

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДЕНА:

Приказом заведующего
ГБДОУ детский сад № 72

от «11» 11 2021 г. № 76/13-00



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в ГБДОУ детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт - Петербург,
2021 год

I. Паспорт программы

Характеристика объекта

▪ Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга) (далее – ОУ)
▪ Тип объекта:	дошкольная образовательная организация
▪ Виды деятельности, которые осуществляет ОУ	1) образовательная: ▪ дошкольное образование; ▪ дополнительное образование детей и взрослых. 2) медицинская: ▪ оказание первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной медико-санитарной помощи воспитанникам (СПб ГБУЗ Городская поликлиника №114 по Договору о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся от 26.06.2017, на основании Лицензии на осуществление медицинской деятельности №ЛО-78-01-007661 от 13.03.2017)
▪ Юридический адрес:	197373, Санкт-Петербург, улица Долгоозёрная, дом 4, корпус 3, лит.А
▪ Фактический адрес:	197373, Санкт-Петербург, улица Долгоозёрная, дом 4, корпус 3, лит.А
▪ Адрес сайта:	http://primdou72.ru
▪ Адрес электронной почты:	primdou72spb@gmail.ru ; gdousad72@yandex.ru
▪ Режим (график) работы ОУ:	Понедельник - пятница с 07.00 - 19.00 час. Выходные дни: суббота, воскресенье и праздничные дни, установленные законодательством Российской Федерации

Характеристика здания:

▪ Тип строения	нежилое, 2-х этажное, отдельно стоящее здание с подвальным этажом; 1989 года постройки, несущие конструкции и перекрытия выполнены из железобетона, перегородки из пенобетона
▪ Общая площадь	2 710,3 кв.м.
▪ Общая площадь помещений для образовательной деятельности	1 207,5 кв.м. (групповые помещения, спальни, раздевалки, туалетные комнаты; музыкальный и физкультурный залы)
▪ Общая площадь помещений пищеблока	119 м.кв. (горячий и холодный цех, зоны мытья посуды, выдачи готовой продукции; холодильная камера; кладовая сухих продуктов; овощной цех; коридоры; кабинет кладовщика; комната персонала пищеблока (гардеробная, туалет, помещение для хранения уборочного инвентаря и др.); вентиляционная камера; компрессорная; тамбур)
▪ Служебно-бытовые помещения	10,1 м.кв., сантехническое оборудование (кроме персонала пищеблока)
▪ Подсобные помещения	126,5 кв.м. (помещения прачечной, моечные (в групповых), медицинский кабинет и другие помещения для выполнения технологических процессов)
▪ Оборудование	оборудование для проведения образовательной деятельности; технологическое и холодильное оборудование пищеблока, технологическое оборудование прачечной, медицинского блока, др.

Характеристика инженерных систем:

▪ 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
▪ Площадка для мусоросборника	Нет.

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

Федеральные законы и постановления:

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979-1 (с изменениями и дополнениями);
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 «О социальном питании»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.07.1999 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.10.2020 №31 «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-19 в период подъема заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями и гриппом».

Санитарные нормы и правила:

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- 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»;

- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- 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)»;
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.2193-07 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ 23337-2014 Шум. Методы измерения шума на селитебной территории и в помещениях жилых и общественных зданий»;

- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Приказы и методические рекомендации:

- МР по организации питания обучающихся образовательных организаций от 18.05.2020 № 2.4.0179-20;
- МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения;
- МР 2.4.0242-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации;
- МУ 3.1.1.2438-09. Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания;
- МУК 4.3.2756-10. Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений;
- МУК 4.3.2812-10 4.3. Методы контроля. Физические факторы. Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;
- 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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (вместе с «Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения»).

III. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля¹

№ п/п	Должность	Функции
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> ▪ общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; ▪ общий контроль своевременного прохождения работниками медицинских осмотров, профессиональной подготовки и аттестации; ▪ разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; ▪ проведение мероприятий производственного контроля
2.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе (далее-зам. по АХР)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; ▪ заключение договоров по обслуживанию здания и оборудования и обеспечивает контроль их своевременного выполнения; ▪ организация работы по заключению договоров по проведению лабораторных исследований, испытаний, измерений (лабораторный и инструментальный контроль); ▪ организация и проведение СОУТ; ▪ ведение учетной документации;
3.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> ▪ разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений; ▪ организация плановых медицинских осмотров работников и профессиональной подготовки и аттестации работников; ▪ контроль охраны окружающей среды; ▪ проведение мероприятий производственного контроля
4.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> ▪ контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации образовательной деятельности (режим дня, занятия и др.) и оборудованию в помещениях для работы с детьми; ▪ исполнение мер по устранению выявленных нарушений
5.	Медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; ▪ контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ▪ контроль за своевременным прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; ▪ контроль витаминизации блюд; ▪ ведение учета и отчетности по производственному контролю (воспитанники)
6.	Шеф-повар; Кладовщик; Медицинский работник; Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> ▪ контроль организации питания; ▪ ведение учетной документации; ▪ проведение мероприятий производственного контроля в рамках своих полномочий
7.	Специалист по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ обеспечение оперативного, методического руководства и координации работ по безопасности и охране труда; ▪ участие в проведении СОУТ; ▪ разработка и проведение санитарно-профилактических мероприятий по улучшению и оздоровлению условий труда ▪ обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий работниками
8.	Члены комиссий, Работники	<ul style="list-style-type: none"> ▪ проведение мероприятий производственного контроля в рамках своих полномочий

IV. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов,

¹ в случае отсутствия основного работника по уважительной причине (в том числе в случае увольнения), обязанности по осуществлению производственного (внутреннего) контроля возлагаются на работника, исполняющего обязанности (или вновь принятого сотрудника).

а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний:

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1.	Микроклимат	Температура воздуха; Кратность обмена воздуха; Относительная влажность воздуха	2 раза в год (в теплый и холодный периоды)	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20; СанПиН 2.2.4.548-96; МУК 4.3.2756-10; СП 1.1.1058-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
2.	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП52.13330.2016; СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803; МУК 4.3.2812-10.4.3; СанПиН 1.2.3685-21; СП 2.4.3648-20	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)	ГОСТ 23337-2014; ГОСТ 12.1.003-2014; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
4.	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	1 проба; Помещения	МУ 2.2.5.2810-10; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон - при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	1 проба; Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией		
5.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологических и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц		Протокол
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Пищеблок: 5-10 смывов; объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	МУ 3.1.1.2438-09; МР 2.4.0179-20; ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.2603-10; ТР ЕАЭС 040/2016	Протокол
		Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов; оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе		

				обработки овощей		
		Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов; оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
		Микробиологические исследования сырой продукции	1 раз в год	1-2 пробы; мясная продукция, мясо птицы, рыба, молочные продукты		
		Исследования плодоовощной продукции на содержание нитратов	1 раз в год	1-2 пробы; Фрукты, овощи		
		Санитарно-химические исследования сырой продукции	1 раз в год	1-2 пробы; мясная продукция, рыба, молочные продукты (в т.ч. на жирно-кислотный состав)		
7.	Качество питьевой воды	Исследования на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	2 пробы; Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	СанПиН 2.1.4.1074-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.1.3684-21; МР 2.4.0179-20; ТР ТС 021/2011	Протокол
8.	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раза в год	2-3 блюда; исследуемого приема пищи. Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.4.0179-20; ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	1-2 пробы; Рацион питания		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	1 проба Третьи блюда		

V. 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.	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Воспитатель	16	1 раз в год	1 раз в год
6.	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Помощник воспитателя	8	1 раз в год	1 раз в год
12.	Шеф-повар, повар	2	1 раз в год	1 раз в год
13.	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
14.	Мойщик посуды		1 раз в год	1 раз в год
15.	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
16.	Кастелянша		1 раз в год	1 раз в 2 года
17.	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18.	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19.	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
20.	Электромонтер		1 раз в год	1 раз в 2 года
21.	Рабочий теплоцентра		1 раз в год	1 раз в 2 года
22.	Рабочий КОРЗ	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

VI. 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. Работа:

№ п/п	Показатель (наименование вида работ или вредного производственного фактора)	Профессия (должность)	Документ
1.	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Все должности (профессии)	▪ п.25 Приложения к Порядку, утв. приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
2.	Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	Шеф-повар Повар	▪ пункт 4.8 Приложения к Порядку, утв. приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н; ▪ Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 23.10.2017 (карта СОУТ №34 шеф-повар, карта СОУТ №33 повар, карта СОУТ №32 кухонный рабочий)

3.	Тяжесть трудового процесса (подъем, перемещение, удержание груза вручную; стереотипные рабочие движения)	Шеф-повар Повар Кухонный рабочий	<ul style="list-style-type: none"> ▪ пункт 5.1 Приложения к Порядку, утв. приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н; ▪ Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 23.10.2017 (карта СОУТ №34 шеф-повар, карта СОУТ №33 повар, карта СОУТ №33 кухонный рабочий)
----	--	--	--

6.2. Деятельность:

№ п/п	Показатель (перечень видов деятельности)	Документ
1.	Образовательная деятельность	Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 2407 от 29.11.2016 г., Серия 78ЛО2 № 0001353 (бессрочно), распоряжение Комитета по образованию от 29.11.2016 № 3436-р.; Приложение к лицензии №1 (дополнительное образование детей и взрослых, дошкольное образование), Серия 78ПО1 № 0005416, распоряжение Комитета по образованию от 29.11.2016 № 3436-р.
2.	Оказание первичной медико-санитарной помощи воспитанникам	Договор о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся от 26.06.2017 г., СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №114» Лицензии на осуществление медицинской деятельности №ЛО-78-01-007661 от 13.03.2017 г., выдана Комитетом по здравоохранению Санкт-Петербурга, Серия ЛО-1 №006104. Медицинский кабинет передан в безвозмездное пользование по Договору безвозмездного пользования объектом нежилого фонда №17/СБ-72-02 от 01.10.2021 СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №114»

VII. 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

7.1. Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарных требований к содержанию помещений, территории и оборудования, инвентаря

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
1.	Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Зам.зав.по АХР Зав.хозяйством
2.	Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: ▪ текущей уборки;	СП 2.4.3648-20; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течении дня)	Медработник, Зам.зав.по АХР
		▪ генеральной уборки		Ежемесячно/ до конца ограничительных мероприятий – еженедельно	
		Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Зам.зав.по АХР Зав.хозяйством

3.	Освещенность территории и помещений	<ul style="list-style-type: none"> ▪ наличие и состояние осветительных приборов; ▪ наличие, целостность и тип ламп 	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Зам.зав.по АХР Зав.хозяйством
4.	Микроклимат помещений	<ul style="list-style-type: none"> ▪ температура воздуха; 	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течении дня)	Зам.зав.по АХР; ст.воспитатель
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ кратность проветривания; 		Ежедневно	
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ влажность воздуха (склад пищеблока) 		Ежедневно	Кухонный рабочий
5.	Шум	<ul style="list-style-type: none"> ▪ наличие источников шума на территории и в помещениях 	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Зам.зав.по АХР
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ условия работы оборудования 	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	По договору обслуживания
7.	Технологическое оборудование	Состояние технологического оборудования	Договор обслуживания	По плану техобслуживания	Зам.зав.по АХР По договору обслуживания
8.	Постельные принадлежности, полотенца, спецодежда	Состояние постельных принадлежностей, белья, полотенца, спецодежды	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Зам.зав.по АХР Зав.хозяйством
9.	Дезинфицирующее и моющие средства	<ul style="list-style-type: none"> ▪ наличие дезинфицирующих и моющих средств; ▪ условия хранения 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Зам.зав.по АХР Зав.хозяйством
10.	Состояние уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> ▪ маркировка; ▪ хранение; ▪ исправность 	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Зам.зав.по АХР Зав.хозяйством
11.	Санитарно-противоэпидемический режим	По показаниям	СП 2.4.3648-20	При необходимости	Зам.зав.по АХР Зав.хозяйством
12.	Песок в песочницах	<ul style="list-style-type: none"> ▪ состояние песка; ▪ наличие крышки на песочнице (полимерных пленок) 	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель

7.2. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
1.	Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<ul style="list-style-type: none"> ▪ качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; ▪ условия доставки продукции транспортом 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
2.	Входной контроль поступающей продукции и товаров	<ul style="list-style-type: none"> ▪ наличие документов об оценке соответствия (декларация, сертификат и др.); ▪ соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ТР на соответствующее виды продукции; ФЗ №29 от 02.01.2000; ГОСТ Р 51074-2003; СанПиН 2.3.2.1078-01	Постоянно. Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

		<ul style="list-style-type: none"> соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) 			
3.	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	<ul style="list-style-type: none"> сроки и условия хранения пищевой продукции; температура и влажность на складе; температура холодильного оборудования 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик, ответственный по питанию
4.	Организация питьевого режима	<ul style="list-style-type: none"> время смены кипяченой воды 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20	Каждые 3 часа	Старший воспитатель
5.	Приготовление пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; поточность технологических процессов; температура готовности блюд 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар, Повар
6.	Готовые блюда	<ul style="list-style-type: none"> суточная проба; дата и время реализации готовых блюд; 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
		<ul style="list-style-type: none"> соответствие рациона питания меню 		Ежедневно	Кладовщик, ответственный по питанию
7.	Обработка посуды и инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> наличие дезинфицирующих средств; состояние оборудования, инвентаря и посуды; обработка инвентаря для сырой готовой продукции 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зам.зав.по АХР Медицинский работник
8.	Посуда, приборы и инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> состояние посуды, приборов и инвентаря; маркировка, хранение, исправность; обработка и мытье 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зам.зав.по АХР Зав.хозяйством Медицинский работник

7.3. Контроль обеспечения условий образовательно - воспитательной деятельности

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Срок	Ответственный
1.	Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раза в год, сентябрь, май	Медицинский работник
		Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Старший воспитатель
		Состояние детской мебели, игрового оборудования и игрушек	Постоянно	Старший воспитатель
2.	Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	1 раз в неделю (выборочно) и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель

		Организация процесса физического воспитания и проведение мероприятий по физической культуре	Постоянно	Медицинский работник, Старший воспитатель
--	--	---	-----------	--

7.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Срок	Ответственный
1.	Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	Ежедневно	Воспитатели, Медицинский работник
		Проведение профилактических прививок (вакцинация в соответствии с национальным календарем профилактических прививок)	По графику	Медицинский работник
		Профилактические осмотры, в том числе осмотр на педикулез	в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья	Медицинский работник
2.	Профилактика заболеваний	Оздоровление	Июнь, июль, август	Медицинский работник
		Распределение детей к медицинской группе для занятий физической культурой	1 раз в год, сентябрь, и по необходимости	Медицинский работник, инструктор по физ.культуре
		Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раз в год, сентябрь, май	Медицинский работник
		Проведение профилактических, противоэпидемических и ограничительных мероприятий	По необходимости	Медицинский работник

7.5. Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Срок	Ответственный
1.	Состояние здоровья работников	Инфекционные заболевания, повреждения кожных покровов; ведение гигиенического журнала	Ежедневно	Медицинский работник
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	1 раз в год и при необходимости	Медицинский работник, ответственный
		Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	1 раз в 2 года	
3.	Состояние спецодежды персонала	Обеспеченность, сбор, хранение, обработка, стирка	1 раз в месяц	Зам.зав.по АХР Зав.хозяйством

7.6. Контроль состояния производственной и охраны окружающей среды

№ п/п	Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
1.	ТБО и пищевые отходы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ сбор, хранение и вывоз ТБО и пищевых отходов; ▪ санитарная обработка контейнеров (емкостей) для сбора ТБО и пищевых отходов 	2 раза в неделю	Зам.зав. по АХР, специализированная организация

2.	Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	1 раз в три месяца/ при необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
3.	Дезинсекция, дератизация	<ul style="list-style-type: none"> ▪ профилактика ▪ обследование ▪ уничтожение 	по договору; по необходимости	Зам.зав. по АХР, специализированная организация
4.	СОУТ	Проведение специальной оценки условий труда на рабочих местах на соответствие государственным требованиям охраны труда	1 раз в пять лет, по договору и при необходимости	Зам.зав.по АХР, специализированная организация

VIII. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Форма учета	Периодичность заполнения	Ответственный
1.	Журнал административно-общественного контроля по охране труда	По плану	Ответственные
2.	Журнал учета аварийных ситуаций	По факту	Зам.зав. по АХР
3.	Журнал бракеража сырой продукции	Ежедневно	Кладовщик
4.	Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Кладовщик
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Ежедневно	Шеф -повар, Медицинский работник
6.	Журнал здоровья (осмотр работников пищеблока и помощников воспитателей на гнойничковые заболевания)	Ежедневно	Медицинский работник Ответственные
7.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Кладовщик
8.	Личные медицинские книжки на персонал (в т.ч. прививочные сертификаты, паспорта здоровья) с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	Ежегодно и при необходимости	Оформляются медицинской организацией по договору
9.	<p>Медицинские документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ медицинские карты детей (ф. 026/у); ▪ журнал утреннего фильтра детей; ▪ журнал учёта инфекционных заболеваний; ▪ журнал учета профилактических прививок; ▪ журнал наблюдения за контактными с инфекционными больными; ▪ журнал профилактических осмотров (в т.ч. на педикулез); ▪ журнал учета заболеваемости; ▪ табель учета ежедневной посещаемости детей, справки о причинах отсутствия воспитанников; ▪ и др. 	Ежедневно По плану	Медицинский работник
10.	Экспертные заключения (акты отбора проб и протоколы) лабораторных исследований аккредитованных испытательных лабораторий, организаций	По плану	Заведующий, Зам.зав.по АХР

11.	Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (в т.ч. на вывоз и утилизацию отходов; на дезинсекцию и дератизацию, на обслуживание системы вентиляции; на прохождение медицинских осмотров т.д.)	1 раз в месяц	Заведующий, Зам.зав.по АХР
12.	Результаты отчетов проведения специальной оценки условий труда. Акты, справки и протоколы проведения контроля состояния производственных факторов на рабочих местах	При проведении СОУТ	по договору, члены комиссии
13.	Графики проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций	1 раз в год, по мере необходимости	Заведующий, Зам.зав.по АХР
14.	Карты контроля, акты проверок	по мере необходимости	оформляются ответственными
15.	Документы с информацией для потребителей: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ежедневное меню; ▪ информация об исполнителе услуг, прочие сведения об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания 	Ежедневно	Зам.зав.по АХР, кладовщик

IX. 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 надзор²

№ п/п	Аварийная ситуация	Действия (мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации)	Профилактические мероприятия по предупреждению ситуации	Ответственный
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> ▪ временное и (или) полное приостановление деятельности (прекращение работы пищеблока, сокращение рабочего дня, закрытие ОУ) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ обеспечение наличия посуды (емкостей) для хранения запаса воды; ▪ обеспечение запаса бутилированной воды; ▪ организация подвоза воды для технических целей 	Зам.зав.по АХР; Зав.хозяйством
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. (5 и более случаев)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; ▪ проветривание; ▪ наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; ▪ реализация противоэпидемиологических мероприятий 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ соблюдение санитарно-гигиенических требований и профилактических мероприятий; ▪ контроль приема детей, своевременная изоляция; ▪ своевременное прохождение медосмотров 	Заведующий; Медицинский работник
3.	Возникновение инфекционных заболеваний,	<ul style="list-style-type: none"> ▪ введение карантина; ▪ проведение дезинфекционных 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ соблюдение санитарно-гигиенических требований и профилактических 	Заведующий; Медицинский работник

² В случае возникновения аварийных ситуаций ОУ информирует отдел образования администрации Приморского района, а так же соответствующие службы.

	эпидемии: сальмонеллез, вирусный гепатит В, С (3 случая и более); ветряная оспа, грипп и др. (5 и более случаев)	(профилактических) мероприятий; ▪ реализация мероприятий по профилактике заболеваний	мероприятий; ▪ контроль приема детей, своевременная изоляция; ▪ своевременное прохождение медосмотров;	
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	▪ приостановление деятельности до ликвидации аварии; ▪ вызов специализированных служб и устранение аварийной ситуации; ▪ проведение генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	▪ периодический осмотр оборудования, своевременный ремонт (замена), поддержание в исправном состоянии ▪ заключение договоров на техническое обслуживание оборудования	Зам.зав.по АХР; Зав.хозяйством
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	▪ прекращение работы пищеблока; ▪ сокращение рабочего дня; ▪ использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов	▪ своевременная замена устаревшего оборудования; ▪ соблюдение инструкций по эксплуатации оборудования; ▪ заключение договоров на техническое обслуживание оборудования	Зам.зав.по АХР; Зав.хозяйством
6.	Неисправность (выход из строя) технологического оборудования	▪ временное и (или) полное приостановление деятельности (прекращение работы пищеблока, закрытие ОУ); ▪ вызов специализированных служб и устранение аварийной ситуации; ▪ проведение генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	▪ своевременная замена устаревшего оборудования; ▪ соблюдение инструкций по эксплуатации оборудования; ▪ заключение договоров на техническое обслуживание оборудования	Зам.зав.по АХР; Зав.хозяйством
7.	Пожар	▪ вызов пожарной службы; ▪ эвакуация; ▪ приостановление деятельности	▪ соблюдение профилактических мероприятий по ППБ	Заведующий; Зам.зав.по АХР

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

№ п/п	Мероприятие	Периодичность	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы производственного контроля	При необходимости	Заведующий, Зам.зав.по АХР

2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и при необходимости	Заведующий
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и при необходимости	Заведующий, ответственные
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий, Зам.зав.по АХР
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков аттестации	При приеме на работу и по необходимости	Зам.зав.по АХР, Медработник
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий, Зам.зав.по АХР
7.	Формирование 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 и др.)	Постоянно	Заведующий, Зам.зав.по АХР
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки	Постоянно	Медицинский работник
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам.зав.по АХР
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий Зам.зав.по АХР
11.	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию надзорных органов	Заведующий, Зам.зав.по АХР

Программу разработали:

Специалист по охране труда _____

Заносова Н.Г.

Согласовано:

Заместитель заведующего по АХР _____

Председатель профсоюзного комитета _____

Старшая медсестра _____

Чудопал Е.М.

Кузьмина Л.М.