

ПРИНЯТО

Управляющим Советом
ГБДОУ детского сада №101
общеразвивающего вида
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 30.08.2024

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий ГБДОУ детским садом №101
общеразвивающего вида
Невского района Санкт-Петербурга
_____ /Н.В.Литвинова
приказ № 277 от 30.08.2024 года

С учетом мнения
Совета родителей
ГБДОУ детского сада № 101
общеразвивающего вида
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 30.08.2024

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада №101 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей
Невского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2024

Производственный контроль

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

1	Занимаемая должность 2	Раздел работы по осуществлению производственного контроля 3
Литвинова Н.В.	Заведующий ГБДОУ детский сад №101	<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. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. • Организация лабораторных исследований пищевых продуктов и продовольственного сырья на физико-химические и микробиологические показатели с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.
	Мед. работник ДГП № 62	<ul style="list-style-type: none"> • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНов разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений в ГБДОУ детском саду №101.
	Кладовщик повар (ответственный по приказу)	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - накопительная ведомость. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - выполнение 10 - дневного меню; - журнал температурных режимов холодильника; - журнал учета показаний гигрометра (влажность); - работа в программе «Вижен-софт»; - ведение табеля посещаемости воспитанников в программе КАИС КРО.
	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций. Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации • Противопожарная безопасности • Осмотр подвала • Осмотр территории

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, навесов, козырьков, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений. • Дезинфекция постельных принадлежностей. 	Завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки соответствующим спортивным оборудованием, беседок	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт спортивного оборудования и спортивных сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	Завхоз, уборщик территории, рабочий КОРЗ
3	Замена песка в песочницах, на игровых площадках Завоз земли	<ul style="list-style-type: none"> • Частичная замена песка 2 раза в год (апрель, август). • Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний) 	Завхоз
4	Санитарное состояние зеленых насаждений	Еженедельный контроль за санитарным состоянием зеленых насаждений на территории ГБДОУ детского сада №101	
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» ежедневная наполняемость в зависимости от площади помещений. 	Заведующий ДОУ
2	Состояние подвальных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: - Функционирования системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации, освещенности, вентиляции. 	Завхоз
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя, крылец	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. 	Завхоз
4	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Завхоз

5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности – устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь-июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта. • Проведение ревизии системы теплоснабжения в зимнее время – ежедневно. 	Завхоз Завхоз
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта • Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха. 	Завхоз
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиНа 2.4.3648-20; • Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год 	Заведующий ДОУ, мед. работник ДГП № 62, завхоз
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • 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 (август) с составлением акта 	Завхоз
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения). • Соблюдение питьевого режима детей. 	Завхоз, повар (по приказу)

10	Естественное искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). 	Завхоз, электромонтер
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> Системы вентиляции; приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание: <ul style="list-style-type: none"> системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	Заведующий ДОУ, завхоз
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) Обследование персонала пищеблока 2 раза в год (лабораторные исследования клинического материала от сотрудников пищеблока по договору) 	Заведующий ДОУ, повар (по приказу)
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	завхоз повара (по приказу)
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	Повара (по приказу), рабочий пищеблока, мойщик посуды
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Повара (по приказу), кладовщик
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	Мед.работник ДГП № 62 завхоз Машинист по стирке белья, кастелянша

2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 	Завхоз
3	Маркировка оборудования, уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря. Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки – немедленное обновление. 	Заведующий ДОУ, завхоз
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. 	Мед. работник ДГП № 62, завхоз
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Мед. работник ДГП № 62
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. Проверка и пополнение медицинских препаратов 	Мед. работник ДГП № 62
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима Дня и расписания занятий 	Ст.воспитатель, врач
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Заведующий ДОУ, ст. воспитатель, мед. работник ДГП № 62
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Заведующий ДОУ ст. воспитатель мед. работник ДГП № 62
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. Прием детей в группы ДОУ осуществляется при предоставлении медицинской карты ребенка и прививочного сертификата 	Заведующий ДОУ

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников		ДГП № 62
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	ДГП № 62
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	Мед. работник, заведующий ДОУ
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в пол года)	Заведующий ДОУ.
5	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы	Мед. работник, ст. воспитатель, заместитель заведующего
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного 10-дневного меню	Постоянно	Заведующий ДОУ, кладовщик
2	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Кладовщик, повара
3	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Кладовщик, повара
4	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Кладовщик
5	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения (приказ)	Повара (по приказу)
6	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Кладовщик
7	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журнала: состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Повара (по приказу)

ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Исследование по санитарно-химическим микробиологическим показателям			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)	Заведующий ДОУ, повара (по приказу)
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• Исследование по санитарно-химическим микробиологическим показателям (1 раз в год)	Заведующий ДОУ, повара (по приказу)
3	Напитки	• Исследование по санитарно-химическим микробиологическим показателям (1 раз в год)	Заведующий ДОУ, повара (по приказу)
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Заведующий ДОУ, повара (по приказу), кладовщик, завхоз
2	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП-15)	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Заведующий ДОУ, повара (по приказу), кладовщик, завхоз
3	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Заведующий ДОУ, повара (по приказу), кладовщик, завхоз
4	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Заведующий ДОУ, повара (по приказу), кладовщик, завхоз
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Мед. работник, повара (по приказу), завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Мед. работник, повара (по приказу), завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку; • Медицинские книжки сотрудников хранятся в кабинете заведующего ДОУ; • Диспансеризация сотрудников 1 раз в год.	Заведующий ГБДОУ

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок мед.осмотра
1	2	3	4	5
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Заместитель заведующего	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Старший воспитатель	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Методист	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Воспитатели	22	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Муз.руководитель	2	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Педагог-психолог	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Педагог доп. образования	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Специалист по охране труда	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Шеф-повар/Повар	3	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/год
Кухонный рабочий/мойщик посуды	2	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/год
Кастелянша	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Уборщик территории	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Помощник воспитателя	11	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Машинист по стирке белья	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Рабочий КОРЗ	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Инструктор по ФК	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Уборщица СИП	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Учитель -логопед	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Делопроизводитель/документовед/специалист по кадрам	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Завхоз	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год
Кладовщик	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/год

Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	2	3	4
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - отсутствие в коллективе более 20 % детей; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Учреждение приостанавливает свою деятельность. 	Заведующий ДОО	В день, час возникновения ситуаций уведомление вышестоящего органа
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> флюорограф. обследования; мед. осмотра сотрудников; гигиенического обучения и аттестации сотрудников ДОО; гигиенического обучения и аттестации сотрудников пищеблока; лабораторные исследования сотрудников пищеблока 2 раза в год 	Заведующий ДОО	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год при получении результатов</p>
3	Сведения о выполнении предписаний Роспотребнадзора, пожарнадзора	Заведующий ДОО	в сроки, указанные в предписании проверяющих органов

Формы учета производственного контроля

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	2	3
1	Журнал контроля в соответствии с программой	Заведующий ДОО, завхоз, кастелянша
2	Протоколы лабораторных исследований	Заведующий ДОО
3	Журнал учета аварийных ситуаций	завхоз

Приложение № 1
к Программе производственного контроля
на 2024-2025 учебный год

№	Объект контроля	Предмет контроля	Периодичность контроль	Ответственные	Регистрация результата
1	ХАССП	Ведение документации	Постоянно	Кладовщик, повара (по приказу)	
2	ХАССП	Прохождение курсов	1 раз в 3 года	Заведующий ДОУСотрудники пищеблока (повара), имеющие среднее профессиональное/ высшее профессиональное образование, завхоз	

Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью в ГБДОУ детский сад №101 общеразвивающего вида Невского района Санкт-Петербурга

Федеральные законы

- ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. от 08.08.2024).
- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ
- Федеральным законом [от 17.09.98 N 157-ФЗ](#) "Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний"

Региональные законы

- постановление Правительства Санкт-Петербурга № 121 от 13.02.2020 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (ред. от 28.03.2024);
- Закон г.Санкт-Петербурга "Об образовании в Санкт-Петербурге" (принят ЗС СПб 26.06.2013) от 17.07.2013 N 461-83 (ред. от 26.03.2024);

Санитарные правила и нормы

- СП1.1.105901 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» МЗСССР.
- СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- СПЗ.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- СПЗ.1098-96 «Клещевой энцефалит».
- СПЗ.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций».
- СПЗ.1.2.1108-02 «Профилактика адифтерии».
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- СПЗ.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- СПЗ.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных».
- СПЗ.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита».
- СПЗ.1.2.1203-03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции».
- СПЗ.1.2.1321-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
- СПЗ.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
- СПЗ.1.129503 «Профилактика туберкулеза».
- СПЗ.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции».
- СанПин 2.1940-05 «Организация детского питания».
- СанПин 2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых СанПин 2.3.2.1078-01 продуктов».
- СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов (СПЗ.3.2.1248-03 от 20.03.2003).
- СанПин 2.1.7.2790-10 от 09.07.2010 г. №163 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.
- СПЗ.2.1317-03 «Профилактика паразитных болезней. Профилактика энтеробиоза».
- СПЗ.2.1316-10 «Профилактика сальмонеллёза».
- СПЗ.2.1315-10 «Профилактика иерсиниоза».

- Закон о ветеринарии от 14.05.1993 № 4979-2
- Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан.

Методические рекомендации

- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № ц -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 05.06.1985 № 11-14/24-6 «Питание детей в детских дошкольных учреждениях северных районов страны».
- МУ 3.2.1756-03 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями».
- МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга: СПб: Речь. 2008 – 800с.
- Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под. ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.: Дели принт. 2012 – 584с.
- Сборник «Организация питания в ДОУ» / Под ред.К.А. Ладодо М.: Просвещение, 1990. — 210с.

**Контроль соблюдения мер по профилактике
новой коронавирусной инфекции (COVID-19)**

№	Объект контроля	Предмет контроля	Периодичность контроль	Ответственные	Регистрация результата
1.	Групповые помещения	Ведение документации, оборудование	Ежедневно	Заведующий ДОУ, завхоз, ст. воспитатель,	
2.	Пищеблок	Ведение документации, оборудование	Ежедневно	Заведующий ДОУ, завхоз, медсестра ДГП № 62	
3.	Прачечная	Ведение документации, оборудование	Ежедневно	Заведующий ДОУ, завхоз, медсестра ДГП № 62	
4.	Центральный вход	Оборудование	Ежедневно	Завхоз	
5.	Музыкально-физкультурный зал, изостудия	Оборудование	Ежедневно	Завхоз, ст. воспитатель	
6.	Коридор, лестницы, туалет, хлораторная	Соблюдение графиков уборки и дезинфекции	Ежедневно	Завхоз	
7.	Запас и выдача СИЗ, средств дезинфекции	Соблюдение графиков и пополнение запасов	Еженедельно	Заведующий ДОУ, завхоз	