Заместитель заведующего по УВР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья				
Здоровье	Организация медицинских осмотров персонала	Приказ №29-Н МЗ России от 28.01.2021г., СП 2.4.3648-20 п.1.5	Ежегодно	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по АХР
	Проведение медицинских осмотров		в 2023 году	ООО «Юнион Мед» Договор №МО-72 от 23.01.2023 г.

	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ, Приказ МЗ РФ №1122н от 06.12.2021г.	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе
--	------------	--	--	---

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал аварийных ситуаций	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Заведующий хозяйством

Личные медицинские книжки работников	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Медицинский работник
Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений и лабораторных исследований, проведенных в рамках производственного контроля. Журнал регистрации лабораторных исследований.	Заведующий ДОУ Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе
Журнал регистрации и контроля работы бактерицидных установок	Заведующий хозяйством Ведется воспитателем, в соответствующей группе. На пищеблоке (кладовщик), в кружковых кабинетах (преподаватели доп.услуг), музыкальном/физкультурном залах (музыкальный руководитель, ИФК) ведется ответственным специалистом.

Журнал бракеража готовой продукции	Бракеражная комиссия (утвержденный состав) Повара Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Медицинский работник Заведующий хозяйством
Журнал здоровья (пищеблок)	Повара Кладовщик Медицинский работник
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Кладовщик
Журнал генеральных уборок на пищеблоке	Повара Кладовщик Заведующий хозяйством
Журнал ежедневных влажных уборок на пищеблоке	.О. Кладовщик
Журнал отпуска и смены кипяченой воды	Повара Кладовщик

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок	Кладовщик
Журнал бракеража готовой продукции	Кладовщик
Журнал регистрации обработки яиц	Кладовщик Повара
Форма учета претензий и рекламаций по качеству и безопасности поставляемой продукции (работа с поставщиком)	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Кладовщик
Журнал учета исправности игрового оборудования на участке, санитарное состояние теневых навесов.	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Заполняется по данным из журнала ежедневного осмотра площадок воспитателями групп

Журнал ежедневного осмотра площадок, игрового оборудования площадок.	Воспитатели групп, КОРЗ
Журнал качества уборки контейнерной площадки	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Заведующий хозяйством
Журнал проверки игрового и музыкального оборудования	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Заведующий хозяйством Заполняется со слов ответственных по залам (музыкальный руководитель, ИФК)
Журнал учета и регистрации средств измерительной техники находящейся в эксплуатации	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Заведующий хозяйством



Журнал дезинсекции и дератизации	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Заведующий хозяйством
Журнал учета дезинфекционных мероприятий	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе Заведующий хозяйством
Ведомость контроля прохождения медицинских осмотров/регистрация выдачи направлений на медицинские осмотры (псих освидетельствование)	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе
Журнал контроля санитарного состояния помещений (группы, пищеблок, бассейн, кабинеты дополнительного образования, бассейн)	Заведующий хозяйством
Журнал разведений дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством
Журнал выдачи/получения дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (бассейн)	ИФК бассейна
Журнал контроля температуры воды и воздуха	ИФК бассейна
Журнал производства работ по обслуживанию бассейна	Инженер

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:**

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Прекращение подачи водопроводной воды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информирование Управления образования г. Санкт-Петербурга, Управления Роспотребнадзора, родителей;</li> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды;</li> <li>• сокращение рабочего дня либо приостановление деятельности;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
2.	Массовое возникновение неинфекционных заболеваний (например: педикулез)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за учащимися, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в</li> </ul>

3.	Массовое возникновение инфекционных заболеваний (сальмонеллез, вирусный гепатит А, другие кишечные инфекции; воздушно-капельные инфекции)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информирование Управления образования г. Санкт-Петербурга, Управления Роспотребнадзора, родителей;</li> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информирование Управления образования г. Санкт-Петербурга, Управления Роспотребнадзора, родителей;</li> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

## 11. Перечень договоров, заключенных образовательной организацией, с целью исполнения производственного контроля:

- Договор на проведение мероприятий по профилактической дератизации и дезинсекции с ООО «Городская Дезинфекционная Станция» №ДЕЗ-110 от 21.12.2023г.;
- Договор на утилизацию твердых бытовых отходов с АО «Невский экологический оператор» №1269533-2023/ТКО от 31.01.2023г.;
- Контракт на проведение производственного лабораторного контроля за условиями труда (освещенность, шум, параметры микроклимата) и проведение лабораторных исследований и санитарно-эпидемиологических экспертиз (бактериологическое и сан-хим. исследование воды) с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» Контракт № прк/2023-110 от «22» марта 2023 г.
- Контракт на техническое обслуживание, очистку и дезинфекцию оборудования приточно-вытяжной вентиляции пищеблока и прачечной с ООО «БизнесСервисГрупп» Контракт № 0172200002222000218-11 Санкт – Петербург от «27» декабря 2022 г.
- Договор на поставку расходных материалов для уборки и поставку дезинфицирующих средств с ООО «Эдельвейс» КОНТРАКТ № 0372200137023000009-110 от «05» мая 2023 г.
- Договор на поставку химических реагентов для бассейна с ИП Арулин К.А. № 0372200137024000006-110 от 17.05.2024
- Договор на поверку весов ООО «Стандарт» № 1-110/24 от «23» мая 2024 г.
- Договор на оказание услуг по проведению медицинских осмотров сотрудников с ООО «Юнионмед» №МО 87 от 01.01.2023г.;
- Договор о сотрудничестве и совместной деятельности по мед. обслуживанию, медицинские осмотры детей ДПО №64 Фрунзенского района СПб



## 12. Программу разработали:

- Руководитель учреждения заведующий ГБДОУ - Шорникова Ирина Александровна;
- Зам. зав. по УВР – Антипина Т.В.
- Медицинский работник – Ивановская Ю.В.
- Зам. зав. по АХР – Васильева А.С.;
- Повара – Серпикова Т.В., Киктенко А.В.
- Кладовщик – Осипова Е.Н.
- Заведующий хозяйством – Миронова Н.С..

Заведующий \_\_\_\_\_ Шорникова И.А.