Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

193312, Санкт-Петербург, Товарищеский проспект, дом 16, корпус 2, литер А. Тел/факс 583-34-30

ПРИНЯТО

Управляющим Советом ГБДОУ детский сад № 48 Невского района Санкт-Петербурга протокол от 14.01.2025 № 3

Учтено мнение Совета родителей ГБОУ детский сад № 48 Невского района Санкт-Петербурга Протокол от 14.01.2025 № 4

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ детский сад № 48 Невского района Санкт-Петербурга
______ Л.В. Герчик
Приказ от 15.01.2025 № 06-о

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 48 общеобразовательного вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга на 2025 год

1. Общие положения

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень различных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация 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 ДОУ,
- график лабораторного контроля,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Наименование юридического лица: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад \mathbb{N} 48 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

Функции и полномочия учредителя ГБДОУ № 48 от имени субъекта Российской Федерации - города федерального значения Санкт-Петербурга осуществляют исполнительные органы государственной власти Санкт-Петербурга - Комитет по образованию и администрация Невского района Санкт-Петербурга.

Заведующий ГБДОУ: Герчик Людмила Вячеславовна

Юридический адрес: 193312, Санкт-Петербург, Товарищеский пр., дом16, корп.2 лит. А.

Фактический адрес: 193312, Санкт-Петербург, Товарищеский пр. дом16, корп.2, лит. А.

Телефон: 583-34-30

Адрес официального сайта Образовательного учреждения в информационнотелекоммуникационной сети «Интернет»: http://48.dou.spb.ru

Вид деятельности: Образовательная деятельность

Дополнительное образование детей и взрослых

Число воспитанников: 243

Число работников: 44, в том числе женщин 40

Осуществляемые виды деятельности:

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

Перечень нормативных документов

- Стандарт по обеспечению питания воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга, утвержденного распоряжением Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 (введён в действие с 27.01.2025)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3048-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»" (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"" Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 ноября 2020 г
- Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

(зарегистрирован 29.01.2021),

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-Ф3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральный закон №157-Ф3 от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.1999 (изменениями).
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методическим рекомендациям к организации общественного питания населения MP 2.3.6.0233-21, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 02 марта 2021 г.

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на вывоз пищевых отходов.
- Договор по производственному контролю
- Договор на оказание медицинских работ и услуг
- Личные санитарные книжки сотрудников.

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

- Заведующий ГБДОУ Л.В Герчик: ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля;
- Заместитель заведующего О.Н. Меркушева: ответственный за соблюдение условий образовательного процесса;
- Заместитель заведующего М.С Тищенко: ответственный за оснащение помещений детского сада, участков необходимым оборудованием, за заключение договоров с обслуживающими организациями;
- Медицинская сестра Н. М Маркарян: бракераж, контроль деятельности пищеблока, лабораторный контроль пищеблока, санитарное состояние помещений ДОУ;
- Заведующий производством (шеф-повар) Н.А. Протасова: организация технологического процесса на пищеблоке, суточные пробы, бракераж готовой продукции, санитарное состояние пищеблока, лабораторный контроль.

Перечень различных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

- приемка, транспортировка, хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- организация питания детей;
- качество и безопасность питьевой воды;
- напряженность учебного процесса, использование мебели и оборудования в

соответствии с ростом и состоянием здоровья детей,

- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.)

Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению (аттестация)

На основании Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Медицинский осмотр

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность
1.	Заведующий, заместители	3	1 раз в год
2.	Воспитатели (включая старшего)	19	1 раз в год
3.	Музыкальный работник	1	1 раз в год
4.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год
5.	Педагог-психолог	1	1 раз в год
6.	Помощники воспитателей	8	1 раз в год
7.	Работники пищеблока	4	1 раз в год
8.	Обслуживающий персонал	7	1 раз в год

Гигиеническая подготовка и аттестация

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность
1.	Заведующий, заместители	3	1 раз в 2 года
2.	Воспитатели (включая старшего)	19	1 раз в 2 года
3.	Музыкальный работник	1	1 раз в 2 года
4.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в 2 года
5.	Педагог-психолог	1	1 раз в 2 года
6.	Помощники воспитателей	8	1 раз в год
7.	Работники пищеблока	4	1 раз в год
8.	Обслуживающий персонал	7	1 раз в 2 года

График инструментального производственного лабораторного контроля в ГБДОУ детский сад № 48 Невского района Санкт-Петербурга на 2023год

№		Ιı	кварт	ал	II	кварт	гал	III	квар	гал	IV квартал		
п/ п	Наименование выполняемых работ	анварь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	чd9кон	декабрь
1.	Замеры												
	искусственной					*							
	освещенности												
2.	Замеры параметров												
	микроклимата					*							
3.	Инструментальные												
	замеры мебели на										*		
	соответствие росто-												
	возрастным												
	показаниям												
4.	Микробиологическое												
	исследование воды из					*							
	разводящей сети												
	(2 пробы)												
5.	Химический анализ												
	воды из разводящей					*							
	сети												
	(2 пробы)												
6.	Пробы песка в												
	песочницах на					*							
	паразитологию (5 проб)												
7.	Смывы БГКП в												
	пищеблоке, в том числе					*					*		
	с рук персонала (7												
	проб)												
8.	Микробиологическое												
	исследование готовых												
	блюд на патогенные					*					*		
	микроорганизмы в том					*					*		
	числе и на												
_	сальмонеллы												
9.	Исследование готовых												
	блюд на					*					*		
	энергетическую					^					^		
	пищевую ценность и												
1.0	калорийность (2пробы)												
10.	Смывы на					*					*		
	жизнеспособность					_ ^					^		
	я/гельминтов, и цисты												
	простейших, с												
	кухонной посуды (20												
4.4	проб)					*							
11.	Отбор проб пищевых					*							
	продуктов (более 5												

	проб)							
12.	Краткий химический			*				
	анализ холодной воды							
	(2 пробы)							
13.	Краткий химический			*				
	анализ горячей воды (1							
	пробы)							

План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
	1. Первичный меди	цинский осмотр	
1.1	Предварительный медицинский осмотр	Перед приёмом на работу	Работник (в специализированно м медучреждении)
1.2	Контроль результатов предварительного медицинского осмотра	При приеме на работу	Заведующий ДОУ
	2. Периодические мед	ицинские осмотры	
2.1	Организация периодических медицинских осмотров	1 раз в год	Медицинская сестра
2.2	Проведение периодических медицинских осмотров	1 раз в год	Специализированное медучреждение
2.3	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Медицинская сестра
2.4	Осмотр на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и помощников воспитателей	Ежедневно	Медицинская сестра
2.5	Контроль за проведением профилактических прививок	Постоянно	Медицинская сестра
	3. Организация курсовой гигиеничес		одготовки
	по программам гигиен		
3.1	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу; при необходимости	Медицинская сестра
3.2	Контроль за проведением гигиенической аттестации сотрудников	1 раз в год для персонала пищеблока, а также для лиц, участвующих в раздаче пищи детям	Медицинская сестра
	4. Лабораторно-инструментальные иссле предназначенных д	едования в помещениях і для пребывания детей	и на территории,
4.1	Проведение контроля параметров микроклимата	1 раз в год	Специализированная организация, зам.зав.
4.2	Измерение уровня искусственной освещенности	1 раз в год	Специализированная организация, зам.зав
4.3	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка Инструментальные замеры мебели	1 раз в год	Специализированная организация, зам. зав.
4.4	Проведение бактериологических исследований смывов (оборудование в группах, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Специализированная организация, медицинская сестра
4.5	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр)	1 раз в год	Специализированная организация, медицинская сестра
4.6	Исследование песка из песочниц по санитарно - паразитологическим показателям	1 раз в год	Специализированная организация, зам.зав., медсестра

№ п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
	5. Лабораторно-инструментальные исследо предназначенных для п		на территории,
5.1	Проведение контроля параметров микроклимата	1 раз в год	Специализированная организация, зам.зав.
5.2	Измерение уровня искусственной освещенности	1 раз в год	Специализированная организация, зам.зав
5.3	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка Инструментальные замеры мебели	1 раз в год	Специализированная организация, зам. зав.
5.4	Проведение бактериологических исследований смывов (оборудование в группах, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Специализированная организация, медицинская сестра
5.5	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр)	1 раз в год	Специализированная организация, медицинская сестра
5.6	Исследование песка из песочниц по санитарно - паразитологическим показателям	1 раз в год	Специализированная организация, зам.зав., медсестра
	6. Санитарные требова	ния к участку ДОУ	
6.1	Санитарное состояние участка ДОУ, спортплощадки, подходов к зданию	еженедельно	зам.зав
6.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	еженедельно	зам.зав
6.3	Освещенность территории	еженедельно	зам.зав
	7. Санитарные требования к обо	рудованию помещений	ДОУ
7.1	Состояние осветительных приборов	ежемесячно	зам.зав
7.2	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	еженедельно	Медицинская сестра
7.3	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	ежемесячно	зам.зав, шеф-повар
	8. Объем лабораторно-инструментальны	ых исследований на пиц	цеблоке ДОУ
8.1	Санитарно-бактериологическое исследование готовой продукции	2 раза в год	Специализированная организация, медицинская сестра
8.2	Качество термообработки готовых блюд	2 раза в год	Специализированная организация, медицинская сестра
8.3	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)	2 раза в год	Специализированная организация, медицинская сестра
8.4	Лабораторные исследования пищевой продукции (определение витаминов, калорийность)	2 раза в год	Специализированная организация, медицинская сестра
	9. Организаци	я питания	T
9.1	Заключение договора на поставку продуктов питания	1 раз в год	Заведующий ДОУ
9.2	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья	постоянно	Заведующий ДОУ, медицинская сестра, кладовщик

№ п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
9.3	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	постоянно	Медицинская сестра, кладовщик
9.4	Контроль за наличием технологических карт	постоянно	Медицинская сестра, шеф-повар
9.5	Контроль за технологией приготовления блюд в соответствии с технологическими картами	постоянно	Медицинская сестра, шеф-повар
9.6	Проведение оценки качества готовых блюд	постоянно	Бракеражная комиссия.
	10. Обеспечение условий учебно	-воспитательного проц	ecca
10.1	Контроль за наличием и состоянием оборудования, правильной расстановкой мебели	постоянно	Зам.зав.
10.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту детей, расстановка мебели	1 раз в год, октябрь	Медицинская сестра Зам.зав
10.3	Контроль за маркировкой мебели в соответствие с ростом детей	постоянно	Медицинская сестра, Зам.зав.
10.4	Контроль за правильным использованием технических средств обучения	постоянно	Зам.зав
10.5	Контроль за продолжительностью прогулок	постоянно	Медицинская сестра, ст. воспитатель
10.6	Контроль за выполнением требований режима дня и учебных занятий	постоянно	Зам.зав
10.7	Контроль и анализ физического развития	постоянно	Врач, мед.сестра
	11. Медицинское обеспечение и	оценка состояния здоро	ВЬЯ
11.1	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	оннкотооп	Медицинская сестра
11.2	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов	по плану	Врач, медицинская сестра
11.3	Контроль за утренним приемом детей	постоянно	Воспитатель, медицинская сестра
11.4	Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Медицинская сестра
11.5	Организация и проведение санитарно- противоэпидемиологических мероприятий при карантине	по необходимости	Медицинская сестра
11.6	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми	по плану	Медицинская сестра, ст. воспитатель
	12. Контроль за охраной	окружающей среды	
12.1	Заключение договора на вывоз ТБО	январь 2023	Зам заведующего
12.2	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	ежемесячно	Зам заведующего
12.3	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	Зам заведующего
12.4	Заключение договоров на обслуживание здания	январь 2025	Зам заведующего

Лабораторные исследования для ГБДОУ №48 проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, на основании договора, составляемого на один календарный год. Лабораторные исследования проводятся в присутствии медицинской сестры ГБДОУ в сроки, определяемые в соответствии с графиком. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора.

План мероприятий по противоэпидемическому контролю

No	Содержание	Ответственный	Контроль за
п/п	Прохождение периодического медосмотра сотрудниками: - дерматовениролог 1 раз в год, - психиатр 1 раз в год, - нарколог 1 раз в год, - гинеколог, цитология 1 раз в год, - ЛОР 1 раз в год, - терапевт 1 раз в год, - стоматолог 1 раз в год, - флюорография 1 раз в год по графику, - прививочный кабинет по графику, - обследование на гельминты и э/биоз 1 раз в год.	Медицинская сестра Зам.зав.	выполнением Заведующий ГБДОУ
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация	Зам.зав.	Заведующий ГБДОУ
3.	Утренний приём в группах Физическое развитие: - утренняя гимнастика, - прогулки, - двигательная активность - физкультурные занятия	Воспитатель Инструктор по ФИЗО	Зам заведующего медицинская сестра
4.	Соблюдение дез.режима в группах: - влажная уборка помещений 2 раза в день, - генеральная уборка по графику 1 раз в нелелю, - проветривание и кварцевание по графику, - кормление детей, - мытьё посуды.	Помощник воспитателя воспитатель, повара	Медицинская сестра
5.	Приготовление пищи: - закладка продуктов по меню, - соблюдение технологии приготовления, - качественное мытьё посуды и инвентаря,	Повара, кухонный работник,	Заведующий, медицинская сестра
6.	Работа прачечной: - Сбор, хранение и стирка грязного белья, - хранение и выдача чистого белья	Машинист по стирке белья, кастелянша	Зам заведующего
7.	Профилактика ОРВИ и гриппа: - вакцинопрофилактика детей и сотрудников - прогулки, - утренняя гимнастика - влажная уборка, - проветривание	Медицинская сестра воспитатели	Зам заведующего, врач
8.	Осмотр сотрудников на кожные и гнойничковые заболевания.	Медицинская сестра	Врач

9.	Осмотр на педикулёз 1 раз в неделю	Медицинская сестра	Врач
10.	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	Врач	Заведующий, врач
11.	Проведение профилактических прививок согласно плану ежемесячно	Врач, Медицинская сестра	Заведующий, Врач
12.	Своевременное составление ежемесячного отчёта по заболеваемости в детскую поликлинику №45	Врач, Медицинская сестра	Заведующий
13.	Санитарно-просветительная работа с родителями и сотрудниками по профилактике заболеваний: - кишечных, - глистных, - воздушно-капельных, - ОРВИ, гриппа, - по закаливанию, по питанию	Врач, Медицинская сестра	Зам заведующего
14.	Обследование детей на гельминты 1 раз в год.	Медицинская сестра	Врач

Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный (должность, Ф.И.О.)	Документ, фиксирующий итоги проверки
1	Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с ростовозрастными особенностями детей, по состоянию здоровья)	Сентябрь, февраль	Зам заведующего Меркушева О.Н	Листы здоровья
2	Проверка правильности маркировки ученической мебели	Сентябрь, февраль	Зам заведующего Меркушева О.Н	Листы здоровья
3	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь	Зам заведующего Меркушева О.Н	Аналитические справки
4	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра)	Осенне-зимний период	Зам заведующего Тищенко М.С.	Журнал учета
5	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях ДОУ (режим, график проветривания)	1 раз в месяц	Зам заведующего Тищенко М.С	Аналитические справки
6	Контроль за системой теплоснабжения в ДОУ	Осенне-зимний период	Зам заведующего Тищенко М.С	Журнал контроля
7	Контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена ламп	Еженедельно	Зам заведующего Тищенко М.С	Журнал контроля
8	Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке	Ежедневно	Мед. сестра	Журнал контроля
9	Контроль за проведением входного контроля поступающей продукции	Ежедневно	Кладовщик Казанцева И.С.	Бракеражный журнал
	Соответствие продукции, поступающей в ГБДОУ, санитарным требованиям;	Ежедневно	Кладовщик Казанцева И.С.	Бракеражный журнал поступающей продукции
11	Контроль исправности холодильного оборудования	Ежедневно	Зам заведующего Тищенко М.С	Журнал контроля темп. режима холодильников
	Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	1 раз в квартал	Зам заведующего Тищенко М.С	Акт проверки вентиляционных систем
1 1 1	Соблюдение технологии приготовления пищи; поточности производственных процессов;	Постоянно	Члены бракеражной комиссии: Герчик Л В Меркушева О.Н Маркарян Н,М Протасова Н А	Бракеражный журнал готовой продукции

14	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, витаминизацией 3 -го блюда	1раз в десять дней Ежедневно	Члены бракеражной комиссии Герчик Л В Меркушева О.Н Маркарян Н,М Протасова Н А	Накопительная ведомость Бракеражный журнал готовой продукции		
	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	Кладовщик Казанцева И.С.	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках		
15	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ДОУ	Еженедельно	Зам заведующего Тищенко М.С, медицинская сестра Маркарян Н,М			
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОУ	Ежедневно	Медицинская сестра Маркарян Н.М	Журналы учета		
	Режим проветривания (кварцевания)	Ежедневно	Медицинская сестра Маркарян Н,М			
	Контроль организации питьевого режима в ДОУ, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Медицинская сестра Маркарян Н,М			
16	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	1 раз в год	Мед.сестра Маркарян Н.М.	Журналы прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической подготовки		
17	Контроль за уборкой территории ДОУ	Еженедельно	Зам заведующего Тищенко М.С	Журнал учета, аналитические справки		
18	Контроль за сменой песка в песочницах, на игровых площадках	Весна	Зам заведующего Тищенко М.С	Лабораторные исследования		
19	Контроль эффективности проведения работ по дезинсекции, дератизации	Ежедневнор	Зам заведующего Тищенко М.С	Акты приема-сдачи работ по дератизации, дезинсекции		

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные	Медицинские осмотры детей при поступлении в ДОУ с	
заболевания	целью выявления больных. В случае обнаружения детей с	
	признаками заболеваний их изолируют от остальных	Постоянно
	детей. Прием детей в ДОУ после болезни допускается при	
	наличии медицинской справки.	
Педикулез	Осмотры детей на педикулез при поступлении в ДОУ с	
	целью выявления больных. В случае обнаружения детей,	
	пораженных педикулезом, их отправляют домой для	1
	санации. Прием детей в ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии	1 раз в неделю
	при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный	
	ž – ž	
Состояние	журнал. Систематическое наблюдение за состоянием здоровья	
здоровья	воспитанников;	
воспитанников	Организация профилактических осмотров и	
Воспитанняков	профилактических прививок;	
	Распределение детей на медицинские группы для занятий	
	физическим воспитанием;	
	Информирование руководителей учреждения,	Постоянно
	воспитателей, методистов по физическому воспитанию о	
	состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для	
	детей с отклонениями в состоянии здоровья;	
	Профилактическая работа с персоналом и детьми по	
	формированию здорового образа жизни (организация «дня	
	здоровья», игр, викторин и пр.)	
Распространение	Сообщение в территориальные учреждения	
инфекционных	здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и	TT.
заболеваний	паразитарных заболеваний среди воспитанников и	Постоянно
	персонала учреждения в течение двух часов после	
Carrenance	установления диагноза	
Санитарное	Контроль соблюдения графиков проведения санитарных	
состояние	дней; Контроль эффективности средств, применяемых для	
территории ДОУ,	уборки, мойки и дезинфекции;	
территории всех	Контроль основного действующего вещества моющих и	Постоянно
помещений	дезинфицирующих средств;	
помещении	Контроль организации и проведения профилактической и	
	текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения	
Организация	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления	
питания	пищи);	
воспитанников	Контроль правильности хранения пищевых продуктов;	Постоличес
	Контроль качества и безопасности приготовленных	Постоянно
	пищевых продуктов (взятие суточных проб);	
	Контроль проведения витаминизации блюд	
Инвазирование	Организуют и проводят меры по предупреждению	
контагиозных	передачи возбудителя и оздоровлению источников	Постоянно
гельминтозами	инвазии;	

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
(энтеробиоза и	Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами	
гименолепидоза)	осуществляется одновременным однократным	
	обследованием всех детей-воспитанников ДОУ;	
	При выявлении 20% и более инвазированных острицами	
	Всех выявленных инвазированных регистрируют в	
	журнале для инфекционных заболеваний и проводят	
	медикаментозную терапию;	
	среди детей проводят оздоровление всех детей и	
	обслуживающего персонала дошкольных	
	образовательных организаций. Одновременно проводятся	
	мероприятия по выявлению источников заражения	
	острицами и их оздоровление в соответствии с	
	санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.	
	При регистрации случаев заболеваний среди детей и	
	персонала дошкольных образовательных организаций	
	контагиозными гельминтозами профилактические	
	мероприятия проводят как в период лечения детей, так и	
	ближайшие 3 дня после его окончания:	
	- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить	
	влажную уборку помещений с применением мыльно-	
	содового раствора;	
	- провести чистку (очистить с использованием	
	пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если	
	невозможно облучить бактерицидными лампами в течение	
	30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие	
	игрушки и убрать их до завершения заключительной	
	дезинвазии;	
	- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения,	
	одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом.	
	Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в	
	помещении;	
	- в группах круглосуточного пребывания ежедневно	
	менять или проглаживать горячим утюгом нательное,	
	постельное белье и полотенца;	
	- следить за соблюдением детьми и персоналом правил	
	личной гигиены (ногти на руках детей и персонала	
	должны быть коротко острижены).	

Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Воспитатель. помощник воспитателя
Музыкальный (спортивный) зал	Влажная уборка спортивных залов проводится 2 раза в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльносодового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут	Музык. руководитель, инструктор по физической культуре
Инвентарь, игрушки, мебель	Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Нагрудники из ткани - стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.	Воспитатель. помощник воспитателя
Отбор воды для технических целей	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.	Помощник воспитателя
Санитарно техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Помощник воспитателя
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Зам заведующего, помощник воспитателя
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.	Зам заведующего

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем	
	должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком	Зам
Системы вентиляции,	перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха.	заведующего
вытяжки	По мере загрязнения их очищают от пыли.	заведующего
	Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере	
	загрязнения.	
Игрушки	Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед	
	поступлением в групповые моются проточной водой	
	(температура 37 °C) с мылом или иным моющим средством,	
	безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.	
	Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью,	Воспитатель
	стирке), используются только в качестве дидактического	Помощник
	материала.	воспитателя
	Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей	
	раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по	
	мере загрязнения с использованием детского мыла и	
	проглаживается.	
Постельное белье и	Смена постельного белья, полотенец проводится по мере	
постельные	загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье	
принадлежности	маркируется.	
	Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края.	
	На каждого ребенка необходимо иметь два комплекта белья,	
	включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников.	D
	Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.	Воспитатель,
	Белье после употребления складывается в специальный бак,	помощник
	ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной	воспитателя.
	материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или	Зам зав.
	специальное помещение). Матерчатые мешки стираются,	Машинист по
	клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-	стирке белья и
	содовым раствором.	ремонту
	Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные	спецодежды
	мешки проветриваются непосредственно в спальнях при	
	открытых окнах во время каждой генеральной уборки и	
	периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные	
	принадлежности подвергать химической чистке или обработке в	
	дезинфекционной камере.	
Борьба с вредителями	В ДОУ должны проводиться мероприятия, исключающие	
ворьов с вредителями	проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в	_
	течение суток должны быть организованы и проведены	Зам
	мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с	заведующего
	требованиями к проведению дезинфекционных и	
	дератизационных мероприятий	
	дератизационных мероприятии	

Оценка процессов производства пищевой продукции, основанных на принципах управления и анализа риска (ХАССП)

Подходы по оценке соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза производителями (изготовителями) пищевой продукции, основанных на принципах управления и анализа риска

Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП изложены в "Методических рекомендациях MP 5.1.0096-14. 5.1." (утв. Роспотребнадзором 18.12.2014).

Принципы внедрения ХАССП

Разработка и внедрение ХАССП подразумевает выполнение семи принципов:

- 1. Анализа опасных факторов на производстве, которые могут спровоцировать риски.
- 2. Определения критических контрольных точек, ККТ.
- 3. Определения предельных показателей для мониторинга по каждой точке, то есть показателей, при которых фактор риска наименее и наиболее опасен.
- 4. Разработки системы отслеживания показателей в каждой ККТ.
- 5. Определения действий в тех случаях, когда возникает риск.
- 6. Организации регулярных проверок показателей.
- 7. Ведения документации, журналов и рабочих листов системы ХАССП.
- В учреждении разработан Стандарт организации «Руководство по обеспечению безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (РОБПП,01-2020).