

Утверждено
приказом директора
ОГБОУ «Центр ППМС «Центр патологии речи»
от 09.01.2024г. № 25



**Программа организации
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на 2025 год**

Наименование объекта и его реквизиты:

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи «Центр патологии речи»

1. Адрес: РФ, 433507, Ульяновская область, г.Димитровград, ул. Театральная, д.5, тел./факс 884 (235) 3-92-59

2. Ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля:

Ф.И.О. – Колесникова Елена Анатольевна

Должность: директор ОГБОУ «Центр ППМС «Центр патологии речи».

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

Зам.директора по лечебной части: Котельников Олег Александрович

Зам.директора по АХЧ: Пясецкий Александр Юрьевич

Специалист по ОТ: Сборщиков Александр Дмитриевич

Врач-педиатр: Комарова Вера Александровна

Старшая медицинская сестра: Клычкова Елена Владимировна

4. Перечень основных официально изданных санитарных правил и методов контроля факторов среды обитания, продукции в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1. Федеральный закон от 30 марта 1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон от 24.06.1998г №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4. СанПин 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

5. «СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий мед.назначения. Методы, средства и режимы».

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

8. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

9. СП 3.2.1333-04 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

10. Приказ МЗ РФ от 26.11.98г №342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»

11. СанПин 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

12. СанПин 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».
13. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
14. Технический регламент таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
15. Технический регламент таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
16. Технический регламент таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
17. Приказ 408 от 12.07.1989г «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
18. Приказ МЗ РФ №170 от 16.08.1994г. «О мерах по совершенствованию профилактики и лечения ВИЧ-инфекции в РФ».
19. Приказ МЗ СССР от 16.08.1989 №475 «О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости ОКИ в стране».
20. Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 №109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».
21. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

5. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники учреждения, СанПин от 2.4.1201-03

Директор ОГБОУ «Центр ППМС «Центр патологии речи» - 1

Зам.директора по лечебной части – 1

Зам.директора по УВР -1

Зам.директора по АХЧ – 1

Медицинские работники – 8

Педагогические работники – 15

Работники кухни – 7

Прочий персонал - 17

6. Потенциальную опасность представляют:

- выполняемые инъекции, оказание первой медицинской помощи

7. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия (таблица 1):

Таблица 1

Объекты контроля	Контролируемые параметры	Периодичность контроля	Методика контроля	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
Нормативно-	- наличие рабочих экземпляров нормативных	Ежеквартально	Документальный	Директор	

	<p>игровых или групповых площадок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие и санитарно-техническое состояние необходимого оборудования на территории; - состояние ограждения участка и его соответствие требованиям санитарных правил; - оборудование и надлежащее санитарное содержание площадки мусоросборников; - санитарное содержание участка и отдельных его зон. 		Визуальный	Старшая медсестра	
Здание ОГБОУ «Центр ППМС «Центр патологии речи»	<ul style="list-style-type: none"> - функциональное назначение помещений: использование по назначению и в соответствии с проектом, наличие всех обязательных помещений, предусмотренных санитарными правилами; - соответствие фактического количества детей проектной наполняемости здания - соблюдение гигиенических требований при проведении ремонтных и отделочных работ; - соблюдение требований к закупаемым отделочным материалам; - недопущение проведения ремонтных и отделочных работ в период организации воспитательно-образовательного процесса и/или работы пищеблока; - использование территории, здания, сооружений, помещений исключительно для целей, связанных с образовательным процессом или организацией питания и оздоровления детей; - общее санитарно-техническое состояние здания 	Постоянно	<p>Визуальный</p> <p>Документальный</p>	<p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Директор</p> <p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Зам.директора по УВР</p> <p>Зам.директора по АХЧ</p>	
Групповые (игровые), спальные помещения, музыкальный зал	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к площади отдельных помещений в соответствии с их назначением и вместимостью; - соблюдение требований к наличию, 	Сентябрь		<p>Директор</p> <p>Старшая медсестра</p>	

	<p>размещению (расстановке) мебели и оборудования, в т.ч. по показателям инструментального контроля (замеров);</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-техническое состояние помещений и соблюдение требований к их отделке и гигиеническим свойствам используемых материалов; - соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму помещений (включая показатели инструментального контроля температуры и влажности воздуха), аэроионному составу воздуха; - соблюдение требований к прокладке электрических сетей, в т.ч. уровню электромагнитных полей; - санитарное содержание помещений; - соблюдение личной гигиены детьми 	<p>Постоянно</p> <p>По заявке</p> <p>Постоянно</p>	<p>Визуальный</p>	<p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Старшая медсестра Зам.директора по АХЧ</p> <p>Специалист по ОТ</p> <p>Старшая медсестра Дежурная м/сестра</p>	
<p>Оборудование и оснащение учебного класса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к детской мебели и оборудованию, в т.ч. техническому состоянию, маркировке, уровню электромагнитных полей, акустического шума, визуальным показателям видеодисплейных терминалов и т.п.; - соблюдение требований к эксплуатации оборудования; - соответствие функциональных размеров мебели обязательным требованиям, в т.ч. по показателям инструментального контроля (замеров); - соответствие мебели росто-возрастным показателям детей и наличие у педагога сведений о размере мебели, необходимом каждому ребенку; - санитарное содержание мебели и иного оборудования; - соответствие гигиеническим требованиям 	<p>Постоянно</p>	<p>Визуально</p> <p>Документально</p>	<p>Зам.директора по АХЧ Зам.директора по УВР</p> <p>Специалист по ОТ Пед.работник</p> <p>Зам.директора по УВР</p> <p>Старшая медсестра</p> <p>Зам.директора по</p>	

	используемых (закупаемых) игр, игрушек, дидактических пособий и раздаточного материала			УВР	
Спортивный зал	<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-техническое состояние помещений; - соблюдение требований к отделке помещений и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов; - соблюдение требований к оборудованию (инвентарю), эксплуатации спортивных (физкультурных) залов; - соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму и проветриванию (включая показатели инструментального контроля температуры и влажности воздуха); - санитарное содержание помещения 	<p>Постоянно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Документально</p> <p>Визуально</p>	<p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Руководитель физ.воспитания</p> <p>Старшая медсестра</p>	
Административные и бытовые помещения для персонала и их оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к площади отдельных помещений в соответствии с их назначением и вместимостью; - соблюдение требований к наличию, размещению (расстановке) мебели и оборудования; - санитарно-техническое состояние помещений и соблюдение требований к их отделке и гигиеническим свойствам используемых материалов; - соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму и проветриванию помещений, аэроионному составу воздуха; - соблюдение требований к прокладке электрических сетей, в т.ч. уровню электромагнитных полей; - соблюдение требований к оборудованию рабочих мест, в т.ч. техническому состоянию, маркировке, уровню электромагнитных полей, акустического шума, визуальным 	<p>Постоянно</p>	<p>Визуально</p>	<p>Директор</p> <p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Старшая медсестра</p> <p>Специалист по ОТ</p> <p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Специалист по ОТ</p>	

	показателям видеодисплейных терминалов и т.п. - санитарное содержание помещений			Старшая медсестра	
Санитарно-бытовые помещения (санузлы, душевые), места хранения уборочного инвентаря, постирочная	- санитарно-техническое состояние помещений, соблюдение требований к их отделке и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов; - соблюдение условий хранения предметов, материалов, оборудования, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, в т.ч. товарного соседства; - санитарное содержание помещений	Постоянно Ежедневно	Визуально	Зам.директора по АХЧ Старшая медсестра	
Помещения медицинского назначения	- соблюдение требований к площади отдельных помещений в соответствии с их назначением; - соблюдение требований к наличию, размещению (расстановке) мебели и оборудования; - санитарно-техническое состояние помещений и соблюдение требований к их отделке и гигиеническим свойствам используемых материалов; - соблюдение требований к воздухо-тепловому режиму и проветриванию помещений (включая показатели инструментального контроля температуры и влажности воздуха), аэроионному составу воздуха; - соблюдение требований к прокладке электрических сетей, в т.ч. уровню электромагнитных полей; - соблюдение требований нормативной и эксплуатационной документации при установке рециркуляторов; - санитарное содержание помещений	Постоянно Ежедневно	Визуально	Зам.директора по лечебной части Старшая медсестра Зам.директора по АХЧ Старшая медсестра Специалист по ОТ Специалист по ОТ Старшая медсестра Старшая медсестра	
Организация	- соблюдение требований к организации			Зам.директора по	

<p>медицинского обслуживания детей</p>	<p>медицинского обслуживания детей, в т.ч. проведению профилактики инфекционных заболеваний, организации оценки состояния здоровья детей; - выполнение медицинским персоналом обязанностей медицинского обслуживания детей; - соблюдение требований к проведению мероприятий по неспецифической профилактике отдельных эпидемиологических значимых заболеваний (педикулеза, контагиозных гельминтозов, воздушно-капельных инфекций и др.)</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Документально</p>	<p>лечебной части Врач-педиатр Врач-педиатр Старшая медсестра</p>	
<p>Санитарно-противоэпидемический режим</p>	<p>- соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию помещений, проведению текущей и генеральной уборки помещений; - соблюдение требований к выбору, закупке, хранению дезинфицирующих средств, приготовлению и использованию рабочих растворов; - соблюдение требований к санитарной обработке (включая дезинфекцию) санитарно-технического оборудования, предметов ухода и медицинского назначения и др.; - соблюдение требований к сбору, хранению и обработке постельного белья, спецодежды и т.п.; - соблюдение требований к организации и проведению дезинсекционных и дератизационных работ (профилактических и истребительских); - наличие сеток на окнах, вентиляционных отверстиях, обеспечение грызунонепроницаемости помещений; - эффективность мероприятий по дезинсекции</p>	<p>Постоянно По мере приобретения Постоянно Ежемесячно Постоянно</p>	<p>Визуально Документально Документально Визуально Документально Документально Визуально</p>	<p>Старшая медсестра Старшая медсестра Старшая медсестра Старшая медсестра Зам.директора по АХЧ Старшая медсестра</p>	

	<p>и дератизации (наличие грызунов и вредных насекомых);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к сбору, хранению и вывозу твердых коммунальных отходов (далее – ТКО); - вывоз ТКО в соответствии с требованиями Санитарных правил содержания территорий населенных пунктов; - проведение мероприятий по профилактике иерсиниозов в пищеблоке; - обеспечение персонала спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах; - соблюдение гигиенических требований к хранению санитарной спецодежды и личных вещей; - соблюдение требований к режимам санитарной обработки (мойки и дезинфекции) и хранения оборудования, кухонной посуды, инвентаря, производственных и обеденных столов на пищеблоке; - соблюдение правил обработки столовой посуды, столовых приборов; - соблюдение требований к санитарной обработке и хранению уборочного инвентаря; - соблюдение требований к санитарной обработке мусоросборников 	Ежедневно	Визуально Документально	<p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Зав.прод.складом</p> <p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Старшая медсестра</p> <p>Старшая медсестра</p>	
Помещения пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к планировке, набору помещений, использованию их по назначению, условиям для обеспечения поточности производственного процесса; - санитарно-техническое состояние помещений, соблюдение требований к их отделке и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов, в т.ч. к гигиеническому покрытию полок и 	<p>Ежеквартально</p> <p>Ежедневно</p> <p>Постоянно</p>	Визуально	<p>Директор</p> <p>Зам.директора по АХЧ</p>	

	<p>стеллажей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие форм организации производства кулинарной продукции и технологии приготовления пищи оборудованию пищеблока (сырьевая, доготовочная, раздаточная) и набору помещений; - соблюдение требований к эксплуатации помещений пищеблока; - соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму помещений 			<p>Врач-педиатр Старшая медсестра Диет.сестра Шеф-повар</p>	
Оборудование пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие форм организации производства кулинарной продукции и технологии приготовления пищи оборудованию пищеблока; - техническое (санитарно-техническое) состояние, исправность оборудования, соответствие его эксплуатационных характеристик требованиям нормативной и технической документации (в т.ч. холодильного, теплового, механического, иного оборудования, оборудования для хранения готовой пищи, весоизмерительного и иного оборудования, разделочных столов, шкафов, стеллажей и прочей мебели, инвентаря); - наличие достаточного количества столовой посуды, ее состояние; - соблюдение требований к эксплуатации оборудования, инвентаря и санитарно-технических систем пищеблока; - наличие условий для соблюдения обязательных требований к технологии приготовления кулинарной продукции, в т.ч. наличие необходимого для приготовления пищи технологического оборудования 	<p>Постоянно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Визуально</p>	<p>Шеф-повар</p> <p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Зам.директора по АХЧ Старшая медсестра</p> <p>Шеф-повар</p>	

	<p>(раздельных приводов для сырой и готовой продукции, протирочных машин и т.д.) в достаточном количестве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к наличию, установке и исправности санитарно-технического оборудования систем вентиляции, отопления, холодного и горячего водоснабжения, канализования (в т.ч. моечных и производственных ванн), подводке к ним коммуникаций; - правильность расстановки оборудования и мебели; - своевременность и правильность технического обслуживания, ремонта торгово-технологического и холодильного, санитарно-технического оборудования, в т.ч. вентиляционной системы; - наличие и исправность резервных источников горячего водоснабжения; - наличие санитарной маркировки оборудования и инвентаря; - использование оборудования и инвентаря по назначению; - обеспечение при правильной эксплуатации вентиляционного и холодильного оборудования, надлежащих условий для хранения пищевых продуктов 	Ежедневно		<p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Старшая медсестра</p> <p>Шеф-повар</p> <p>Зав.прод.складом Шеф-повар</p>	
Столовая для приема пищи детей	<ul style="list-style-type: none"> - наличие в местах приема пищи в достаточном количестве обеденных столов и стульев, их правильная расстановка; - соблюдение требований к организации приема пищи детьми; - соблюдение требований к раздаче пищи, накрытию столов; - соблюдение личной гигиены детьми; - обеспечение требуемого режима питания 	Постоянно	Визуально	<p>Зам.директора по АХЧ</p> <p>Старшая медсестра Диет.сестра</p> <p>Старшая медсестра</p>	

	детей, учет продолжительности времени, отведенного для приема пищи; - контроль воспитателями приема пищи детьми			Дежурная мед.сестра Воспитатели	
Пищевые продукты, используемые в питании детей	- качество, безопасность и пищевая ценность продовольственного сырья, в т.ч. по лабораторным показателям; - наличие документов, подтверждающих качество и безопасность используемых в питании детей пищевых продуктов: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, удостоверений качества и безопасности на каждую партию продукции, ветеринарных свидетельств на продукты животноводства, информации о наличии санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции	Постоянно	Визуально Документально	Зав.прод.складом	
Реализуемые рационы питания детей и готовая кулинарная продукция	- соответствие (в количественном и качественном отношении) фактического питания детей рациону питания и цикличному меню, согласованным с органами, осуществляющими санитарно-эпидемиологический надзор, и утвержденным в установленном порядке; - правильность осуществления допустимых замен при формировании рационов питания; - обеспечение необходимого разнообразия питания; - соблюдение требований к ассортименту (номенклатуре) пищевых продуктов, используемых в питании детей; - органолептические показатели качества кулинарной продукции (бракераж); - масса порций блюд и кулинарных изделий;	Постоянно	Визуально Документально	Диет.сестра Старшая медсестра Диет.сестра Бракеражная комиссия Диет.сестра	

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие гигиеническим требованиям маркируемых показателей пищевой ценности пищевых продуктов, используемых в питании детей; - температура подачи блюд и кулинарных изделий; - лабораторные показатели качества, безопасности и пищевой ценности кулинарной продукции; - лабораторные показатели качества, безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов промышленного производства, используемых в питании детей 	<p>2 раза в год</p> <p>2 раза в год</p>		<p>Старшая медсестра</p> <p>Шеф-повар</p> <p>Старшая медсестра</p> <p>Зав.прод.складом</p>	
<p>Технологические процессы транспортировки, приема, хранения пищевых продуктов, изготовления кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий хранения и транспортировки, а также сроков годности пищевых продуктов; - соответствие всех технологических процессов требованиям нормативных и технических документов, имеющемуся оборудованию и набору помещений пищеблока; - соответствие обязательным требованиям технологии приготовления кулинарной продукции; - обеспечение пищеблока необходимыми техническими документами (технологическими инструкциями, стандартами организации, рецептурами блюд или технологическими картами), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами, национальными стандартами) и справочными документами; - соблюдение принципов раздельной 	<p>Постоянно</p>	<p>Визуально</p>	<p>Зав.прод.складом</p> <p>Старшая медсестра</p> <p>Шеф-повар</p> <p>Диет.сестра</p> <p>Шеф-повар</p>	

	<p>обработки сырой и готовой продукции при использовании оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил раздачи и порционирования кулинарной продукции 			Шеф-повар	
Транспорт	-соответствие обязательным требованиям (в т.ч. требованиям договора или гос.контракта) внутреннего оборудования транспорта.	Постоянно	Визуально Документально	Зав.прод.складом	
Питьевая вода и организация питьевого режима детей	- соблюдение гигиенических требований к питьевой воде и организация питьевого режима детей с использованием кипяченой питьевой воды, бутилированной воды	Постоянно	Документально	Старшая медсестра	
Санитарно-технические системы здания ОГБОУ «Центр ППМС «Центр патологии речи»	<ul style="list-style-type: none"> - исправность, эффективность работы и правильная эксплуатация санитарно-технических систем (вентиляции, отопления, водоснабжения, канализации); - обеспечение требуемой кратности воздухообмена во всех помещениях при работе вентиляции, наличие подпора воздуха в помещениях с преобладанием притока, преобладание вытяжки над притоком в санузлах и т.п. помещениях; - работоспособность и своевременная очистка воздушных вытяжек; - температура отопительных приборов и воздуха в системе воздушного отопления 	Ежеквартально В отопительный сезон	Визуально	Зам.директора по АХЧ	
Естественное и искусственное освещение	- соблюдение требований к естественному и искусственному освещению спальных, игровых помещений и других помещений с постоянным пребыванием людей, включая показатели инструментального контроля освещенности;	Постоянно	Визуально Документально	Зам.директора по АХЧ Старшая медсестра	
Воспитательно-образовательный процесс	<ul style="list-style-type: none"> - наличие сведений о результатах санитарно-эпидемиологической экспертизы используемых программ, методик, режимов обучения и воспитания; - выполнение обязательных санитарно- 	Постоянно		Директор Зам. директора по УВР	

	<p>гигиенических условий реализации используемых программ, методик и режимов обучения и воспитания (в соответствии с документацией на данные программы, методики, режимы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к режиму дня детей; - соблюдение требований к режиму образовательного процесса и образовательным нагрузкам; - соблюдение требований к организации физического воспитания детей и обеспечению их оптимальной двигательной активности; - соблюдение требований к организации отдыха, досуга детей; - соблюдение требований к организации сна детей 		<p>Документально</p> <p>Визуально</p>	<p>Зам.директора по УВР</p> <p>Учитель физ.воспитания</p> <p>Зам.директора по УВР</p> <p>Дежурная медсестра</p>	
Используемые книги и учебные пособия, детская одежда и обувь	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие гигиеническим требованиям показателей издательского (в т.ч. шрифтового) оформления полиграфического исполнения используемых книг и учебных пособий; - соответствие требований к хранению одежды и обуви, оборудованию раздевальных помещений, сушилкам 	Постоянно	Визуально	Зам.директора по УВР	
Соблюдение законодательства о защите прав потребителей	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие требованиям законодательства о защите прав потребителей договоров, заключаемых с родителями, законными представителями детей; - соответствие обязательным требованиям информации для потребителей услуг (по всем осуществляемым видам образовательной и иной деятельности, работ, услуг); - размещение информации об оказываемых услугах, а также меню и другой информации по вопросам организации питания в 	Постоянно	Документально	<p>Директор</p> <p>Зам.директора по УВР</p> <p>Директор</p>	

	<p>доступном месте ежедневно;</p> <ul style="list-style-type: none"> - полнота и достоверность информации; - наличие технической документации на кулинарную продукцию или извлечение из нее, необходимых для приемки готовой кулинарной продукции по показателям качества; - соответствие информации о пищевых продуктах, рационе питания, меню, услугах по организации питания детей обязательным требованиям 			<p>Диет.сестра</p> <p>Диет.сестра</p>	
<p>Состояние здоровья детей в связи с факторами организации образовательного процесса и получаемым питанием</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели физического развития, заболеваемости и статуса питания детей; - показатели обеспеченности детей пищевыми веществами (в т.ч. белками, витаминами, микроэлементами и др. незаменимыми веществами) 	Ежемесячно	Документально	<p>Врач-педиатр</p> <p>Диет.сестра</p>	
<p>Организация разъяснительной работы с детьми и их родителями по вопросам здорового образа жизни</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация разъяснительной и просветительской работы с детьми и их родителями (законными представителями), педагогами; - реализация образовательных программ по формированию у детей здорового образа жизни, рационального пищевого поведения и навыков здорового питания, профилактике табакокурения, алкоголизма, наркомании и других вредных привычек 	Постоянно	<p>Документально</p> <p>Визуально</p>	<p>Директор Зам.директора по УВР</p> <p>Педиатр Старшая медсестра Дежурные медсестры</p>	

Таблица 2

**Номенклатура лабораторно-инструментальных методов производственного контроля, периодичность его проведения
в ОГБОУ «Центр ППМС «Центр патологии речи»**

Исследуемые параметры	Место замеров и отбора проб	Рекомендуемая периодичность исследований	Нормативные документы, определяющие предмет контроля
Температура воздуха	Приемная, помещение раздевалки, игровые, спальни, туалеты, учебный класс, музыкальный зал, спортивный зал, медицинские помещения, другие помещения, где пребывают дети	ответственным лицом по ПК – ежедневно, в течении отопительного сезона	СанПин 1.2.3685-21
Относительная влажность и скорость движения воздуха	Помещения, где пребывают дети, производственные помещения пищеблока и прачечной, помещения для занятий детей с использованием компьютерной техники	Не реже 2 раз в год	СанПин 1.2.3685-21
Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	Приемная, помещение раздевалки, игровые, спальни, учебный класс, столовая, музыкальный зал, спортивный зал, изолятор, процедурный кабинет	При уменьшении освещенности в связи с затемнением деревьями или изменением светопропускающей способности окон	СанПин 1.2.3685-21
Уровень искусственной освещенности	Приемная, помещение раздевалки, игровые, спальни, учебный класс, столовая, музыкальный зал, спортивный зал, изолятор, процедурный кабинет	2 раз в год	СанПин 1.2.3685-21
Микробиологические и санитарно-химические исследования воды их разводящей сети (водопроводной системы)	Водозаборные краны пищеблока, помещение мойки посуды, медицинских кабинетов	2 раз в год, а также после проведения ремонтных работ	СанПин 1.2.3685-21
Микробиологические исследования питьевой воды, используемой для организации питьевого режима (в том числе бутилированной)	Вода из оборудования для отпуска питьевой воды	2 раз в год	СанПин 1.2.3685-21
Линейные измерения мебели, оценка правильности ее расстановки, оценка соответствия маркировке и ростовым показателям детей	Игровые, спальни, учебный класс	1 раз в год	СанПин 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20

Исследования воздушной среды на содержание вредных веществ (фенол, формальдегид и другие летучие органические вещества)	Приемная, помещение раздевалки, игровые, спальни, учебный класс, туалеты, музыкальный зал, спортивный зал, помещения для занятий детей с использованием компьютерной техники, медицинские помещения, другие помещения, где пребывают дети	Через 1 месяц после завершения ремонтных работ, замены мебели	СанПин 1.2.3685-21
Уровень шума и вибрации	Территория и помещения, где субъективно отмечается шум или вибрация от работы вентиляционного, производственного оборудования, внешних источников и т.п.	При наличии шума и вибрации	СанПин 1.2.3685-21
Измерения напряженности электромагнитных полей и уровней шума, оценка визуальных параметров мониторов компьютеров, оценка правильности расстановки компьютерной техники	Помещения для занятий детей с использованием компьютерной техники	При вводе компьютерной техники в эксплуатацию, организации новых и реорганизации рабочих мест и периодически	СанПин 1.2.3685-21
Аэроионный состав воздуха	Помещения для занятий детей с использованием компьютерной техники, помещения, оборудованные кондиционерами, аэроионизаторами, бактерицидными установками	Не реже 1 раза в год и после установки нового оборудования	СанПин 1.2.3685-21
Микробиологические и паразитологические исследования смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов	Игрушки, наглядные пособия, предметы инвентаря и оборудования пищеблока, спортивного зала, посуда, спецодежда и руки персонала пищеблока и воспитателей, медицинский инструментарий и предметы ухода за детьми из медицинских помещений и т.д.	2 раз в год	СанПин 3.2.1333-03, МУ 2657-82 от 31.12.1982
Исследования проб готовых блюд (микробиологические показатели)	Пищеблок (линия раздачи)	Не реже 2 раз в год	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санэпиднадзору (контролю) (раздел 1, п.9.16)
Содержание основных питательных веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийность суточного рациона	Отбор проб блюд	Не реже 2 раз в год	СанПин 2.3./2.4.3590-20