

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Центр образования № 167  
Красносельского района Санкт-Петербурга  
(структурное подразделение «Отделение дошкольного образования»)**

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
директор ГБОУ ЦО № 167  
Н.А.Чупина

«28» декабря 2022 г

**ПРОГРАММА  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий при осуществлении образовательной  
деятельности в структурном подразделении  
«Отделение дошкольного образования»  
Государственного бюджетного общеобразовательного  
учреждения Центра образования № 167  
Красносельского района Санкт-Петербурга  
на 2022-2026 год**

Санкт-Петербург  
2022

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Центр образования № 167 Красносельского района Санкт-Петербурга. Структурное подразделение «Отделение дошкольного образования»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: <ul style="list-style-type: none"> <li>• дошкольное образование;</li> <li>• дополнительное образование детей и взрослых;</li> </ul>
Юридический адрес:	198206, г Санкт-Петербург, ул. Лётчика Пилютова д.11.кор.2, литера А
Фактический адрес:	198264, г Санкт-Петербург, МО Сосновая поляна, ул. Лётчика Пилютова д.13.кор.2, строение 1
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	5561,8 кв. м., из них полезная площадь – 5356,6 кв.м. из них - групповые помещения -1982,76 - помещения дополнительного образования – 87,2 - медицинский кабинет- 31,85 - музыкальный зал- 75,1 - спортивный зал -78,5 - бассейн – 177,39 - пищеблок – 242,35 - помещения прачечной – 81,7
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

**Общая организация системы производственного контроля**

1. Производственный, или внутренний контроль направлен на предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, обеспечение благоприятных условий воспитания детей в учреждениях, профилактику возникновения среди них различных заболеваний и, как следствие, на сохранение и укрепление здоровье детей.

2. Задачами производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства являются:

- выполнение требований санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственных санитарно-эпидемиологический надзор;
- обеспечение выполнения требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- обеспечение необходимых условий для соблюдения санитарных правил;
- осуществление производственного контроля, в том числе при проведении лабораторных исследований и испытаний;
- разработка и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в детском саду.

3. Производственный контроль осуществляется по количественным, качественным, структурным, пространственным и временным характеристикам состояния и поведения объектов контроля с использованием следующих методов:

- визуальный контроль;
- осуществление (организация) лабораторных и инструментальных исследований, испытаний;
- документальный контроль наличия документов, предусмотренных законодательством;
- аттестация персонала на предмет необходимых знаний и навыков.

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
3. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
7. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
8. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
9. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;

10. СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
11. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
14. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
15. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
16. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
17. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
18. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
19. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
20. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
21. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
22. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
23. СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; Действует до 01.09.2021
24. МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
25. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»; Действует до 01.09.2021
26. СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; Действует до 01.09.2021
27. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021
- 28.
29. санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" .
30. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021
- 31.
32. санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
33. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021
- 34.
35. санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
36. СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021
- 37.
38. санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
39. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021

- 40.
41. санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
42. 32. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021
- 43.
44. санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
45. 33. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021
- 46.
47. санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
48. 34. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021
- 49.
50. санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
51. 35. Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные 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». Действует до 01.04.2021, Взамен с 01.04.2021: «
- 52.
- 53.
54. Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
55. Приказ Минтруда России от 31.12.2020 N 988н/1420н Приказ Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н\_
56. [ГОСТ Р 53491.1-2009](#) Бассейны. Подготовка воды. Часть 1. Общие требования;
57. [ГОСТ Р 53491.2-2012](#) Бассейны. Подготовка воды. Часть 2. Требования безопасности
58. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с 01.03.2021)

№ п/ п	Должность	Функции
1	Заведующий СП ОДО	<ul style="list-style-type: none"> <li>•общий контроль за изучением и соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>•организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>•организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>
2	Заместитель заведующего	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>
3	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>
	Заведующий бассейном	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации занятий воспитанников</li> <li>• соблюдения требований Роспотребнадзора.</li> </ul>
4	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания.</li> </ul>
5	Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль питания;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>

**4. 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 (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	<a href="#">СП 2.4.3648-20</a> , <a href="#">СанПиН 2.2.4.54</a> <a href="#">8-96</a> , <a href="#">МУК 4.3.2756-10</a>	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	<a href="#">СП 52.13330.2016</a> , <a href="#">СанПиН 2.2.1/2.1.1.127</a> <a href="#">803</a> , <a href="#">МУК 4.3.2812-10.4.3</a>	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	<a href="#">СН 2.2.4/2.1.8.562-96</a> , ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели,	Помещения (1 проба)	<a href="#">МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</a>	Протокол

			после ремонтных работ			
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	<a href="#">МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</a>	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химически контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	<a href="#">СанПиН 3.2.3215-14</a>	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5-10	<a href="#">СанПиН 3.2.3215-14</a>	Протокол



				смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	<a href="#">СП 3.1.7.2615-10</a> , <a href="#">МУ 3.1.1.2438-09</a>	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	<a href="#">СанПиН 2.1.4.1074-01</a>	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Протокол

пищевой продукции			гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)		
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
	Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
4	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в год
5	Воспитатели	24	1 раз в год	1 раз в 2 год
6	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Инженер (бассейн)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Специалист по ОТ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Юрисконсульт	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Оператор хлораторной установки	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Лаборант	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Помощник воспитателя	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Рабочий КОРЗ	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Уборщик служебных помещений	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
20	Повар детского питания	2	1 раз в год	1 раз в год
21	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
22	Помощник повара	1	1 раз в год	1 раз в год

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

6.1. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	ЛИЦЕНЗИЯ от 19.04.2017 № 1408-р с изменениями от 01.06.2021 №1649-р

6.2. работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2021 года
2	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2021 года
3	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Повар детского питания	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2021 года
4	Химический, шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2021 года
5	Шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2021 года
6	Шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2021 года

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	завхоз
Состояние отделки стен, полов в	План-график технического	Ежеквартально	завхоз Рабочий по

помещениях, коридорах, санузлах	обслуживания		КОРЗ
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	завхоз
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медицинская сестра (по согласованию)
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	завхоз, медработник (по согласованию)
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	завхоз
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – выдача продуктов на пищеблок	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ТЗБ «Петроградский»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции; – время смены кипяченной воды;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
– температура и влажность на складе;		Каждые три часа	Повар детского питания, помощники воспитателей
– температура холодильного оборудования; -товарное соседство		Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– температура готовности блюд; -выход готовой продукции			Повар детского питания, шеф-повар
Готовые блюда: – суточная проба; – дата и время реализации		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии
		Каждая партия	Ответственный по

готовых блюд;			питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Завхоз, Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год: сентябрь, май	Воспитатели, медицинская сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Шеф-повар, повар детского питания, кладовщик, завхоз
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий метод.кабинетом
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заведующий метод.кабинетом
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Заведующий метод.кабинетом
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра, врач
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медицинская сестра
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медицинская сестра
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра

инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)			
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТБО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	завхоз, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца (по мере необходимости)	завхоз, специализированная организация
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	завхоз
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Завхоз, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	завхоз, специализированная организация

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра (по согласованию)
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар, медицинская сестра (по согласованию)
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Шеф-повар, помощники воспитателя
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра (по согласованию)
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на	Ежемесячно	Медработник

педикулез		
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Педагог-организатор
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по КОРЗ
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал приёма воспитанников	ежедневно	воспитатели
Журнал утреннего фильтра воспитанников	ежедневно	воспитатели
Журнал утреннего фильтра сотрудников	ежедневно	ответственное лицо
Журнал проветривания помещений при коронавирусе	ежедневно	ответственное лицо
Журнал измерения температуры посетителей	ежедневно	ответственное лицо
Журнал контроля кварцевания помещений	ежедневно	ответственное лицо

**9. 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**

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<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 детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>



	оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <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>сокращение рабочего дня;</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>

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании ОУ и по мере необходимости	Заведующий СП ОДО
	Утверждение программы (плана) производственного контроля	При создании ОУ и по мере необходимости	Директор ГБОУ ЦО № 167
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Директор ГБОУ ЦО № 167
3	Разработка положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Заведующий СП ОДО
	Утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Директор ГБОУ ЦО № 167
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий хозяйством
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий хозяйством

6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор ГБОУ ЦО № 167, заведующий СП ОДО
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор ГБОУ ЦО № 167

Программу разработали:

заведующий СП ОДО

Заведующий хозяйством

И.Б.Мармыш

О.В.Стужук