

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 106 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга**

Утверждена  
Заведующим ГБДОУ детского сада №106  
Приказом № 76 от 01.09.2025г.  
\_\_\_\_\_  
Макеевой Л.Г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением правил и норм выполнения  
санитарно-эпидемических мероприятий  
на 2025-2026 учебный год**

Санкт-Петербург  
2025 г.

Настоящий план регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении организации питания детей, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

В программе определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

### **1. Характеристика объекта:**

*Наименование юридического лица:* Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 106 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

*Юридический адрес:* 193231, Санкт-Петербург, ул. Коллонтай, д.21, к.5,

*литер А* *Фактический адрес:* 193231, Санкт-Петербург, ул. Коллонтай, д.21,

к.5, литер А *Ф.И.О. руководителя:* Макеева Любовь Григорьевна;

*Сведения об ответственных за осуществление производственного контроля:*

-заместитель заведующего – Овчинникова Светлана Ивановна;

- заместитель заведующего – Мокрушина М.А.;

- медсестра – Митькина М.С.

### **2. Структура образовательного учреждения:**

Проектная вместимость детей – 205, групп - 10, фактическая наполняемость — 205 детей.

Всего функционирует 10 групп, из них:

2 группы – раннего возраста общеразвивающей направленности (дети с 2 до 3 лет);

2 группы – младшего дошкольного возраста общеразвивающей направленности (дети с 3 до 4 лет);

2 группы – среднего дошкольного возраста общеразвивающей направленности (дети с 4 до 5 лет);

1 группа – старшего дошкольного возраста комбинированной направленности (дети с 5 до 6 лет);

1 группа – старшего дошкольного возраста компенсирующей направленности (дети с 5 до 6 лет);

1 группа – подготовительная к школе группа компенсирующей направленности (дети с 6 до 7);

1 группа – подготовительная к школе общеразвивающей направленности (дети с 6 до 7 лет).

Режим работы детского учреждения - дневной, 12-ти часового пребывания.

Количество работающих — 60 человек.

### **3. Характеристика зданий помещений:** 2-х этажное типовое блочное отдельное стоящее здание.

Год постройки – 1978, дата проведения капитального ремонта – нет.

Проведена перепланировка – не производилась.

Площадь: 1711,7 кв. м.

Административные помещения: достаточные по площади, отделка в соответствии с санитарными требованиями.

Помещения групповых: достаточные по площади, отделка в соответствии с санитарными требованиями.

Набор основных помещений:

Групповые – 10;

Спальни – 4;  
Пищеблок – 1;  
Музыкальный зал – 1;  
Физкультурный зал 1;  
Бассейн -1;

Медицинский блок: кабинет врача -1, процедурный- 1, изолятор- 1.

#### **4. Характеристика инженерных систем:**

Система отопления:

централизованное;

Система канализации:

централизованное;

Система вентиляции: приточно-вытяжная (пищеблок);

Система искусственного освещения- (лампы светодиодные);

Наличие естественного освещения с постоянным пребыванием людей.

#### **5. Участок объекта:**

Площадь кв.м., расположение по отношению к жилой застройке — 9717 кв. м.

Благоустройство территории:

Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов: нет

Наличие озеленения: озеленен

Наличие игровых площадок для каждой группы и их оборудование: имеется

Наличие общей спортивной площадки: имеется

Наличие искусственного освещения по периметру: прожекторное на здании.

**6. Штаты сотрудников:** кол-во работающих — **60** человек

Педагогический состав - 30 человек. Администрация - 3 человека;

Медицинские работники - медсестра - 1 человек (внештат);

Столовая: повара - 2 человека, мойщицы посуды - 1 человек, кухонный рабочий – 1 человек, кладовщик - 1 человек.

1. Контроль за соблюдением санитарных норм к участку.

№	Объект контроля, точка отбора	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель Ф. И. О.	Отчетно-учетная документация
1	Территория участка	Наличие ограждения	1 раз в год	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические	Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Акт
		Наличие озеленения	1 раз в год		Заместитель заведующего	

	Техническое состояние территории, игрового оборудования, веранд	1 раз в год	требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Мокрушина М.А.	
	Санитарное содержание территории, игрового оборудования, спортивных площадок, веранд	Ежедневно в осенне-зимний период, 1 раз в неделю в весенне-летний период		Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Журнал
	Исправность наружного освещения	Ежедневно осенне-зимний период			
2	Физкультурно-спортивная зона	Техническое состояние спортивных и игровых площадок	1 раз в год	Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Акт

## 2. Контроль за соблюдением санитарных норм в помещениях

### 2.1 Контроль за воздушно-тепловым режимом

№	Объект контроля, точка отбора	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель Ф. И. О.	Отчетно-учетная документация
1	Групповые ячейки, спортивный зал, музыкальный зал, медицинские помещения	Температура	Ежедневно в зимний период (в случае понижения температур)	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические	Воспитатели, помощники воспитателей	Журнал производственного контроля
		Влажность	1 раз в год		ФБУЗ ЦГиЭ	Протоколы лабораторных исследований

2	Исправность фрамуг, форточек, фрамужных приборов	Режим проветривания Исправность	Ежедневно 1 раз в год	нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Воспитатели, Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Акт
3	Эффективность работы общей и местной вентиляции, её исправность				Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Акт
4	Наличие термометров в помещении	Температур	Ежедневно в зимний период		Воспитатели Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Журнал произв. контроля

2.2.

Контроль за водоснабжением и канализацией.

№	Объект контроля, точка отбора	Показатели контроля, Точка отбора	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель Ф. И. О.	Отчетно-учетная документация
1	Умывальные комнаты, туалеты	Соответствие нормам кол-ва раковин, унитазов	1 раз	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Акт приемки
		Исправность сантехнического оборудования	Ежемесячно		Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Журнал трехступенчатого контроля
		Обеспеченность горячей и холодной проточной водой	1 раз в месяц	1 раз в год	Заместитель заведующего Мокрушина М.А. ФБУЗ ЦГиЭ	Журнал трехступенчатого контроля Протоколы лабораторных исследований
		Контроль качества питьевой воды				

2.3. Контроль за естественным и искусственным освещением.

№	Объект контроля, точка отбора	Показатели контроля, точка отбора	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель Ф. И. О.	Отчетно-учетная документация
1	Групповые ячейки, спортивный и музыкальный залы, медпункт.	Обеспечение левостороннего, бокового естественного освещения.	1 раз в год	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заместитель заведующего Мокрушина М.А. Заместитель заведующего Мокрушина М.А. медсестра	Протоколы исследования
		Обеспеченность нормированного КЕО в соответствии с гигиеническими требованиями	1 раз в год		Заместитель заведующего Мокрушина М.А. ФБУЗ ЦГиЭ	Протокол исследования
		Обеспеченность светопроеемов регулируемыми солнцезащитными устройствами	1 раз в год		Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Акт
		Чистка и мытье стекол и светильников	2 раза в год		Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Акт
		Размещение цветов на подоконниках	В течение года		Воспитатели	
		Соблюдение уровней искусственной освещенности по результатам замеров	1 раз в год		ФБУЗ ЦГиЭ	Протоколы измерений
		Своевременная замена перегоревших электроламп	В течение года		Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Журнал трехступенчатого контроля
		Хранение и утилизация перегоревших ламп	1 раз в год		Заместитель заведующего Мокрушина М.А.	Накладная
		Использование одного типа и цвета	1 раз год		Заместитель заведующего	Журнал

	ламп, светильников и обеспечение рационального расположения светильников		Мокрушина М.А.	трехступенчатого контроля
--	--	--	----------------	---------------------------

#### 2.4. Контроль за оборудованием помещений

№	Объект контроля, точка отбора	Показатели контроля, точка отбора	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель Ф. И. О.	Отчетно-учетная документация
1	Обеспеченность мебелью и мягким инвентарем	Соответствие требованиям, Соответствие ГОСТу, Индивидуализация	1 раз в год	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заведующий Макеева Л.Г., Заместитель Заведующего Мокрушина М.А.	Карта контроля
		Соответствие ростовозрастным особенностям детей	1 раз в год		Заместитель заведующего Овчинникова С.И.	Карта контроля
		Контроль за соблюдением маркировки мебели и мягкого инвентаря	1 раз в год		Воспитатели	Карта контроля
		Проведение замеров учебной мебели	1 раз в год		ФБУЗ ЦГиЭ	Протоколы замеров

#### 2.5. Контроль за режимом учебно-воспитательного процесса

№	Объект контроля, точка отбора	Показатели контроля, точка отбора	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель Ф. И. О.	Отчетно-учетная документация
---	-------------------------------	-----------------------------------	--------------------	-------------------------------------	----------------------	------------------------------

1	Режим дня и учебных занятий	Соблюдение режима дня. Соблюдение максимального кол-ва занятий в неделю в каждой группе	2 раза в год  1 раз в год	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21  «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заместитель заведующего Овчинникова С.И. ФБУЗ ЦГиЭ	Режим дня. Учебный план. Расписание занятий
		Продолжительность одного занятия, наличие чередования занятий с разной степенью	2 раза в год		Заместитель заведующего Овчинникова С.И.	Расписание занятий
		трудности в течение дня и недели, соблюдение ступенчатого метода наращивания нагрузки				
		Соблюдение двигательной активности: Гимнастика до занятий, физкультминутки, подвижные игры, спортивный час.	2 раза в год		Заместитель заведующего Овчинникова С.И.	План занятий.

## 2.6. Контроль за организацией медицинского обслуживания

№	Объект контроля, точка отбора	Показатели контроля, точка отбора	Кратность контроля	Нормативно-техническая документация	Исполнитель Ф. И. О.	Отчетно-учетная документация
1	Медицинское обслуживание	Контроль за приемом детей в группы	Ежедневно	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21  «Гигиенические нормативы и	Медицинские работники	Журнал утреннего фильтра
		Проведение диспансерных осмотров детей	1 раз в год		Врач ДП № 62 медсестра	Медицинские карты
		Проведение осмотров на педикулез	1 раз в 10 дней		Воспитатели Медицинские работники	Журнал фильтра, журнал осмотра детей на

		требованиям об обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания		педикулез
	Контроль за своевременным проведением медицинских осмотров сотрудников, наличием медицинских книжек и гигиеническая аттестация	ежеквартально	Заведующий Макеева Л.Г. Медсестра Митькина М.С.	
	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режимов (в группах, на пищеблоке и т. д.)	ежедневно	Медицинские работники	Журнал санитарного содержания

## 2.7. Контроль качества и безопасности питания детей

Наименование контроля	Показатели контроля	Регламентирующие документы	Исполнители контроля
Входной контроль	Качество и безопасность поступающей продукции	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Кладовщик: Федоркина Т.Д. Заведующий производством (повар) Каськова И.В.
Контроль за условиями хранения и сроками годности продуктов питания	Контроль условий хранения и сроков годности		Кладовщик: Федоркина Т.Д. Заведующий производством (повар) Каськова И.В.

## 3. График отбора проб по контрольным точкам в пищеблоке

Точка отбора	Объект обследований и исследуемый материал	Определяемые показатели, количество	Периодичность контроля	НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертиз	Ответственный исполнитель
--------------	--	-------------------------------------	------------------------	--	---------------------------

Т 1. Складские помещения	Холодильное оборудование	Температурный режим	ежедневно	СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Кладовщик Федоркина Т.Д.
Т 2. Кухня	Готовая продукция На бак. исследование	КМАФАМ; БГКП, стафилококки, патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы; Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, набор продуктов,	1 раз в год ежедневно	МУ -2657-82 СанПиН 2.4.1.3049-13 ГОСТ 26668-85 ГОСТ 9792-73 СП 2.4.3648-20	ФБУЗ ЦГиЭ Заведующий производством
	Рацион и режим питания	используемых в питании. Забор проб Соответствие режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям.	ежедневно	СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	(повар) Каськова И.В.

4. Организация контроля за выполнением санитарных норм и правил в пищеблоке

№	Объект контроля	Место расположения объекта контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативная, методическая, нормативно-техническая документация	Ответственный исполнитель
1	Продукты, блюда, кулинарные изделия, используемые в питании	Складские помещения	<p>Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье.</p> <p>Контроль за микробиологическими показателями качества и безопасности (КМА ФанМ, БГКП, стафилококки, сульфитредуцирующие клостридии, сальмонеллы и др. в зависимости от вида продукта).</p> <p>Контроль за санитарно-химическими (физико-химическими) показателями качества и безопасности (токсичные элементы, пестициды, нитраты, микотоксины, радионуклиды и др. в зависимости от вида продукта).</p> <p>Паразитологические исследования в зависимости от вида продукции.</p> <p>Контроль за показателями эффективности тепловой обработки</p>	<p>Каждая поступающая партия</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	<p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»</p> <p>СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания</p> <p>Закон № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых</p>	<p>Кладовщик Федоркина Т.Д.</p> <p>ФБУЗ ЦГиЭ</p>
			<p>(изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов).</p> <p>Контроль за органолептическими показателями качества и безопасности продукции.</p>	<p>Каждая партия сырья и продукции</p>	<p>продуктов»,</p> <p>Закон № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</p>	

2	Ассортимент и объем вырабатываемой продукции	Предприятие в целом	1. Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой продукции, перерабатываемого сырья и полуфабрикатов, производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта.	1 раз в 6 месяцев	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заведующий Макеева Л.Г.
3	Технология производства пищевой продукции	Производственные цеха	Контроль за правильностью оформления технологической документации, за наличием необходимой нормативно-технической документации. Контроль за соблюдением санитарно-технических требований при производстве продукции.	Ежедневно	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заведующий производством (повар) Каськова И.В.
4	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурного режима п/ф, готовых продуктов, холодильного оборудования	Предприятие в целом	Контроль за полнотой, правильностью и своевременностью оформления (ведения) документации. Контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях, соблюдением правил личной гигиены.	Ежедневно	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Кладовщик Федоркина Т.Д. Заведующий производством (повар) Каськова И.В.
5	Поточность производственных процессов	Предприятие в целом	Контроль за недопустимостью встречных пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	Ежедневно	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заведующий производством (повар) Каськова И.В.
6	Столовая посуда, кухонный инвентарь, руки работников	Производственные цеха	Контроль за качеством мытья столовой и кухонной посуды, смывы на БГКП-10,5 – патогенная микрофлора	Ежедневно 1 раз в год	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заведующий производством (повар) Каськова И.В. ФБУЗ ЦГиЭ

7	Санитарная одежда	Персонал	Контроль сменяемости и организации стирки.	Ежедневно		Заведующий производством (повар) Каськова И.В.
8	Хранение продуктов (сырья полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Складские помещения	1. Контроль за сроками и условиями хранения, исправностью холодильного оборудования и правильностью установки температуры в камерах и холодильных шкафах	2 раза в неделю	СанПиН 2.4.1.3049-13 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Кладовщик Федоркина Т.Д.
9	Реализация скоропортящихся продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий	Производственные цеха	1. Контроль за сроками реализации и условиями хранения, за соблюдением требований по температуре реализуемой готовой продукции.		СанПиН 2.4.1.3049-13 «Условия и сроки хранения особо-скоропортящихся продуктов»	Кладовщик Федоркина Т.Д.
10	Производственная среда, условия труда по рабочим местам		Физические факторы: микроклимат, уровень освещенности	1 раз в год	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	ФБУЗ ЦГиЭ

11	Персонал	Предприятие в целом	1. Медицинский осмотр декретированного контингента. 2. Контроль за осмотром персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет кишечных инфекций. 3. Контроль за соблюдением правил личной гигиены.	В соответствии с действующими приказами МЗ РФ	Министерство здравоохранения и социального развития РФ приказ № 302 Н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Медсестра Миткина М.С.
12	Водопровод канализация	Предприятие в целом	1. Контроль за техническим состоянием инженерных коммуникаций	В течение года	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и	Заместитель Заведующего Мокрушина М.А.
13	Санитарное содержание помещений	Складские помещения	1. Состояние обеспеченности уборочным инвентарем и дез. средствами. 2. Контроль за санитарным состоянием складских помещений	1 раз в месяц		Кладовщик Федоркина Т.Д.

14	Качество дезинфекционных работ	Предприятие в целом	1. Наличие санитарных паспортов и договоров на проведение указанных работ. 2. Наличие журнала по учету дезинфицирующих средств и своевременность его заполнения. 3. Контроль за качеством дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заведующий производством (повар) Каськова И.В. Заместитель заведующего Мокрушина М.А.
----	--------------------------------	---------------------	---	---------------	---	--

## 5. Организация контроля за выполнением санитарных норм и правил

№	Объект контроля	Место расположения объекта контроля	Показатели контроля	Периодичность производственного контроля	Нормативная, методическая, нормативно-техническая документация	Ответственный исполнитель
1	Воздух помещений	Групповые	Параметры микроклимата Соблюдение режима проветривания	1 раз в год 1 раз в неделю	Закон № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»	ФБУЗ ЦГиЭ Заместитель заведующего Мокрушина М.А.
2	Воздухообмен	Групповые, приемные, спальные	Эффективность работы вентиляции (подвижность воздуха) Содержание микроорганизмов в воздухе	1 раз в год 1 раз в год	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и	ФБУЗ ЦГиЭ

3	Световая среда	Групповые-игровые	Уровень искусственного освещения в контрольных точках Соблюдение частоты протирки стекол в оконных рамках	1 раз в год	молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания СанПиН 2.4.1.3049-13 «Гигиенические требования к естественному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий»	ФБУЗ ЦГиЭ
4	Мебель	Групповые, приемные, спальные	Наличие маркировки и ее правильность Правильность ее расстановки	1 раза в год		Заместитель заведующего Овчинникова С.И.
5	Постельное белье, предметы ухода за ребенком	Групповые, приемные, спальные	Индивидуальная маркировка	1 раз в 7 календарных дней белье при каждой смене		Помощники воспитателей Воспитатели
6	Игрушки	Групповые	Дезинфекция бактерицидными лампами	ежедневно		Воспитатели
7	Учебные занятия	Групповые	Количество учебных занятий в неделю для разных возрастных групп, их продолжительность, продолжительность перерывов между занятиями.	ежемесячно		Заместитель заведующего Овчинникова С.И.
8	Двигательная активность детей	Спортивные залы и подсобные помещения при них, спортивные площадки	Наличие защитных приспособлений, предупреждающих травмы. Наличие спортивной одежды у детей. Наличие необходимого оборудования в раздевалках. Расстановка и техническая исправность спортивного оборудования. Оборудование для закаливающих мероприятий.	2 раза в год  1 раз в месяц  2 раза в год  1 раз в год		Заместитель заведующего Овчинникова С.И.

9	Прилегающая территория (участок)	Участок	Наличие ограждения. Наличие озеленения. Наличие искусственного освещения. Наличие спортивных и игровых площадок и их оборудование. Санитарное содержание.	1 раз в месяц ежедневно		Заместитель заведующего Мокрушина М.А.
10	Персонал	Помещения ГБДОУ	Медицинский осмотр декретированного контингента (своевременность прохождения, гигиеническая аттестация). Контроль за соблюдением правил личной гигиены.	В соответствии с действующими приказами МЗ РФ	Министерство здравоохранения и социального развития РФ приказ № 302 Н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» СанПиН 2.4.1.3049-13	Заведующий Макеева Л.Г. Медсестра Митькина М.С.
11	Водопровод, канализация	Помещения ГБДОУ	Контроль за техническим состоянием инженерных коммуникаций.	1 раз в месяц	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления	Заместитель заведующего Мокрушина М.А.

12	Вода питьевая из чайников	Помещения ГБДОУ	На соответствие сменности	ежемесячно	детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Заведующий производством (повар) Каськова И.В. Заместитель заведующего Митькина М.С.
13	Санитарное содержание помещений	Помещения ГБДОУ	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, дезинфицирующими средствами и условиями их хранения. Маркировка уборочного инвентаря и использование его по назначению.	1 раз в месяц  2 раза в год		Заместитель заведующего Мокрушина М.А.
			Контроль за выполнением графика проведения генеральной уборки.	ежеквартально		
14	Качество дезинфекционных работ	Помещения ГБДОУ	Наличие журнала по учету дезинфицирующих средств и своевременность его заполнения. Контроль за качеством дезинфицирующих средств.	1 раз в месяц		Заместитель заведующего Мокрушина М.А.
15	Профилактика травматизма	Помещения ГБДОУ, Мед.кабинет	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи. Инструктаж о профилактике травм.	1 раз в квартал		Медсестра ДП №62

6. График отбора проб и исследований по контрольным точкам в помещениях ГБДОУ

Точка отбора	Объект обследования	Определяемые показатели, количество	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертиз	Ответственный исполнитель
Групповые, раздевалки, спальни	Групповые, раздевалки, спальни, бассейн	Параметры световой среды микроклимата	1 раз в год	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям	ФБУЗ ЦГиЭ

Групповые, раздевалки, спальни, пищеблок	Групповые, раздевалки, спальни, пищеблок, бассейн	Смывы с инвентаря, оборудования, игрушек. Воздух на ОМЧ	1 раз в год	воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	ФБУЗ ЦГиЭ
Участок	Участок	Определение яиц гельминтов	1 раза в год		ФБУЗ ЦГиЭ
Обед на калорийность	Обед на калорийность		1 раз в год		ФБУЗ ЦГиЭ
Вода на бак анализ из водопровода	Вода на бак анализ из водопровода		1 раз в год		ФБУЗ ЦГиЭ
Мебель	Мебель		1 раз в год		ФБУЗ ЦГиЭ