



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**  
**краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение**  
**«Находкинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»**

ул. Горького, 8, г. Находка,  
Приморский край, 692900

E-mail: [internatskshi@yandex.ru](mailto:internatskshi@yandex.ru)

Телефон: (4236) 620-428

**СОГЛАСОВАНО**

начальник лагеря с дневным  
пребыванием КГОБУ «Находкинская КШИ»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Громова



**УТВЕРЖДАЮ**

директор КГОБУ

«Находкинская КШИ»

\_\_\_\_\_ Т.А. Порунова

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**ЗА РАБОТОЙ**  
**ПРИШКОЛЬНОГО ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ**  
**НА БАЗЕ КРАЕВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**  
**БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**  
**«НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

город Находка

## **1. Цель производственного контроля**

Обеспечение безопасности и безвредности для пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей и всех участников воспитательного процесса, влияния школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарноэпидемиологических мероприятий.

## **2. Объекты производственного контроля:**

- 2.1. Помещения летнего пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления;
- 2.8. Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- 2.9. Грызуны, клещи в районе размещения пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей;

## **3. Перечень нормативных документов:**

- 3.1. ФЗ № 52 от 30.03.1999г «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».
- 3.2. ФЗ № 29 от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 3.3. ФЗ № 157 от 17.09.1998г «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- 3.4. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 3.5. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий»
- 3.6 Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 3.7. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 3.8. 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»
- 3.9. Приказ от 31.12.2020 Минтруда России 3 988н, Минздрава России № 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».
- 3.10. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 20.01.2021 года № 29н «Об

утверждении Порядка проведения обязательных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 231 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

3.11. Приказ Минздрава РФ от 23.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

3.12. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

3.13. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

3.14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

3.15. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

3.16. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

3.19. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

3.17. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

3.18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

#### **4. Порядок организации и проведения производственного контроля**

4.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

4.2. Объектами производственного контроля являются: игровые комнаты, рабочие места, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, воспитательный процесс.

4.3. Производственный контроль включает:

4.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

4.3.2. Организация медицинских осмотров.

4.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

4.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

4.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

4.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4.3.7. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении

вида деятельности, требования законодательства или других существенных изменениях.

## **5. Ответственный за осуществление производственного контроля**

Громова Евгения Викторовна - начальник лагеря

### **6. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

6.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

6.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

6.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.

6.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

6.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

6.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

6.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения воспитанниками и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

6.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Удмуртской Республике и своевременно отчитываться в их выполнении.

6.9. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракераж продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал «С» - витаминизации блюд
- Гигиенический журнал;
- ведомость контроля за выполнением суточных норм питания;

6.10. Своевременное информирование ТО Роспотребнадзора по НГО, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

- отключение электроэнергии;
- отключение горячей воды;
- аварии водопроводной, канализационной систем;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- инфекционные заболевания, отравления и др.

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

7.1. Е.В. Громова- начальник лагеря

7.2. Л.В. Литуновская- медсестра

7.3. Е.И. Головина- кладовщик

7.4. С.Н. Белянцева, О.М. Сапрыкина -повара, ответственные по питанию

**8. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:**

| п/п | Ф.И.О.                              | Должность в лагере   |
|-----|-------------------------------------|----------------------|
| 1   | Громова Евгения Викторовна          | Начальник лагеря     |
| 2   | Вебер Анна Александровна            | Руководитель кружка  |
| 3   | Савинхина Елена Александровна       | Руководитель кружка  |
| 4   | Саратовская Ирина Михайловна        | Руководитель кружка  |
| 5   | Землянухина Татьяна Александровна   | Учитель              |
| 6   | Насонов Сергей Валерьевич           | Руководитель кружка  |
| 7   | Коробченко Александр Геннадьевич    | Учитель              |
| 8   | Воловикова Валентина Владимировна   | Учитель              |
| 9   | Шилова Наталья Сергеевна            | Педагог-библиотекарь |
| 10  | Мориц Наталья Николаевна            | Учитель              |
| 11  | Заикина Людмила Владимировна        | Учитель              |
| 12  | Ярных Елизавета Александровна       | Учитель              |
| 13  | Твердовская Галина Владимировна     | Физрук               |
| 14  | Зайцев Евгений Анатольевич          | Учитель              |
| 15  | Савостина Светлана Александровна    | Учитель              |
| 16  | Урманова Татьяна Васильевна         | Воспитатель          |
| 17  | Калугина Елена Александровна        | Воспитатель          |
| 18  | Красноперова Светлана Александровна | Воспитатель          |
| 19  | Яковлева Наталья Владимировна       | Воспитатель          |
| 20  | Ременюк Марина Александровна        | Воспитатель          |
| 21  | Гусейнова Зарбике Айдемировна       | Учитель              |
| 22  | Василенко Елена Анатольевна         | Учитель              |
| 23  | Самородова Ульяна Александровна     | Учитель              |
| 24  | Порунова Александра Ивановна        | Воспитатель          |
| 25  | Коптева Елена Владимировна          | Учитель              |
| 26  | Яхно Ольга Сергеевна                | Учитель              |
| 27  | Белянцева Светлана николаевна       | Повар                |
| 28  | Сапрыкина Ольга Михайловна          | Повар                |
| 29  | Головина Евгения Игоревна           | Кладовщик            |
| 30  | Марараш оксаа Михайловна            | УСП                  |
| 31  | Тахирова Самира                     | УСП                  |
| 32  | Усманова Людмила Ивановна           | Кухонный рабочий     |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |                                 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Чистку оконных стекол проводить по мере их загрязнения.</li> <li>– Все основные помещения должны иметь естественное освещение.</li> </ul>                                                                                                                                                                        |                                   |                                 |
| 6.  | Контроль за состоянием источников водоснабжения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ежедневно                         | Начальник лагеря                |
| 7.  | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Температура не должна быть ниже 18 С,</li> <li>– Соблюдение режима проветривания</li> <li>– Наличие москитных сеток</li> <li>– Относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40 - 60%</li> </ul> | ежедневно                         | Начальник лагеря                |
| 8.  | Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.                                                                                                                                                                                                                                                                         | ежедневно                         | Начальник лагеря                |
| 9.  | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                        | перед началом работ               | Начальник лагеря                |
| 10. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.                                                                                                                                                                                                               | ежедневно                         | Начальник лагеря<br>Повар       |
| 11. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                 | ежедневно                         | Начальник лагеря                |
| 12. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.                                                                                                                                                                                                                                         | 1 раз в 10 дней                   | Начальник лагеря                |
| 13. | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.                                                                                                                                                                                                                                                                        | ежедневно                         | Начальник лагеря<br>мед. сестра |
| 14. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.                                                                                                                                                                                  | ежедневно                         | Начальник лагеря                |
| 15. | Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   | Начальник лагеря                |
| 16. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ежедневно                         | Начальник лагеря                |
| 17. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.                                                                                                                                                                                                                                                                    | ежедневно<br>перед раздачей пищи. | Начальник лагеря                |
| 18. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.                                                                                                                                                                                                                                                                       | ежедневно                         | мед. работник                   |
| 19. | Контроль за организацией питьевого режима: - лагерь обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду -<br>Контроль за состоянием источников                                                                                                                                                                                     | ежедневно                         | Начальник лагеря                |

|     |                                                                                                                                                                             |                   |                                       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|
|     | водоснабжения. -Исправность работы стационарного питьевого фонтанчика -Обеспечить свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня                                      |                   |                                       |
| 20. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях. | ежедневно         | Начальник лагеря медицинский работник |
| 21. | Контроль за проведением экскурсий.                                                                                                                                          | перед экскурсией. | Начальник лагеря                      |
| 22. | Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.                                                          | ежедневно         | медицинский работник                  |
| 23. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.                                                                                                          | ежедневно         | Начальник лагеря медицинский работник |
| 24. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве                                                                                               | ежедневно         | Начальник лагеря                      |

#### 10. План производственного контроля организации питания

| № п/п                                                                                                                 | Объект контроля                                                                                              | Периодичность контроля    | Ответственный исполнитель     | Учетно-отчетная документация                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i> |                                                                                                              |                           |                               |                                                                                     |
| 1.1.                                                                                                                  | Документация поставщика на право поставок продовольствия.                                                    | При заключении договоров  | Начальник лагеря              | Договор                                                                             |
| 1.2.                                                                                                                  | Сопроводительная документация на пищевые продукты                                                            | Каждая поступающая партия | Кладовщик<br>Начальник лагеря | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции                    |
| 1.3.                                                                                                                  | Условия транспортировки                                                                                      | Каждая поступающая партия | Кладовщик<br>Начальник лагеря | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)                               |
| <i>Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>                                                 |                                                                                                              |                           |                               |                                                                                     |
| 2.1.                                                                                                                  | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | 1 раз в месяц             | Ответственный по питанию      | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором |

|                                                                                                                       |                                                                                   |                 |                          |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.2.                                                                                                                  | Качество готовой продукции                                                        | ежедневно       | Ответственный по питанию | Журнал бракеража готовой продукции.                                                  |
| 2.3.                                                                                                                  | Суточная проба                                                                    | ежедневно       | Ответственный по питанию | Журнал бракеража готовой продукции.                                                  |
| <i>Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>                    |                                                                                   |                 |                          |                                                                                      |
| 3.1.                                                                                                                  | Рацион питания                                                                    | 1 раз в 10 дней | Ответственный по питанию | Примерное меню                                                                       |
| 3.2.                                                                                                                  | Наличие нормативно технической и технологической документации.                    | 1 раз в смену   | Ответственный по питанию | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.                    |
| 3.3.                                                                                                                  | Тепловое технологическое оборудование                                             | 1 раз в смену   | Ответственный по питанию | Журнал регистрации температуры теплового оборудования                                |
| 3.4.                                                                                                                  | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.                                   | Каждая партия   | Ответственный по питанию | Журнал бракеража готовой продукции.                                                  |
| <i>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов</i>                                                    |                                                                                   |                 |                          |                                                                                      |
| 4.1.                                                                                                                  | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно       | Ответственный по питанию | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 4.2.                                                                                                                  | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).                      | Ежедневно       | Ответственный по питанию | Журнал температурного режима и относительной влажности.                              |
| <i>Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>                        |                                                                                   |                 |                          |                                                                                      |
| 5.1.                                                                                                                  | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.                                 | Ежедневно       | Ответственный по питанию | Визуальный контроль                                                                  |
| <i>Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i> |                                                                                   |                 |                          |                                                                                      |
| 6.1.                                                                                                                  | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.            | Ежедневно       | Ответственный по питанию | Визуальный контроль                                                                  |
| 6.2.                                                                                                                  | Инвентарь и оборудование пищеблока.                                               | 1 раз в неделю. | Ответственный по питанию | Визуальный контроль                                                                  |
| <i>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>                                |                                                                                   |                 |                          |                                                                                      |

|                                                                                   |                                            |                |                          |                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1.                                                                              | Сотрудники пищеблоков                      | Ежедневно      | Ответственный по питанию | Медицинские книжки сотрудников.<br>Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.                                    |
| 7.2.                                                                              | Санитарно-противоэпидемиологический режим. | 1 раз в неделю | Ответственный по питанию | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.<br>Инструкция по мытью столовой посуды |
| <i>Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи</i> |                                            |                |                          |                                                                                                                   |
| 8.1.                                                                              | Контингент питающихся детей                | Ежедневно      | Ответственный по питанию | Приказ об организации питания                                                                                     |
| 8.2.                                                                              | Режим питания                              | Ежедневно      | Ответственный по питанию | График приема пищи.                                                                                               |
| 8.3.                                                                              | Гигиена приема пищи.                       | Ежедневно      | Ответственный по питанию | Акты по проверке организации питания школьной комиссии.                                                           |

### Лабораторный контроль

| № | Вид исследований                                                                                                                                         | Объект исследования (обследования)                                                                                 | Количество, не менее                                                                  | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|
| 1 | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства                                               | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки                                                               | 2-3 блюда исследуемого приема пищи                                                    | 2 раза в год  | Акт проверки          |
| 2 | Контроль проводимой витаминизации                                                                                                                        | Третьи блюда                                                                                                       | 1 блюдо                                                                               | 1 раз в год   | Акт проверки          |
| 3 | Исследования питьевой воды на Соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем | по химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 1 раз в год | 2 раза в год  | Акт проверки          |

|   |                                                                                             |                                                                  |               |              |              |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|--------------|
|   |                                                                                             | (выборочно)                                                      |               |              |              |
| 4 | Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 - 10 смывов | 2 раза в год | Акт проверки |
| 5 | Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств                         | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств           |               | 1 раз в год  | Акт проверки |

**Г Р А Ф И К**  
**проведения уборки помещений в пришкольном лагере с дневным пребыванием детей**  
**при КГБОУ «Находкинская КШИ»**

| №  | Мероприятия                                                                                    | Сроки                                        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1  | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.                                          | Ежедневно                                    |
| 2  | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.        | Ежедневно                                    |
| 3  | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.                 | Ежедневно                                    |
| 4  | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно                                    |
| 5  | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.                                                     | Ежедневно                                    |
| 6  | Борьба с мухами и грызунами.                                                                   | Постоянно                                    |
| 7  | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.                                           | Ежедневно                                    |
| 8  | Генеральная уборка помещений                                                                   | Перед открытием смены, в конце каждой недели |
| 9  | Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе                                                | Ежедневно                                    |
| 10 | Влажная уборка помещений медицинского кабинета                                                 | Ежедневно                                    |
| 11 | Влажная уборка помещений спортивного зала                                                      | Ежедневно                                    |