

ПРИНЯТО

Решением Управляющего Совета
ГБДОУ детский сад № 79
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол № 3
от 29 августа 2025г

УЧТЕНО

мнение Совета родителей
Протокол № 3
от 29 августа 2025г

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 29 августа 2025г.
№ 78/43
Заведующий ГБДОУ детский сад № 79
Невского района Санкт-Петербурга
_____ А.Г.Румянцева



**Программа производственного контроля
ГБДОУ № 79 детского сада Невского района Санкт-Петербурга
на 2025 – 2026 учебный год**

Санкт-Петербург

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

1.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.1999г. с изменениями.

1.2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000 с изменениями.

1.3. Федеральный Закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» с изменениями от 18.06.2001 № 77-ФЗ.

1.4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.5. Постановление Главного государственного санитарного врач РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.6. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) «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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277).

1.7. СП 3.3686-21«Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

1.8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.9. СанПиН 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация:

2.1. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью.

2.2. Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала - 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и помощников воспитателей 1 раз в год.

2.3. Прохождение курсов повышения квалификации работников пищеблока - 1 раз в 3 года

№ п/ п	Наименование обследования	Кратность обследования	Форма контроля отчетности	Ответственный
1.	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам	При поступлении на работу, в дальнейшем один	ЛМК	Заведующий
2.	Результаты лабораторных исследований и осмотра	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в	ЛМК	Заведующий
3.	ФЛГ - обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один	ЛМК	Заведующий
4.	Результаты исследований на носительство кишечных	При поступлении на работу, в дальнейшем один	ЛМК	Заведующий
5.	Результаты исследования на гельминтозы,	При поступлении на работу, в дальнейшем один	ЛМК	Заведующий
6.	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Заведующий
7.	Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, психиатр, нарколог, терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем один	ЛМК	Заведующий
8.	УЗИ молочных желёз или маммография	Один раз в два года старше 40 лет	ЛМК	Заведующий

**Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий
(визуальных)**

№ п/ п	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответствен ное лицо	Форма контроля и отчетности
1.	Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	Заведующий ДОУ	Нормативная документация
2.	Проведение занятий по изучению нормативных документов с работниками ДОУ	По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год.	Заведующий ДОУ, заместитель заведующего, медицинская сестра	Журнал проведения инструктажа (беседа) по выполнению сан.-эпид. правил и нормативов

3.	Контроль выполнения и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль исправности медицинского оборудования, контроль санитарного содержания помещений и территории, вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий ДОУ, заместитель заведующего, заведующий хозяйством	Журнал контроля санитарного состояния учреждения
4.	Контроль наличия достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	Журнал разведения дез.раствора
5.	Контроль исправности приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал регистраций аварийных ситуаций (журнал трёхступенчатого контроля)
6.	Проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации.	Ежедневно	Ответственный за организацию питания в ДОУ, кладовщик, медицинская сестра	Журнал бракеража сырой продукции
7.	Контроль за соблюдением объема порций, витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия, медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции
8.	Контроль отбора суточной пробы	Ежедневно	Повар, медицинская сестра	Журнал санитарного состояния пищеблока
9.	Визуальный контроль соблюдения технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно	Повар, медицинская сестра	
10.	Контроль соблюдения бельёвого режима (режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)	Ежедневно	Заведующий хозяйством, кастаньяша	Журнал регистрации смены постельного белья

11.	Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч.	В установленные сроки	Заведующий ДОУ	Договоры с поставщиками услуг
12.	Контроль Совета по питанию (представители родительской общественности воспитанников)	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ, Совет по питанию	Акты контроля пищеблока Совета по питанию
13.	Профессиональная обработка помещений пищеблока от любых видов бактерий и вирусов, в том числе от SARS-CoV-2, вызывающего коронавирусное заболевание COVID-19	По мере необходимости	Заведующий хозяйством	Договор с лицензионной компанией, акт об исполнении

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	Постоянно
6.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
6.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора:

- получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
- заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды;
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли: диспетчер ГПУ «Водоканала СПб»
- отключение холодного водоснабжения;
- отключение электроэнергии (АО «Петербургская сбытовая компания»).

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний (Приложение 1)

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

- Акты по результатам медицинских осмотров работников.
- Журналы учетной документации пищеблока:
- Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции»;
- Журнал «Поступления сырой продукции, поступающей без термообработки»;
- Журнал «Бракераж готовой продукции»;
- Журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования»;
- Журнал «Учёта температуры и влажности складских помещениях»;
- Журнал «Учёта пищевых отходов»;
- Журнал «Обработки яиц»;
- Журнал «Учёта проведения генеральной уборки пищеблока»;
- Гигиенический журнал (сотрудников);
- Журнал «Учета работы бактерицидных ламп»;
- Личные медицинские книжки работников;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.п.)