

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №52 «ЧУДО» Приморского района Санкт-Петербурга



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ №52
Н.Ю.Вихорева
Приказ № 10-Д от 12 января 2026 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности**

г. Санкт-Петербург

2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 52 "ЧУДО" ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Вихорева Наталья Юрьевна, Заведующий**

13.03.26 11:46 (MSK)

Сертификат 39DB18C9504718BCAF5457B3FAEEDA40
Действует с 16.06.25 по 09.09.26

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту – Программа) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 52 «ЧУДО» Приморского района Санкт-Петербурга (далее по тексту — ГБДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.

Настоящая программа регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников ДОУ, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством РФ по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников ДОУ;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

1. Общие сведения об организации.

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №52 «ЧУДО» Приморского района Санкт-Петербурга ГБДОУ детский сад №52 Приморского района Санкт-Петербурга
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<ul style="list-style-type: none"> • дошкольное образование; • дополнительное образование детей • присмотр и уход
Юридический адрес:	197345, г. Санкт-Петербург, ул. Туристская д.18 корп.2 литер А
Фактический адрес:	197345, г. Санкт-Петербург, ул. Туристская д.18 корп.2 литер А 197345, г. Санкт-Петербург, ул. Туристская д.20 корп.3 литер А
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным этажом отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	3 601, 9 кв.м. 2 430,1 кв.м.
Оборудование	Технологическое, холодильное оборудование, оборудование офисное, электронные средства обучения, оборудование бассейна.
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное, искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 52 "ЧУДО" ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Вихорева Наталья Юрьевна, Заведующий

13.03.26 11:46 (MSK)

Сертификат 39DB18C9504718BCAF5457B3FAEEDA40
Действует с 16.06.25 по 09.09.26

- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<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 плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, образовательных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений;
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю;
4	Специалист по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
5	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды;
6	Лицо, ответственное за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • ведение учетной документации;

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

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

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СП 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10 СП 2.1.3678-20	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07 СП 2.1.3678-20	Протокол
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол,	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ 1 раз в год	Помещения (1 проба) Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

		озон, эпихлоргидрин – при электрографии				
5	Песок в детских песочницах	Паразитологи- ческие исследования, микробиологи- ческий и санитарно- химический контроль	1 раз в год при замене	Перед поставкой	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 2.3.3686-21 СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал лабораторного контроля пищевой продукции
7	Качество питьевой воды	Микробиологи- ческие исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжен ия	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.1.3678-20	Протокол

Лабораторные исследования для ГБДОУ проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1-2 календарных года, а также разовых договоров по ситуации.

Наименование, количество и периодичность услуг оказываемых обслуживающей организацией по проведению лабораторных исследований горячей воды, холодной воды, смывов, микроклимата, освещенности и почвы в ГБДОУ детский сад № 52 Приморского района Санкт-Петербурга.

Вид исследования	Кол-во проб	Количество исследований в месяц											
		2026г.											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
1. Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования горячей воды													
Отбор проб воды горячего водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	2									2			
Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	4									4			
Микробиологический показатель - Энтерококки	4									4			
Исследование на колифаги (с обогащением)	4									4			
Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	4									4			
Анализ воды на легионеллы	4									4			
Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	4									4			
2. Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования холодной воды													
Отбор проб воды холодного водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	2									2			
Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	4									4			
Микробиологический показатель - Энтерококки	4									4			
Исследование на колифаги (с обогащением)	4									4			
Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	4									4			

3. Бактериологические, паразитологические и вирусологические исследования смывов в групповых																				
Бактериологические исследования смывов на БГКП с использованием универсальных сред	60		60																	
Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	60		60																	
Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспоридий - 1 проба	60		60																	
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	18		18																	
4. Инструментальные измерения в помещениях																				
Измерение искусственной освещенности в 1 точке	50																			50
Измерение параметров микроклимата в помещении в 1 точке	32					16														16
Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической экспертизой по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	6																			6
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	4							2												2

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	старший воспитатель, воспитатели	37	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	инструктор по физической культуре	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	помощник воспитателя	20	1 раз в год	1 раз в год
9	работники пищеблока	11	1 раз в год	1 раз в год
10	педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	документовед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	кастелянша	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	машинист по стирке белья	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	электромонтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	уборщик территории	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.1.3678-20 СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– генеральной уборки	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз отходов I го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХР
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21 СП 2.1.3678-20	Ежедневно	Зам. заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		по необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21 СП 2.1.3678-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	ежедневно по мере загрязнения	Заместитель заведующего по АХР
	– очистка плафонов и оконных стекол	СП 2.1.3678-20		
	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Микроклимат помещений	– кратность проветривания;	СП 2.1.3678-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания ДОУ
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 52 "ЧУДО" ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Вихорева Наталья Юрьевна, Заведующий

13.03.26 11:46 (MSK)

Сертификат 39DB18C9504718BCAF5457B3FAEEDA40
Действует с 16.06.25 по 09.09.26

	технологическим документам				
	– поточность технологических процессов				Повар
	– температура готовности блюда		Каждая партия		
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно		Повар, медсестра
	- дата и время реализации;		Каждая партия		Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно		Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды				Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;				Ответственный по питанию
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников					
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		Медработник

Наименование, количество и периодичность услуг оказываемых обслуживающей организацией по проведению лабораторных исследований пищевой продукции.

<u>Вид исследования</u>	<u>Кол-во проб</u>	<u>месяц</u>		
		II	IV	X
1. Бактериологические и паразитологические исследования смывов на пищеблоке				
Бактериологические исследования смывов на БГКП с использованием универсальных сред	60	20	20	20
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	6	2	2	2
Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	60	20	20	20
Исследование смывов с поверхностей на цисты простейших (в т.ч. цисты лямблий, ооцисты криптоспоридий) - 1 проба	60	20	20	20
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	6	2	2	2
Бактериологические исследования смывов на иерсинии	60	20	20	20
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	6	2	2	2
2. Исследование дезинфицирующего средства				
Исследование дезинфицирующего средства на соответствие требованиям нормативных документов титриметрическим методом (1 проба)	4	2		2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 52 "ЧУДО" ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Вихорева Наталья Юрьевна, Заведующий

13.03.26 11:46 (MSK)

Сертификат 39DB18C9504718BCAF5457B3FAEEDA40
Действует с 16.06.25 по 09.09.26

3. Бактериологические и санитарно-гигиенические исследования готовых кулинарных изделий на пищеблоке				
Отбор проб пищевых продуктов (более 5 проб).	6	2	2	2
Определение БГКП	12	4	4	4
Определение КМАФАнМ	12	4	4	4
Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	12	4	4	4
Определение бактерий рода Proteus	6	2	2	2
Определение Staphylococcus aureus	12	4	4	4
Подсчет энергетической ценности (теория)	2		2	
Определение энергетической ценности (по факту)	2		2	
Определение достаточности термической обработки	6	2	2	2
4. Бактериологические и санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблоке				
Физико-химические исследования молочной продукции				
Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	2	1	1	
Определение жира в молочной продукции	2	1	1	
Санитарно-гигиенические и паразитологические исследования овощной продукции				
Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	2		1	1
Определение нитратов	2		1	1
Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной и растительной продукции	2		1	1
Исследование на токсичный элемент (1 элемент)	8		4	4
Микробиологические исследования молочной продукции (кисломолочный продукт)				
Определение БГКП	2	1		1
Определение молочнокислых микроорганизмов	2	1		1
Определение Staphylococcus aureus	2	1		1
Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	2	1		1
Определение дрожжей, плесени	2	1		1
Микробиологические исследования: яйцо				
Определение КМАФАнМ	2	1	1	
Определение БГКП	2	1	1	
Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	2	1	1	
Микробиологические исследования: кура				
Определение КМАФАнМ	2	1	1	
Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	2	1	1	
Определение L.monocytogenes:классическим методом	2	1	1	
Микробиологические исследования: мясо				
Определение КМАФАнМ	2		1	1
Определение БГКП	2		1	1
Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	2		1	1
Определение L.monocytogenes:классическим методом	2		1	1
Микробиологические исследования: рыба				
Определение КМАФАнМ	2	1		1
Определение БГКП	2	1		1
Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	2	1		1
Определение Staphylococcus aureus	2	1		1

Определение <i>L.monocytogenes</i> :классическим методом	2	1		1
Определение паразитического вибриона	2	1		1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	6	2	2	2

7. Производственный контроль в бассейне.

Эксплуатация бассейна осуществляется в соответствии с санитарными правилами СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

В соответствии с пунктом 6.2.31 СП 2.1.3678-20, в процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за: качеством воды; параметрами микроклимата; состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов; уровнями шума и освещенности.

В соответствии с пунктом 6.2.32 СП 2.1.3678-20, осуществляется Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна, который включает исследования по определению следующих показателей со следующей периодичностью:

1) Сотрудником ГБДОУ проводятся исследования:

- органолептические (мутность, цветность, запах) - 1 раз в сутки в дневное время — с помощью визуального измерения соответствия воды нормальным показателям (вода прозрачная, бесцветная, с легким запахом хлора);

- остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор) — с помощью колориметрического метода DPD: для определения свободного хлора в воде, добавляется одна таблетка DPD1 на 10мл воды, в специальный колориметр со шкалой по цвету. И после окрашивания воды в розовый цвет оттенок сравнивается со шкалой колориметра. Для определения общего хлора в эту же реакционную смесь добавляется одна таблетка реагента DPD3 и сравнивается изменение цвета в более яркий оттенок, и также сравнивается со шкалой колориметра. Далее считается разница общий хлор - свободный хлор = связанный хлор;

- температуры воды и воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа (нормальные показатели 30-32С).

Данные контроля заносятся в Журнал учёта температурного режима и качества воды в бассейне.

2) Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) — измеряются 1 раза в месяц — сотрудники обслуживающей организации по проведению лабораторных исследований производят отбор проб воды на анализ не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 сантиметра и на глубине 25-30 сантиметров от поверхности зеркала воды.

3) Паразитологические показатели измеряются путем исследования воды 1 раз в квартал: сотрудники обслуживающей организации по проведению лабораторных исследований производят

отбор проб воды на анализ не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 сантиметра и на глубине 25-30 сантиметров от поверхности зеркала воды.

4) Содержание хлороформа, связанного хлора, остаточного активного хлора и хлоридов - 1 раз в месяц - сотрудники обслуживающей организации по проведению лабораторных исследований производят отбор проб воды на анализ не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 сантиметра и на глубине 25-30 сантиметров от поверхности зеркала воды.

В соответствии с пунктом 6.2.33 СП 2.1.3678-20, осуществляется Лабораторный контроль на этапах водоподготовки (до фильтра, после фильтра, после обеззараживания перед подачей воды в ванну): сотрудники обслуживающей организации по проведению лабораторных исследований производят отбор проб воды 3 раза в год (1 раз в квартал) для проведения бактериологического и санитарно-химического исследования воды.

Перед поступлением воды в ванну бассейна сотрудники обслуживающей организации по проведению лабораторных исследований производят отбор проб 3 раза в год (1 раз в квартал) для санитарно-эпидемиологической экспертизы холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим и микробиологическим показателям.

В соответствии с пунктом 6.2.34 СП 2.1.3678-20, для Лабораторного контроля за параметрами микроклимата и освещенности сотрудники обслуживающей организации по проведению лабораторных исследований производят инструментальные измерения и исследования: искусственной освещенности 1 раз в год в помещении бассейна (10 точек), параметров микроклимата в помещении (2 раз в год в теплый и холодный период в помещении бассейна (2 точки), измерение уровня шума (1 раз в год), а так же санитарно-эпидемиологическую экспертизу по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воздуха закрытых помещений 1 раз в год в 3 точках (хлор).

В соответствии с пунктом 6.2.35 СП 2.1.3678-20, для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря, сотрудники обслуживающей организации по проведению лабораторных исследований производят бактериологические и паразитологические исследования смывов 3 раза в год по 10 смывов на БГКП, цисты простейших, ооцисты криптоспоридий, яйца гельминтов. Смывы берутся с поручней ванны бассейна, скамеек в раздевалках, пола в душевой, ручек двери из раздевалки в душевую, детских игрушек и предметов спортивного инвентаря.

Наименование, количество и периодичность услуг оказываемых обслуживающей организацией по проведению лабораторных исследований с целью производственного контроля бассейна в ГБДОУ указаны в Приложении N 1.

Перечень и периодичность услуг оказываемых обслуживающей организацией по техническому обслуживанию бассейна для нужд ГБДОУ детском саду №52 Приморского района Санкт-Петербурга

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг
1. Технологический контроль за качеством воды		
1.1	Определение физико-химических параметров по показаниям приборов: редокс-потенциал, рН, свободного хлора, общего хлора	1 раз в неделю
1.2	Регулировка параметров воды (рН, свободный СL, мутность, цвет) при помощи автоматических дозаторов и ручным управлением с применением реагентов (пп. 5.1 – 5.8)	1 раз в неделю
2. Обслуживание оборудования		
2.1 Фильтральные установки		
2.1.1	Обратная промывка фильтров, укладка песка	1 раз в неделю
2.1.2	Проверка рабочего состояния манометров	1 раз в неделю
2.2 Насосное оборудование		
2.2.1	Контроль за работой технологического оборудования, щитов управления, проверка герметичности трубопроводов, состояния электрокабелей, электроустройств, проверка контактов, при необходимости их замена.	1 раз в неделю
2.2.2	Внешний осмотр оборудования на предмет повреждений и протечек	1 раз в неделю
2.2.3	Очистка кожухов вентилятора, электропривода насосов	1 раз в неделю
2.2.4	Проверка температуры подшипников электродвигателей	1 раз в неделю
2.2.5	Контрольный осмотр и очистка префильтров	1 раз в неделю
2.2.6	Проверка работоспособности обратных клапанов	1 раз в неделю
2.3 Проверка и регулировка дозирующих систем в соответствии с технологическими требованиями физико-химических параметров воды		
2.3.1	Проверка и регулирование дозирующей станции	1 раз в неделю
2.3.2	Проверка и регулирование дозирующего насоса	1 раз в неделю
2.3.3	Чистка баков реагентов (замена канистр)	1 раз в неделю
2.3.4	Загрузка расходных материалов	1 раз в неделю
2.3.5	Программирование автоматики, проведение аварийных работ	По требованию
2.3.6	Замена датчиков REDOX и рН	1 раз в год
2.4 УФ лампы		
2.4.1	Проверка работоспособности УФ лампы и очистка рабочей поверхности ламп (при наличии)	1 раз в неделю
2.4.2	Замена лампы УФО	По согласованию с Заказчиком
2.5 Оборудование нагрева воды		
2.5.1	Внешний осмотр на предмет повреждений и протечек	1 раз в неделю
2.5.2	Проверка работы пульта управления водонагревателей	1 раз в неделю
2.5.3	Проверка работы электроводонагревателя	1 раз в неделю
2.5.4	Проверка на срабатывания датчиков потока и давления	1 раз в неделю
2.6 Автоматика управления		
2.6.1	Проверка УЗО по вращающему тесту	1 раз в неделю

2.6.1 Проверка УЗО по вращающему тесту

2.6.2	Проверка работоспособности щита управления в режимах "Ручное", "Автоматическое"	1 раз в неделю
2.6.3	Проверка работоспособности автоматической системы автодолива	1 раз в неделю
3. Очистка бассейна		
3.1	Уборка мусора со дна и стен бассейна ручным (автоматическим) пылесосом	По необходимости (1 раз в неделю роботом)
3.2	Очистка скимера (переливных лотков) бассейна	1 раз в месяц
3.3	Чистка переливных баков	1 раз в месяц
4. Консервация и расконсервация бассейна и оборудования		
4.1	Слив воды из бассейна, санитарные правила СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"	По согласованию с Заказчиком(1 раз в год)
4.2	Механическая чистка чаши бассейна, переливных решёток и желобов после слития воды с применением дезинфицирующего средства, СП 2.1.3678-20	По согласованию с Заказчиком(1 раз в год)
4.3	Разборка, чистка, сборка подающих форсунок и донных сливов	По согласованию с Заказчиком(1 раз в год)
4.4	Подготовка систем к отопительному сезону: осмотр, регулировка систем водоподготовки, спуск конденсата, уплотнение сгонов трубопровода, ремонт и чистка сливного бака, проверка работоспособности трубопровода устранение неисправностей (укрепление трубопровода), проверка работоспособности запорной арматуры, устранение неисправностей с заменой деталей	По согласованию с Заказчиком(1 раз в год)
4.5	Налив воды в бассейн, запуск и наладка оборудования	По согласованию с Заказчиком(1 раз в год)
4.6	Замена (частичная замена) кварцевого песка, включая поставку нового (п. 5.9) в фильтровальных установках (ФУ) бассейна	По согласованию с Заказчиком
5. Используемые реагенты и расходные материалы (поставляется в количестве, требуемом на весь период обслуживания)		
5.1	Жидкий хлор (гипохлорит натрия марка А), канистра 20-30л или эквивалент	
5.2	Антимикробный препарат, флакон 1 литр или аналог (было)	
5.3	Реагент рН-минус, жидкость, канистра 20-30л или эквивалент	
5.4	Реагент рН-плюс, гранулат, ведро 1 кг или эквивалент	
5.5	Коагулянт жидкий, канистра 20-30л или эквивалент	
5.6	Альгицид непенный, канистра 30 л или эквивалент	
5.7	Тестовые таблетки DPD 1, таблетки, блистер 10 табл. или эквивалент	
5.8	Тестовые таблетки PhenolRed, таблетки, блистер 10 табл. или эквивалент	
5.9	Кварцевый песок 25 кг (фракция 0,5-1,0 мм.) или эквивалент:	
5.9.1	ДОУ № 52 (2 бассейна) 6 мешков	
5.10	Датчики Redox или эквивалент (Этатрон,Новум, Акон)	
5.11	Датчики рН или эквивалент (Этатрон,Новум,Акон)	
5.12	Датчик CL (Этатрон 0 - 2,00 ppm) или эквивалент	
5.13	Датчик CL (Акон) или эквивалент	
5.14	Датчик CL (PhalenAutodosM2 датчик PB-200) или эквивалент	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник, завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник, кладовщик
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Старший воспитатель
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Педикулезный журнал	Ежемесячно	Медработник
Журнал учета проведение медосмотров, гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	1 раз в год	Специалист по охране труда
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по КОРЗ, медработник
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал учета обследования воспитанников на энтеробиоз	Ежедневно	Медработник
Журнал учёта температурного режима и качества воды в бассейне	Ежедневно	Старший воспитатель

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-прекращение работы пищеблока; -сокращение рабочего дня; -организация подвоза воды для технических целей; -обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	-ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; -прветривание; -наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; -реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	-введение карантина; -реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	-приостановление деятельности до ликвидации аварии; -вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	-прекращение работы пищеблока; -сокращение рабочего дня; -использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	-вызов пожарной службы; -эвакуация; -приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий, документовед
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 3 лет	Специалист по охране труда
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по охране труда
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику, согласно контракта	Зам.зав по АХР
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий Заместитель заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник, Зам.зав по АХР, завхоз
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР

10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в Санкт-Петербурге	Заведующий

Приложение № 1 к Программе (плану) производственного контроля.

Наименование, количество и периодичность услуг оказываемых обслуживающей организацией по проведению лабораторных исследований с целью производственного контроля бассейна в ГБДОУ детском сад № 52 Приморского района Санкт-Петербурга

БАСЕЙН (7 месяцев эксплуатации в год)	Вид исследования	Кол-во проб в год (в 2 зданиях)	Количество исследований в месяц 2026г.												Примечание	
			январь	февраль	март	апрель	октябрь	ноябрь	декабрь							
1. Исследования воды из ванны бассейна (поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 см, на глубине 25-30 см от поверхности зеркала воды)																
Отбор проб воды бассейна (1 проба)		28	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1 раз в месяц, 2 точки в каждом здании
Бактериологические исследования																
Исследование воды бассейнов на основные микробиологические показатели		28	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Паразитологические исследования																
Лабораторные исследования воды бассейна на возбудителей паразитов		12	4				4		4							3 раза в год, 2 точки в каждом здании
Санитарно-химические исследования																
Определения запаха		28	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1 раз в месяц, 2 точки в каждом здании
Определение концентрации ионов водорода pH		28	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Определение остаточного связанного хлора		28	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Определение хлороформа		28	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	

Определение цветности, мутности (за один показатель)	56	8	8	8	8	8	8	8	8	8	2 раза в месяц, 2 точки в каждом здании
Определение остаточного активного хлора на объекте	12		4			4			4	4	3 раза в год, 2 точки в каждом здании
Определение хлоридов	12		4			4			4	4	
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов комплексных лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воды (одна проба) бассейнов	14	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1 раз в месяц в каждом здании
2. Исследования воды на этапах водоподготовки (до фильтра, после фильтра, после обеззараживания перед подачей воды в ванну)											
Бактериологические исследования											
Исследование воды бассейнов на основные микробиологические показатели ОКБ, E.coli, Pseudomonas aeruginosa, S.aureus, энтерококки	18	6				6		6		6	3 раза в год, 3 пробы в каждом здании
Санитарно-химические исследования											
Определение цветности, мутности (за один показатель)	18	6				6		6		6	
Определение запаха	18	6				6		6		6	3 раза в год, 3 пробы в каждом здании
Определение концентрации ионов водорода pH	18	6				6		6		6	
Определение остаточного связанного хлора	18	6				6		6		6	
Определение хлороформа	18	6				6		6		6	
3. Исследования воды на этапах водоподготовки (поступающая вода (водопроводная))											
Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	6	2				2		2		2	3 раза в год, 1 проба в каждом здании

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов среды обитания	2							2	1 раз в год освещенность, 2 раза в год микроклимат в каждом здании
Исследование атмосферного воздуха, воздуха жилых помещений, общественных зданий. Определение одного показателя фотометрическим методом (хлор)	6					6			1 раз в год в 3 точках (хлор) в каждом здании
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воздуха закрытых помещений (одно помещение)	2						2		1 раз в год в каждом здании

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 52 "ЧУДО" ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Вихорева Наталья Юрьевна, Заведующий**

13.03.26 11:46 (MSK)

Сертификат 39DB18C9504718BCAF5457B3FAEEDA40
Действует с 16.06.25 по 09.09.26