

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Детский сад № 34 «Лукоморье»

УТВЕРЖДЕНА

Приказом заведующего  
МБДОУ Детский сад № 34 «Лукоморье»

Кувшинова Е.В.

№ 100 от 16.09.2025г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
Детский сад № 34 «Лукоморье»**

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

|                                                                     |                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полное и сокращенное наименование:                                  | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 34 «Лукоморье» (МБДОУ Д/с № 34)                                 |
| Тип объекта:                                                        | образовательная организация                                                                                                                 |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | Образовательная: <ul style="list-style-type: none"><li>• дошкольное образование;</li><li>• дополнительное образование детей ;</li></ul>     |
| Юридический адрес:                                                  | Пермский край, г. Чайковский, ул. Декабристов, д.14/1                                                                                       |
| Фактические адреса:                                                 | Пермский край, г. Чайковский,<br>ул. Декабристов, д.14/1;<br>ул. Декабристов д.10;<br>ул. Декабристов д.7/2;<br>Бульвар Текстильщиков д.23. |

### Характеристика здания

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип строения | отдельно стоящие двухэтажные здания с подвалом                                                                                                                                                                                                                                         |
| Площадь      | Корпус 1: ул. Декабристов, д.14/1 — 4034,6 м <sup>2</sup><br>Корпус 2: ул. Декабристов д.10 — 2589, 2 м <sup>2</sup><br>Корпус 3: ул. Декабристов д.7/2 — 2018,2 м <sup>2</sup><br>Корпус 4: Бульвар Текстильщиков д.23 — 2641, м <sup>2</sup><br>общая площадь - 11283 м <sup>2</sup> |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности                                                                                                                                                                                    |

### Характеристика инженерных систем

|                       |                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------|
| Освещение             | естественное и 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (в редакции от 21.12.2013г.);
- Федеральный закон от 02.07.2021 № 331-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- 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 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 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»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

| № п/п | Должность                      | Функции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Распорядительный акт о возложении функций                                    |
|-------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Заведующий                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul> | Приказ № 100 от 16.09.2025г.                                                 |
| 2     | Старший воспитатель, методист  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• ведение учетной документации.</li> </ul>                                                                                                                                          | Приказ № 100 от 16.09.2025г.                                                 |
| 3     | Медработник (по согласованию)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> <li>• контроль за качеством питания и снятие проб;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>                                               | Договор ГБУЗ ПК «Чайковская детская городская больница» № 42 от 22.11.2024г. |
| 4     | Заместитель заведующего по АХР | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>                                                                                                    | Приказ № 100 от 16.09.2025г.                                                 |
| 5     | Делопроизводитель              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров ;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Приказ № 100 от 16.09.2025г.                                                 |

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

| № | Объект | Показатели | Кратность | Место | Основание | Форма |
|---|--------|------------|-----------|-------|-----------|-------|
|---|--------|------------|-----------|-------|-----------|-------|

|   | контроля                          |                                                                                                                                                      | ь                                                                                                                       | контроля<br>(количество<br>замеров)                                                                     |                                                                            | учета<br>результатов |
|---|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1 | Микроклимат                       | Температура воздуха                                                                                                                                  | 1 раз в<br>год                                                                                                          | Помещения<br>для детей и<br>рабочие<br>места (по 1<br>точке)                                            | <u>СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10</u> | Протокол<br>контроля |
|   |                                   | Кратность обмена<br>воздуха                                                                                                                          |                                                                                                                         |                                                                                                         |                                                                            |                      |
|   |                                   | Относительная<br>влажность воздуха                                                                                                                   |                                                                                                                         |                                                                                                         |                                                                            |                      |
| 2 | Освещенность                      | Уровни света,<br>коэффициент<br>пульсации                                                                                                            | 1 раз в год<br>и при<br>наличии<br>жалоб – в<br>темное<br>время<br>суток                                                | Помещения<br>для детей и<br>рабочие<br>места (по 1<br>точке)                                            | <u>СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3</u>                             | Протокол<br>контроля |
| 3 | Шум                               | Уровни звука,<br>звукового давления                                                                                                                  | 1 раз в год<br>и<br>внепланово – после<br>реконстру<br>ируемых<br>систем<br>вентиляци<br>и, ремонта<br>оборудова<br>ния | Помещения,<br>где есть<br>технологическ<br>ое<br>оборудование,<br>системы<br>вентиляции (по<br>1 точке) | <u>СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07</u>                                 | Протокол<br>контроля |
| 4 | Аэроионный<br>состав<br>воздуха   | Химические вещества:<br>фенол, формальдегид,<br>бензол                                                                                               | внепланово при<br>закупке<br>новой<br>мебели                                                                            | Помещения (1<br>проба)                                                                                  | <u>СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</u>                          | Протокол<br>контроля |
|   |                                   | Аммиак, азота оксид,<br>озон – при<br>светокопировании;<br>азота оксид, водород<br>селенистый, стирол,<br>озон, эпихлоргидрин<br>– при электрографии | 1 раз в год                                                                                                             | Помещения с<br>оргтехникой<br>кондиционерам<br>и<br>принудительно<br>й<br>вентиляцией (1<br>проба)      |                                                                            |                      |
| 5 | Песок в<br>детских<br>песочницах  | Паразитологические<br>исследования,<br>микробиологический и<br>санитарно-<br>химический контроль                                                     | 1 раз в<br>квартал                                                                                                      | 2–4 пробы из<br>песочниц                                                                                | <u>СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14</u>                              | Протокол<br>контроля |
| 6 | Контроль<br>санитарного<br>фона и | Смывы на санитарно-<br>показательную<br>микрофлору (БГКП,                                                                                            | 1 раз в<br>год                                                                                                          | Игровые<br>уголки – 10<br>проб (с                                                                       | <u>СанПиН 3.2.3215-14</u>                                                  | Протокол<br>контроля |

|   |                                  |                                            |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                         |  |                      |
|---|----------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--|----------------------|
|   | пищевой<br>продукции             | паразитологические<br>исследования)        |                                                                                                 | игрушек,<br>мебели, ковров<br>и дорожек; в<br>спальнях: с<br>постельного<br>белья, с пола,<br>батарей,<br>подоконников<br>штор; в<br>туалетных<br>комнатах: с<br>ручек дверей,<br>кранов,<br>наружных<br>поверхностей<br>горшков,<br>стульчаков) |                                                                         |  |                      |
|   |                                  |                                            |                                                                                                 | Пищеблок – 5–<br>10 смывов (с<br>разделочных<br>столов и досок<br>для готовой<br>пищи, овощей,<br>с дверных<br>ручек, рук<br>персонала; в<br>столовых: с<br>посуды,<br>клеенок,<br>скатертей,<br>столов)                                         |                                                                         |  |                      |
|   |                                  | Смывы на иерсиниоз<br>(кишечный иерсиниоз) | 2 раза в<br>год –<br>перед<br>доставкой<br>овощей и<br>через 2–3<br>недели<br>после<br>доставки | Оборудование,<br>инвентарь в<br>овощехранили<br>щах и складах<br>хранения<br>овощей, цехе<br>обработки<br>овощей (5–10<br>смывов)                                                                                                                | <u>СП</u><br><u>3.1.7.2615-10,</u><br><u>МУ</u><br><u>3.1.1.2438-09</u> |  |                      |
| 7 | Исследования<br>питьевой<br>воды | Микробиологические<br>исследования         | 4 раза в<br>год и<br>внепланов<br>о после<br>ремонта<br>систем<br>водоснабж<br>ения             | Питьевая вода<br>из разводящей<br>сети<br>помещений:<br>моечных<br>столовой и<br>кухонной<br>посуды; цехах:<br>овощном,<br>холодном,<br>горячем,<br>доготовочном (                                                                               | <u>СанПиН</u><br><u>1.2.3685-21</u>                                     |  | Протокол<br>контроля |

|   |                                |                                                                            |              |                                                                                                                                     |                                               |  |                   |
|---|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--|-------------------|
|   |                                |                                                                            |              | 2 пробы)                                                                                                                            |                                               |  |                   |
| 8 | Исследования пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд                          | 2 раза в год | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011</u> |  | Протокол контроля |
|   |                                | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год  | Рацион питания (2 пробы)                                                                                                            |                                               |  |                   |
|   |                                | Контроль проводимой витаминизации блюд                                     | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба)                                                                                                              |                                               |  |                   |

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

| № п/п | Профессия                | Количество человек | Кратность                                       |                                       |
|-------|--------------------------|--------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------|
|       |                          |                    | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1     | Заведующий               | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 2     | Зам. заведующего         | 2                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 3     | Воспитатели              | 62                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 4     | Музыкальный работник     | 3                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 5     | Инструктор по физической | 3                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 6     | Учитель-логопед          | 6                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 7     | Учитель-дефектолог       | 2                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
|       | Педагог-психолог         | 2                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 7     | Младший воспитатель      | 35                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 8     | Технический персонал     | 17                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |

**7. 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                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b> |                                                      |                                                                                      |                                              |                                                                                                                |
| Санитарное состояние территории                                 | Кратность и качество уборки                          | СП 2.4.3648-20                                                                       | Ежедневно (утром и вечером)                  | Заместитель заведующего по АХР                                                                                 |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                   | Кратность и качество:<br>– текущей уборки;           | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20                           | Ежедневно (в течение дня)                    | Медработник, заместитель заведующего по АХР                                                                    |
|                                                                 | – генеральной уборки                                 |                                                                                      | Ежемесячно, до конца 2026 года – еженедельно |                                                                                                                |
| Обращение с медицинскими отходами                               | Вывоз медицинских отходов                            | Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 | 1 раз в 3 месяца                             | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д» отходов I-го класса опасности |
| Рабочие растворы дезинfectants                                  | Содержание действующих веществ дезинfectants средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20                                               | Ежедневно                                    | Медработник, заместитель заведующего по АХР                                                                    |
| Дезинсекция                                                     | – профилактика                                       | СанПиН 3.5.2.3472-17                                                                 | Ежедневно                                    | Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания                                                 |
|                                                                 | – обследование                                       |                                                                                      | 2 раза в месяц                               | Специализированная организация                                                                                 |
|                                                                 | – уничтожение                                        |                                                                                      | По необходимости                             |                                                                                                                |
| Дератизация                                                     | – профилактика                                       | СП 3.5.3.3223-14                                                                     | Ежедневно                                    | Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания                                                 |
|                                                                 | – обследование                                       |                                                                                      | Ежемесячно                                   | Специализированная организация                                                                                 |
|                                                                 | – уничтожение                                        |                                                                                      | Весной и осенью, по необходимости            |                                                                                                                |
| Освещенность территории и помещений                             | – наличие и состояние осветительных приборов;        | СП 2.4.3648-20                                                                       | 1 раз в 3 дня                                | Заместитель заведующего по АХР                                                                                 |
|                                                                 | – наличие, целостность и тип ламп                    |                                                                                      |                                              |                                                                                                                |

|                                                  |                                                                                                                                                                |                                |                           |  |                                                                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|--|--------------------------------------------------------------------|
| Микроклимат помещений                            | – температура воздуха;                                                                                                                                         | СП 2.4.3648-20                 | Ежедневно (в течение дня) |  | Заместитель заведующего по АХР, медики                             |
|                                                  | – кратность проветривания;                                                                                                                                     |                                |                           |  |                                                                    |
|                                                  | – влажность воздуха (склад пищеблока)                                                                                                                          |                                | Ежедневно                 |  | Работники пищеблока                                                |
| Шум                                              | – наличие источников шума на территории и в помещениях                                                                                                         | СП 2.4.3648-20                 | Ежемесячно                |  | Заместитель заведующего по АХР                                     |
|                                                  | – условия работы оборудования                                                                                                                                  | План технического обслуживания | По плану техобслуживания  |  | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах                               | – состояние песка                                                                                                                                              | СП 2.4.3648-20                 | После каждой прогулки     |  | Старший воспитатель, методист                                      |
|                                                  | – наличие крышки на песочнице                                                                                                                                  |                                |                           |  |                                                                    |
| 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, старший воспитатель                |
|                                                  | – 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               |  | Заместитель заведующего по АХР                |
| <b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b> |                                                                                                                          |                                       |                             |  |                                               |
| Приемка пищевой продукции и сырья                                                                                                | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;<br>– условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Каждая партия               |  | Ответственный работник пищеблока, медработник |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья                                                                            | – сроки и условия хранения пищевой продукции                                                                             | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Ежедневно                   |  | Ответственный работник пищеблока, медработник |
|                                                                                                                                  | – время смены кипяченой воды                                                                                             |                                       | Каждые 3 часа               |  | Медработник                                   |
|                                                                                                                                  | – температура и влажность на складе                                                                                      |                                       | Ежедневно                   |  | Ответственный работник пищеблока              |
|                                                                                                                                  | – температура холодильного оборудования;                                                                                 |                                       |                             |  |                                               |
| Приготовление пищевой продукции                                                                                                  | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам                                                 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Каждый технологический цикл |  | Ответственный работник пищеблока              |
|                                                                                                                                  | – поточность технологических процессов                                                                                   |                                       |                             |  | Повар                                         |
|                                                                                                                                  | – температура готовности блюд;                                                                                           |                                       | Каждая партия               |  |                                               |
| Готовые блюда                                                                                                                    | – суточная проба                                                                                                         | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Ежедневно от каждой партии  |  | Повар, медработник                            |
|                                                                                                                                  | – дата и время реализации готовых блюд;                                                                                  |                                       | Каждая партия               |  | Ответственный работник пищеблока, медработник |

|                                                                             |                                                                                 |                                          |                                                                    |  |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------|
| 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                             |
|                                                                             | – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;                              |                                          |                                                                    |  | Ответственный                           |
| Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности     |                                                                                 |                                          |                                                                    |  |                                         |
| Мебель и оборудование                                                       | Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20                           | 2 раза в год, сентябрь, май                                        |  | Медработник, методист (ст. воспитатель) |
|                                                                             | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                       | СП 2.4.3648-20                           | Каждая партия                                                      |  | Методист (ст. воспитатель)              |
| Показатели образовательного процесса                                        | Режим дня групп                                                                 | СП 2.4.3648-20                           | 1 раз в неделю                                                     |  | Методист (ст. воспитатель)              |
|                                                                             | Соответствие образовательной нагрузки возрасту                                  | СП 2.4.3648-20                           | 1 раз в неделю                                                     |  | Методист (ст. воспитатель)              |
| Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников |                                                                                 |                                          |                                                                    |  |                                         |
| Здоровье                                                                    | Утренний прием детей, термометрия                                               | СП 2.4.3648-20                           | Ежедневно                                                          |  | Воспитатели, медработник                |
|                                                                             | Вакцинация                                                                      | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок |  | Медработник                             |
|                                                                             | Осмотр воспитанников на педикулез                                               | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14       | 1 раз в месяц                                                      |  | Медработник                             |
| Профилактика заболеваний                                                    | Оздоровление                                                                    | СП 2.4.3648-20                           | Июнь, июль, август                                                 |  | Медработник                             |

|                                                                           |                                                                                    |                                        |                                                        |  |              |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|--|--------------|
|                                                                           | Проведение закаливающих мероприятий                                                | Программа мероприятий                  | 1 раз в месяц                                          |  | Медработник  |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b> |                                                                                    |                                        |                                                        |  |              |
| 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  |
| Гигиеническая подготовка работников                                       | Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)                      | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 1 раз в 2 года                                         |  | Документовед |

#### Помещения бассейна

| № | Объект (вид) контроля                            | Показатели                                                                                                               | Кратность                                  | Место контроля (количество замеров)                                                                                                                                         | Основание      | Форма учета результатов                                                             |
|---|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Качество воды в ванне бассейна                   | Мутность, цветность, запах                                                                                               | 1 раз в рабочие часы                       | Ванны бассейна – бассейновая вода (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметра от поверхности и зеркала воды) | СП 2.1.3678-20 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Остаточное содержание обеззараживающих реагентов | – Водородный показатель pH;<br>с остаточный связанный хлор;<br>– остаточный свободный хлор;<br>– озон (при озонировании) | Перед началом работы и далее каждые 4 часа |                                                                                                                                                                             |                |                                                                                     |
| 3 | Основные микробиологические показатели           | общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк                     | 2 раза в месяц                             |                                                                                                                                                                             |                |                                                                                     |
| 4 | Контроль содержания вредных веществ              | хлороформа (при хлорировании) или                                                                                        | 1 раз в месяц                              |                                                                                                                                                                             |                |                                                                                     |

|    |                                                                        |                                                                                                                   |                                                                                                         |                                                 |                                               |                                                                                                    |
|----|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | воздуха                                                                | формальдегида<br>(при<br>озонировании)                                                                            |                                                                                                         |                                                 |                                               |                                                                                                    |
| 5  | Паразитологические<br>исследования                                     | Жизнеспособные<br>яйца гельминтов,<br>цисты<br>патогенных<br>кишечных<br>простейших,<br>ооцисты<br>криптоспоридий | 1 раз в квартал                                                                                         | Вода из<br>чаши<br>бассейна (3<br>пробы)        | СП<br>2.1.3678-<br>20,<br>СанПиН<br>3.3686-21 | Протокол, журнал<br>инструментальных<br>и лабораторных<br>методов<br>производственного<br>контроля |
| 6  | Контроль<br>исследования<br>воды на<br>энтеровирусы                    | Энтеровирусная<br>инфекция, оценка<br>эпидемической<br>безопасности<br>воды                                       | с началом<br>сезонного<br>подъема<br>заболеваемости<br>энтеровирусной<br>инфекции<br><br>1 раз в неделю | Вода из<br>чаши<br>бассейна                     | СанПиН<br>3.3686-21                           | Протокол, журнал<br>инструментальных<br>и лабораторных<br>методов<br>производственного<br>контроля |
| 7  | Контроль<br>остаточного<br>содержания<br>обеззараживающих<br>реагентов | Хлор, бром, озон,<br>диоксид хлора                                                                                | При<br>концентрации<br>хлороформа в<br>воде более 0,2<br>мг/л                                           | Ванны<br>бассейна –<br>воздух<br>водной<br>зоны | СП<br>2.1.3678-<br>20                         | Протокол, журнал<br>инструментальных<br>и лабораторных<br>методов<br>производственного<br>контроля |
| 8  | Контроль<br>температуры                                                | Воды и воздуха                                                                                                    | 1 раз в рабочие<br>часы                                                                                 |                                                 |                                               |                                                                                                    |
| 9  | Оценка состояния<br>воздуха                                            | Подвижность                                                                                                       | Перед открытием<br>и после ремонта<br>или замены<br>вентиляционного<br>оборудования                     |                                                 |                                               |                                                                                                    |
| 10 | Контроль<br>искусственной<br>освещенности                              | Уровни света,<br>коэффициент<br>пульсации                                                                         | 1 раз в год                                                                                             | Все<br>помещения<br>(2 точки)                   | СП<br>2.1.3678-<br>20                         | Протокол, журнал<br>инструментальных<br>и лабораторных<br>методов<br>производственного<br>контроля |
| 11 | Оценка<br>параметров шума                                              | Уровень звука                                                                                                     | Перед открытием<br>и после ремонта<br>или замены<br>вентиляционного<br>оборудования                     | Все<br>помещения<br>(1 точка)                   | СП<br>2.1.3678-<br>20                         | Протокол, журнал<br>инструментальных<br>и лабораторных<br>методов<br>производственного<br>контроля |

|    |                                |                                                                                |                                            |                         |                |                                                                                     |
|----|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | Оценка параметров микроклимата | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды | Все помещения (2 точки) | СП 2.1.3678-20 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|----|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

**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 перед началом рабочей смены работников | Медработник                                         |
| Ведомость контроля за рационом питания                                                                       | Ежедневно                                        | Медработник                                         |
| График смены кипяченой воды                                                                                  | Не реже 1 раза каждые 3 часа                     | Воспитатель, младший воспитатель                    |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей                                                                  | По факту                                         | Медработник                                         |
| Журнал аварийных ситуаций                                                                                    | По факту                                         | Заместитель заведующего по АХР, зав.хозяйством      |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез                                                                    | Ежемесячно                                       | Медработник                                         |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения                         | По факту                                         | Документовед, медработник                           |
| Личные медицинские книжки работников                                                                         |                                                  |                                                     |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля                                                    | По факту                                         | Заведующий, зам. заведующего                        |
| Журнал визуального производственного контроля                                                                | По факту                                         | Заместитель заведующего по АХР, старший воспитатель |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту                                         | Заместитель заведующего по АХР                      |

**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                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>                                                                                                 |
| 2.   | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul> |
| 3.   | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |
| 4.   | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |
| 5.   | Неисправная работа холодильного оборудования                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>                                               |
| 6.   | Пожар                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       |

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                     |
| 4  | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль                                                                                                                                                          | 1 раз в 5 лет                                 | Медработник                    |
| 5  | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации                                                                                                                                                               | При приеме на работу и по необходимости       | Документовед, медработник      |
| 6  | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке                                                                                                             | По графику                                    | Заместитель заведующего по АХР |
| 7  | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно                                     | Заместитель заведующего по АХР |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте                                                                                                                                                                                                               | Постоянно                                     | Медработник                    |
| 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 ЮТО Управления Роспотребнадзора | Заведующий                     |

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХР



Н. А. Коснырева

Согласовано:

Ведущий документовед



Л. О. Дерюшева

Методист (ст. воспитатель)



Н. А. Коновалова

Медицинский работник  
(по согласованию)



Л. И. Вохмина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 640527729349926770582792246281479462382890807193

Владелец Кувшинова Елена Владимировна

Действителен с 22.09.2025 по 22.09.2026