

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
ГБОУ школы № 53 Приморского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 30.08 2022 г.

СОГЛАСОВАНО  
Советом родителей (законных представителей)  
ГБОУ школы № 53 Приморского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 26.08 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГБОУ школа № 53  
Приморского района Санкт-Петербурга  
Е.О. Максимова  
Приказ № 595/08 от 01.09 2022 г.



**Программа  
производственного контроля за соблюдением санитарных правил проведением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в дошкольном отделении  
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школе № 53  
Приморского района Санкт-Петербурга**

### **Общие положения**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 53 Приморского района Санкт-Петербурга (далее по тексту — ГБОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.

Целью производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ГБОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля, за их соблюдением.

#### **Перечень санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью Федеральные законы Федеральные законы.**

- - ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29.11.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
- ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»;
- ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. № 67 «О безопасности молока и молочной продукции»;

#### **Санитарные правила и нормы**

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02 декабря 2020 г. № 40 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26 сентября 2001 г. № 24 «О введении в действие санитарных правил СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 августа 2014 г. № 50 «О введении в действие санитарных правил СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24 декабря 2020 г. № 44 "Об утверждении санитарных правил 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";
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36 "Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- 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";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01 февраля 2000 г. № 44 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 марта 2008 г. № 19 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09 октября 2013 г. № 53 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09 октября 2013 г. № 54 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. № 58 "Об утверждении санитарных правил СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 октября 2013 г. № 57 "Об утверждении санитарных правил СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18 ноября 2013 г. № 63 "Об утверждении санитарных правил СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

#### **Приказы**

- Приказ Министерства здравоохранения от 10.08.2017 г. № 514н «О Порядке проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних»;
- Приказ Министерства здравоохранения от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ главного врача Центра госсанэпиднадзора в городе Санкт-Петербурге от 5 октября 2000 г. № 319 «Об утверждении инструкции и перечней для профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 года N 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»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 года N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2003 года N 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в Российской Федерации».
- Приказ от 12.07.1989 года N 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
- 

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

Заведующий, заместитель директора по АХР, завхоз, старший воспитатель, лаборант.

**Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб.**

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляется отбор проб, проведения лабораторных исследований и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе на территории учреждения, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Лабораторные исследования для ГБОУ проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

**Наименование, количество и периодичность услуг, оказываемых обслуживающей организацией по проведению лабораторных исследований пищевой продукции, смывов, питьевой воды, микроклимата, освещенности и почвы в ГБОУ ОДО школе № 53 Приморского района Санкт-Петербурга**

№ п/п	Вид исследования	Кол-во проб	Количество исследований в месяц													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1	Отбор проб воды горячего водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	1									1					
2	Отбор проб воды холодного водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	1									1					
3	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ. ОКБ. ТКБ	4									4					
4	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	2									2					
5	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	2									2					
6	Анализ воды на легионеллы	2									2					
7	Определение сульфитредуцирующих клостридий	2									2					
8	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	15		5							5			5		
9	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	15		5							5			5		
10	Исследование смывов с поверхностей на цисты простейших (в т.ч. цисты лямблий, ооцисты, криптоспоридий) - 1 проба	15		5							5			5		

11	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	6	2					2				2	
12	Отбор проб пищевых продуктов более 5 проб	3	1					1				1	
13	Определение БГКП	6	2					2				2	
14	Определение КМАФАнМ	6	2					2				2	
15	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	6	2					2				2	
16	Определение бактерий рода Proteus	3	1					1				1	
17	Определение Staphylococcus aureus	6	2					2				2	
18	Подсчет энергетической ценности (теория)	3	1					1				1	
19	Определение энергетической ценности (по факту)	3	1					1				1	
20	Определение достаточности термической обработки	3	1					1				1	
21	Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	15	15										
22	Измерение микроклимата в одной точке	6	6										
23	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия ростовозрастным особенностям (1 группа)	3	3										
24	Общий анализ почвы (грунтов, донных отложений и отходов)	1						1					
25	Бактериологическое исследование почвы	1						1					
26	Лабораторные исследования почвы на наличие личинок и куколок мух (1 проба)	1						1					
27	Отбор почвы (грунта) с глубины 00,2м (5 точечных проб с 1 га) с выездом на место	1						1					

28	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы (1 проба)	1								1				
29	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	1		1										
30	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	3		1						1			1	
31	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	1								1				

**Наименование, количество и периодичность услуг, оказываемых обслуживающей организацией по проведению лабораторных исследований с целью производственного контроля бассейна в ГБОУ ОДО школы № 53 Приморского района Санкт-Петербурга**

№ п/п	Вид исследования	Ко л-во проб	Количество исследований в месяц											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Исследование воды бассейнов на основные микробиологические показатели	40	3	4	7	4					7	4	4	7



21	Отбор проб воздуха в закрытых помещениях (1 помещение до 3 точек)	1		1										
22	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	1		1										
23	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата за 1 (одно) помещение	1								1				
24	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	1		1										
25	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов комплексных лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воды (одна проба) бассейнов	8	1	1	1	1					1	1	1	1

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.**

<b>Должность</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Срок ФГ</b>	<b>Срок мед.осмотра</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/ год
Завхоз	1	1 раз/год	1 раз/ год
Старший воспитатель	1	1 раз/год	1 раз/ год
Воспитатели	28	1 раз/год	1 раз/ год
Учитель-логопед	1	1 раз/год	1 раз/ год
Документовед	1	1 раз/год	1 раз/ год
Инструктор по ФК	2	1 раз/год	1 раз/ год
Помощник воспитателя	14	1 раз/год	1 раз/год
Муз. руководитель	2	1 раз/год	1 раз/ год
Кастелянша	1	1 раз/год	1 раз/ год
Машинист по стирке белья	1	1 раз/год	1 раз/ год
Уборщик территории	2	1 раз/год	1 раз/ год
Уборщик служебных помещений	1	1 раз/год	1 раз/ год
Лаборант	1	1 раз/год	1 раз/ год
Рабочий КОРЗ	1	1 раз/год	1 раз/год
Электромонтер	1	1 раз/год	1 раз/год
Вахтер	1	1 раз/год	1 раз/год

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

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
<b>1</b>	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов;</li> <li>• Организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;</li> <li>• Работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением.</li> </ul>	завхоз
<b>2</b>	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	завхоз
<b>3</b>	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки;</li> <li>• Ежедневная уборка территории (или по мере загрязнения);</li> <li>• Не допускается использование химических реагентов для очистки территории от снега;</li> <li>• Мусор собирается в мусоросборники, мусоросборники оснащены крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема.</li> </ul>	завхоз

4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной);</li> <li>• Соответствие песка гигиеническим нормативам. (При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка);</li> <li>• Песочницы во избежание загрязнения песка закрываются крышками.</li> </ul>	завхоз
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>— функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>— функционирования систем водоснабжения, канализации;</li> </ul> </li> </ul>	завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы.</li> </ul>	завхоз
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях.	завхоз
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август).</li> </ul>	зам. дир. по АХР, завхоз
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты;</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт;</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август);</li> <li>• Обследование технического состояния системы вентиляции не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха;</li> <li>• Вытяжные вентиляционные решетки</li> </ul>	зам. дир. по АХР, завхоз

6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>— соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется ответственным сотрудником с помощью термометров;</li> <li>— контроль влажности воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется ответственным сотрудником с гигрометров;</li> </ul> </li> <li>• В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов;</li> <li>• Исследование микроклимата групповых и других помещений производится согласно контракту.</li> </ul>	Завхоз, лаборант
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (июль-август) с составлением акта;</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов и санитарно-эпидемиологических заключений, подтверждающих качество и безопасность химических веществ, участвующих в водоподготовке, дезинфицирующих средств.</li> <li>• Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.</li> </ul>	зам. дир. по АХР, завхоз
8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды;</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения);</li> <li>• Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде;</li> <li>• Ведение графика смены кипяченой воды;</li> </ul>	старший воспитатель

9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений;</li> <li>• Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью);</li> <li>• Чистка светильников общего освещения проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год. Замена перегоревших ламп и неисправных источников света осуществляется своевременно;</li> </ul> <p>Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях.</p>	зам. директора по АХР, завхоз
10	Помещения пребывания детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха;</li> <li>• Контроль влажной уборки в спальнях (проводится после ночного и дневного сна), в спортивных залах и групповых помещениях (не реже 2 раз в день);</li> </ul>	зам. директора по АХР, завхоз
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мебель должна иметь цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность столов и стульев;</li> <li>• Расстановка мебели в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом ТРТС 025/2012;</li> </ul> <p>Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними.</p>	Старший воспитатель

2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мытье игрушек в специально выделенных, промаркированных емкостях;</li> <li>• Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.</li> <li>• Ежедневное мытье игрушек в конце дня, (для детей раннего возраста - 2 раза в день). Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.</li> <li>• Игрушки, используемые на прогулке, хранятся отдельно от игрушек, используемых в группе, в специально отведенных местах.</li> <li>• Вновь приобретаемое оборудование, игры и игрушки для детей должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.</li> <li>• Используемое игровое оборудование должно соответствовать обязательным требованиям, установленным техническими регламентами предусматривать возможность его мытья с применением моющих и дезинфицирующих средств. Мытье игрушек и игрового оборудования проводится в конце рабочего дня и по мере необходимости.</li> </ul>	Старший воспитатель
3	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий;</li> <li>• Используемые спортивные маты, спортивные ковры, инвентарь и оборудование должны быть покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами;</li> <li>• Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса;</li> <li>• Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке;</li> <li>• Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора.</li> </ul>	Завхоз
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением охраны труда на пищеблоке;</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы вентиляции</li> <li>- приточно-вытяжная вентиляция пищеблока</li> </ul> </li> <li>• техническое обслуживание (согласно контракту с обслуживающей организацией)</li> <li>- системы водоснабжения, канализации,</li> </ul>	Завхоз Старший воспитатель

		<p>сантехприборов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке</li> </ul>	
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (согласно контракту с обслуживающей организацией)</li> </ul>	Старший воспитатель
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке;</li> <li>• Контроль за ежедневной уборкой пищеблока с использованием дезинфицирующих средств;</li> <li>• Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств;</li> <li>• Контроль за обеззараживанием воздуха в холодном цехе с использованием бактерицидной установки для обеззараживания воздуха.</li> </ul>	Старший воспитатель
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц).</li> </ul>	старший воспитатель
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, складских	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер;</li> <li>• Ежедневный контроль за относительной влажностью и температурой воздуха в складских помещениях для хранения продукции.</li> </ul>	старший воспитатель
<b>Санитарно-гигиенические требования к устройству бассейна</b>			
1	Организация медицинского осмотра и обследования сотрудников бассейна на гельминтов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • 1 раз в год</li> </ul>	зам. директора по АХР
2	Медицинский осмотр детей и допуск к занятиям в бассейне с отметкой в медицинской карте	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • 1 раз в год</li> </ul>	врач
3	Обследование детей на гельминтов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • 2 раза в год (октябрь, январь)</li> </ul>	врач
4	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация сотрудников бассейна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • 1 раз в 2 года</li> </ul>	зам. директора по АХР

5	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых материалов и реагентов	Постоянно	зам. директора по АХР
6	Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Параметры микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) - 2 раза в год;</li> <li>Освещенность - 1 раз в год.</li> </ul>	зам. директора по АХР
7	Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Органолептические (мутность, цветность, запах) - 1 раз в сутки в дневное или вечернее время;</li> <li>• Остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора), а также температура воды и воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа;</li> <li>• Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) - 2 раза в месяц;</li> <li>• Паразитологические - 1 раз в квартал;</li> <li>• Содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) - 1 раз в месяц.</li> </ul>	Лаборант
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение режима дня и расписание непрерывной образовательной деятельности с детьми согласно требованиям санитарных правил;</li> <li>• Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.</li> </ul>	директор заведующий, старший воспитатель
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно санитарным правилам.</li> </ul>	Директор, заведующий

3	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комплектование групп согласно требованиям санитарных правил;</li> <li>Прием детей в ГБОУ осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов;</li> <li>Ежедневный утренний фильтр детей (проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются).</li> </ul>	Директор, заведующий, старший воспитатель
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графика работы медицинского персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	директор, заведующий СПб ГБУЗ «ГП № 30»
2	Контроль за проведением предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	<ul style="list-style-type: none"> <li>Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> <li>Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники, занятые на приготовлении и раздаче пищи - ежегодно).</li> </ul>	Зам директора по АХР
<b>Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания</b>			
1	Наличие утвержденного, согласованного, на период не менее двух недель меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>Один раз в год</li> </ul>	Директор, заведующий
2	Профилактика дефицата йода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли</li> </ul>	старший воспитатель
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала</li> </ul>	старший воспитатель
4	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с</li> </ul>	старший воспитатель
5	Ведение ведомости контроля за рационом питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневно</li> </ul>	старший воспитатель
6	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения</li> </ul>	старший воспитатель

7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных	• На каждую партию товара	старший воспитатель
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим			
1 1	качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитар но-химическим и микробиологическим показателям	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
2 1	готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
3 1	-напитки	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
Санитарно-эпидемиологические исследования на пищеблоке			
1	Бактериологические исследования пищевых продуктов	• на определение: - КМАФАнМ; - БГКП; - ПКФ; - Staphylococcus aureus; • бактерии рода Proteus; (3 раза в год)	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям	• на соответствие санитарных правил (3 раза в год)	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
3	Санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов, продовольственного сырья, пищевых добавок и биологически активных добавок (БАД).	• на определение энергетической ценности (по факту) (3 раза в год)	обслуживающая организация согласно договору
4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям	• на соответствие санитарных правил (одна проба) (3 раза в год)	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору

5	Санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов, продовольственного сырья, пищевых добавок и биологически активных добавок (БАД).	Определение достаточности термической обработки (3 раза в год)	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
6	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов	на достаточность термической обработки (одна проба) (3 раза в год)	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
7	Паразитологические исследования: исследование смывов с поверхностей	на яйца гельминтов (3 раза в год)	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
8	Бактериологическое исследование	смывов на БГКП с использованием универсальных сред (3 раза в год)	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
9	Отбор смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	3 раза в год	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
10	Инструментальные измерения: - измерение микроклимата в помещении; измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	1 раз в год	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
11	Бактериологические исследования питьевой воды. Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1 раз год	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору

12	Санитарно-гигиенические исследования и измерения факторов среды обитания. Исследование питьевой, водопроводной воды. Краткий анализ холодной водопроводной воды	1 раз год	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
13	Отбор проб воды холодного и горячего водоснабжения с выездом на объект.	1 раз год	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
14	- Лабораторные санитарно-паразитологические исследования почвы (1 проба); - Лабораторные исследования почвы на наличие личинок и куколок мух (1 проба); Исследование почвы по бактериологическим показателям	1 раз год	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
15	- Инструментальные измерения: измерение и расчет показателей освещенности	1 раз в год	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору
16	- Инструментальные измерения: измерение микроклимата в помещении	1 раз в год	Старший воспитатель, обслуживающая организация согласно договору

**Кратность проведения производственного контроля воды бассейнов**

- Показатель		Частота контроля	Ответственные лица
- Бассейновая вода			
1	Мутность Цветность Запах Температура	1 раз в рабочие часы	Лаборант
2	- Водородный показатель pH Остаточный хлор	перед началом работы и далее каждые 4 часа	Лаборант
3	Перманганатная окисляемость Хлороформ - Азот аммонийный	8 раз в год	Лаборант, обслуживающая организация согласно договору

4	Общее микробное число (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Колифаги Золотистый стафилококк ( <i>Staphylococcus aureus</i> )	3 раза в год	Лаборант, обслуживающая организация согласно договору
5	Возбудители кишечных инфекций Синегнойная палочка ( <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ) Цисты лямблий Яйца и личинки гельминтов Легионелла ( <i>Legionella pneumophila</i> )	при неудовлетворительных анализах на ОМЧ, ОКБ и (или) ТКБ	Лаборант, обслуживающая организация согласно договору
Воздух водной зоны			
6	Хлороформ Хлор Температура Влажность относительная Подвижность	при концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л 1 раз в рабочие часы перед открытием бассейна и после ремонта или замены вентиляционного оборудования	Лаборант, обслуживающая организация согласно договору
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок помещений	• Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений ГБОУ	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами; уборочным инвентарем	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	завхоз

**Перечень и периодичность услуг, оказываемых обслуживающей организацией по техническому обслуживанию бассейна для нужд дошкольного отделения ГБОУ школы № 53 Приморского района Санкт-Петербурга**

№ п/п	Наименование услуг (работ)	Периодичность проведения работ
<b>1.1. Регламентированное техническое обслуживание</b>		<b>ИТОГО</b>

1	Чистка дна и стен бассейна водным пылесосом (роботом)	1 р/нед
2	Проверка состояния насосов циркуляции воды (отсутствие течи, шума), очистка грубых фильтров (воловолоков) в двигателе	1 р/нед
3	Контроль срабатывания блокировок и установок датчиков температуры и потока	1 р/нед
4	Контроль работы теплообменников и электрических нагревателей, устранение протечек резьбовых соединений, стравливание воздуха	1 р/нед
5	Контроль срабатывания УЗО	1 р/нед
6	Осмотр щитов управления, ревизия электрических контактов, протяжка кабельных проводок	1 р/нед
7	Мониторинг показаний измерительных приборов, программирование автоматики, проведение текущих работ.	1 р/нед
8	Отбор проб воды на разных стадиях очистки и в чашах бассейнов, проведение анализа воды электронным измерительным прибором, ведение документации о качестве и состоянии воды в системах водоподготовки с записью в журнал с периодичностью, определенной СанПин 2.1.2.1188-03 (п. 5.3.2)	1 р/нед
9	Промывка и калибровка дозаторных систем (электродов)	1 р/месяц
10	Обратная промывка фильтра с записью в журнал	4 р/месяц
11	Чистка элементов автоматической станции дозирования (фильтров, насосов и т.д.)	1 р/месяц
12	Прочистка, тестирование дозирующих прецизионных насосов	1 р/месяц
13	Чистка и дезинфекция баков накопителей, устранение течи во фланцевых соединениях баков	1 р/месяц
14	Контроль сопротивления изоляции, замена вышедшего из строя электрического оборудования	4 р/месяц
15	Доставка и разгрузка реагентов на склад (в помещения водоподготовки указанные Заказчиком)	в текущем периоде
16	Утилизация опасных отходов	
<b>1.2. Ежегодное (профилактическое) техническое обслуживание</b>		<b>ИТОГО</b>
1	Санитарная обработка ванны, включающая полный слив воды, механическую чистку и дезинфекцию согласно СанПин 2.1.2.118803 (п. 3.9.3)	1 р/год
2	Санитарная обработка ванны, включающая полный набор воды.	1 р/год
3	Генеральная уборка помещения чаши с последующей дезинфекцией чаш бассейнов согласно СанПин 2.1.2.1188-03 (п. 3.9.2)	1 р/год
4	Чистка и дезинфекция баков накопителей	1 р/год
5	Чистка подающих форсунок и донных сливов	1 р/год
6	Замена песка в фильтровальных установках, дезинфекция и обезжиривание, техническое освидетельствование, гидравлические испытания (без стоимости материалов)	1 р/год
7	Поверка и (или) замена измерительных приборов (манометры, термометры, приборы ручного и автоматизированного контроля качества воды, измерительные приборы дозаторных станций)	1 р/год

## 2. Поставка реагентов

№ п/п	Наименование товара	Ед. изм	Кол-во товара на весь период
1	Жидкий хлор (гипохлорит натрия), канистра 20 л	канистра 20 л.	6
2	рН-минус, жидкость, канистра 20 л	канистра 25кг	2
3	рН-плюс, гранулат, ведро 1 кг	ведро 1 кг.	1
4	Коагулянт жидкий, канистра 30 л	канистра 5 л.	2
5	Альгицид, канистра 5 л	канистра 5 кг	1
6	dpd 1, таблетки, блистер 10 табл.	шт.	50
7	phenolred, таблетки, блистер 10 табл.	шт.	50

8	Хлор, гранулат, ведро 5 кг	ведро 5 кг	1
---	----------------------------	------------	---

### Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Принимаемые меры	Ответственный
1	2	3	4
1	Отключение электроэнергии	Вызов электриков	Заведующий, зам. зав. по АХР
2	Отключение водоснабжения	Вызов машины с питьевой водой	Заведующий, зам. зав. по АХР
3	Авария в системе водоснабжения, канализации	Вызов аварийной службы	Заведующий, зам. зав. по АХР
4	Отключение отопления	Вызов аварийной службы	Заведующий, зам. зав. по АХР
5	Неудовлетворительные результаты производственного контроля	Устранение выявленных недостатков, повторный контроль, информирование управления Роспотребнадзора	Заведующий
6	Установление карантина в группе по вирусным и паразитологическим заболеваниям	Информирование контактных лиц, проведение карантинных мероприятий	Заведующий

### Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством

- Медицинские карты детей
- Медицинские книжки сотрудников ГБОУ.
- План профилактических прививок
- Журнал регистрации инфекционных заболеваний.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (по форме Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (по форме Приложение N3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по форме Приложение N2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Технологические карты
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (по форме Приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Журнал витаминизации третьих блюд
- Журнал учета осмотра детей на педикулез
- Журнал диспансерного учета детей
- Гигиенический журнал (сотрудники) (по форме Приложения № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Договор на вывоз и утилизацию ТБО.
- Договор на дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию, противоклещевых (акарицидных) обработок.
- Договор на обслуживание системы вентиляции.
- Договор на прохождение медицинских осмотров.

- Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции.
- Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.
- Сертификаты или сопроводительные документы химических веществ, дезинфицирующих средств, оборудование с указанием номеров и сроков действия. Документов, подтверждающих их качество. (Предоставляется обслуживающей организацией)
- Договор с лицензированным предприятием по переработке содержащих ртуть ламп на утилизацию ламп.
- Договор с лицензированной организацией на проведение лабораторных исследований.
- Договор с лицензированной организацией на обслуживание бассейна.

**ГБОУ ШКОЛА № 53 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Максимова Елена Олеговна, Директор  
08.09.2022 15:55 (MSK), Сертификат 3C847800A9AD65AE4C037692D72713ED