

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 12 компенсирующего вида»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий Морозова В.В. 

12 сентября 2025 года



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности в**

---

Гатчина

2025 год

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 12 компенсирующего вида»**

**МБДОУ «Детский сад № 12 компенсирующего вида»**

Тип объекта:

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация – дошкольное образование.

Юридический адрес/Фактический адрес:

188300, Ленинградская область, Гатчинский р-н,

г. Гатчина, ул. Киргетова, дом 5а.

### Характеристика здания

Тип строения отдельно стоящее кирпичное здание, 2 этажа.

Площадь 578,3

### Характеристика инженерных систем

Освещение в соответствии

Система вентиляции в соответствии

Система отопления в соответствии

Система  
водоснабжения в соответствии

Система канализации в соответствии

## 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»;

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения 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.

| №<br>п/п | Должность                          | Функции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Распорядительный<br>акт о возложении<br>функций |
|----------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1        | зам. зав. по<br>АХЧ;<br><br>завхоз | <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</li> <li>• устранение выявленных нарушений;</li> <li>• &lt;...&gt;</li> </ul> |                                                 |
| 2        | зам. зав. по<br>АХЧ;<br><br>завхоз | <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>• &lt;...&gt;</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |                                                 |
| 3        | зам. зав. по<br>АХЧ;<br><br>завхоз | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <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>• &lt;...&gt;</li> </ul>                                                                                      |                                                 |
| 4        | зам. зав. по<br>АХЧ;<br><br>завхоз | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                 |

|   |                                 |                                                                                                                                                                                                                     |  |
|---|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   |                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> <li>• &lt;...&gt;</li> </ul> |  |
| 5 | зам. зав. по АХЧ;<br><br>завхоз | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>                                              |  |

**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.**

**Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

4.1. Основные помещения:

| № | Объект контроля (вид)          | Показатели (параметры) контроля                                                | Кратность                                  | Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров                        | Основание                                  | Форма учета результатов                                                             |
|---|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Оценка параметров микроклимата | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) | СП 2.4.364 8-20, СанПиН 1.2.368 5-21       | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                                |                                                                                | 1 раз в год                                | Рабочие места в помещениях пищеблока                                                  | Рабочие места (за исключением рабочих мест | СП 2.2.367 0-20                                                                     |

|   |                                     |                                     |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |                                                                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                     |                                     |                                                                        | пищеблока)<br>– по 2 точки                                                                                                                                                                                                                             |                     |                                                                                     |
| 2 | Контроль искусственной освещенности | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток                 | <p>Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)</p> <p>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)</p> | СанПиН 1.2.368 5-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Оценка параметров шума              | Уровни звука, звукового давления    | 1 раз в 2 года                                                         | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)                                                                                                                                              | СанПиН 1.2.368 5-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                                     |                                     | 1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы                                                                                                                                                                                              | СанПиН 1.2.368 5-21 |                                                                                     |

|   |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                |                                                                                                                |
|---|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                            | ремонта<br>оборудовани<br>я                                                   | вентиляции<br>(по 1 точке)                                                                                                                                               |                                                                |                                                                                                                |
| 4 | Оценка состояния<br>воздушной среды<br>помещений<br>(аэроионный<br>состав воздуха) | Содержание<br>вредных<br>веществ<br>(фенол,<br>формальдеги<br>д, бензол и<br>т.п.)                                                                                                                                                         | После<br>ремонтных<br>работ,<br>установки<br>новой<br>мебели,<br>покупки книг | Помещения<br>для занятий,<br>кабинеты,<br>помещения<br>для занятий<br>ПЭВМ,<br>спортивный<br>и<br>музыкальн<br>ый залы (не<br>менее 10%<br>помещений<br>– по 1<br>пробе) | СанПи<br>Н<br>1.2.368<br>5-21                                  | Протокол,<br>журнал<br>инструмент<br>альных и<br>лабораторн<br>ых методов<br>производст<br>венного<br>контроля |
|   |                                                                                    | Содержание<br>вредных<br>веществ<br>(аммиак,<br>азота оксид и<br>т.п.)                                                                                                                                                                     | 1 раз в год                                                                   | Помещения<br>с<br>оргтехнич<br>еской и<br>кондиционе<br>рами,<br>принудител<br>ьной<br>вентиляци<br>ей (1 проба)                                                         | СанПи<br>Н<br>1.2.368<br>5-21                                  |                                                                                                                |
| 5 | Исследование и<br>контроль<br>состояния песка<br>из детских<br>песочниц            | Паразитолог<br>ические<br>исследования<br>(жизнеспособ<br>ные яйца<br>гельминтов,<br>цисты<br>патогенных<br>кишечных<br>простейших,<br>ооцисты<br>криптоспори<br>дий),<br>микробиолог<br>ический и<br>санитарно-<br>химический<br>контроль | 1 раз в<br>квартал                                                            | Детские<br>песочницы<br>(2–4 пробы<br>по 200<br>грамм<br>каждая)                                                                                                         | СанПи<br>Н<br>1.2.368<br>5-<br>21, Сан<br>ПиН<br>3.3686-<br>21 | Протокол,<br>журнал<br>инструмент<br>альных и<br>лабораторн<br>ых методов<br>производст<br>венного<br>контроля |
| 6 | Контроль<br>санитарного фона                                                       | Микробиолог<br>ические<br>исследования<br>смыслов на                                                                                                                                                                                       | 1 раз в<br>год                                                                | Объекты<br>производст<br>венного<br>окружения,                                                                                                                           | СанПи<br>Н<br>3.3686-<br>21                                    | Протокол,<br>журнал<br>инструмент<br>альных и                                                                  |

|  |  |                                                   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------|
|  |  | наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) |  | руки и спецодежда персонала (10 смывов)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | лабораторных методов производственного контроля |
|  |  | Паразитологические исследования                   |  | <p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;</li> <li>– спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;</li> <li>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности и горшков, стульчаков</li> </ul> <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;</li> <li>– в местах приема</li> </ul> |  |                                                 |

|   |                                           |                                                                                                            |                                                                                        |                                                                                                                                                        |                                          |                                                                                     |
|---|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                           |                                                                                                            |                                                                                        | пищи: с<br>посуды,<br>клеенок,<br>скатертей,<br>столов                                                                                                 |                                          |                                                                                     |
|   |                                           | Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов                                              |                                                                                        | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)                                               |                                          |                                                                                     |
| 7 | Исследования питьевой воды                | Исследования по химическим и микробиологическим показателям                                                | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы) | СанПиН 2.1.368 4-21, СанПиН 1.2.368 5-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Исследования и контроль пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в квартал                                                                        | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011   | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

|   |                                                                    |                                                                            |              |                                                                                              |                     |                                                                                     |
|---|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                    | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год  | Рацион питания (1 проба)                                                                     |                     |                                                                                     |
|   |                                                                    | Контроль проводимой витаминизации блюд                                     | 2 раза в год | Третьи блюда (1 блюдо)                                                                       |                     |                                                                                     |
| 9 | Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока             | 1 раз в год  | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.368 5-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

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

| №<br>п/п | Профессия                | Количество человек | Кратность                        |                                       |
|----------|--------------------------|--------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
|          |                          |                    | Периодический медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1        | заведующий               | 1                  | 1/12                             | 1/24                                  |
| 2        | зам. зав. по УВР         | 1                  | 1/12                             | 1/24                                  |
| 3        | зам. зав по АХЧ          | 1                  | 1/12                             | 1/12                                  |
| 4        | воспитатель              | 8                  | 1/12                             | 1/24                                  |
| 5        | мл. воспитатель          | 4                  | 1/12                             | 1/12                                  |
| 6        | машинист по стирке белья | 1                  | 1/12                             | 1/24                                  |
| 7        | учитель-дефектолог       | 4                  | 1/12                             | 1/24                                  |
| 8        | учитель-логопед          | 4                  | 1/12                             | 1/24                                  |
| 9        | психолог                 | 1                  | 1/12                             | 1/24                                  |
| 10       | повар                    | 2                  | 1/12                             | 1/12                                  |
| 11       | дворник                  | 1                  | 1/12                             | 1/24                                  |

|    |        |   |      |      |
|----|--------|---|------|------|
| 12 | сторож | 3 | 1/12 | 1/24 |
|----|--------|---|------|------|

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

6.1. Работа:

| № п/п | Показатель                                         | Профессия                         | Документ                                                                                                                                       |
|-------|----------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат | повар<br>машинист по стирке белья | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.04.2020г.                                                                            |
| 2     | Тепловое излучение                                 | повар                             | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 01.10.2021г.<br><br>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.06.2024г. |

**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       | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| 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       | зам. по АХЧ<br>завхоз |
|                                                                 | – генеральной уборки                             |                                                            | Еженедельно     |                       |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами    | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | СанПиН 2.1.3684-21                                         | 1 раз в квартал | зам. по АХЧ<br>завхоз |

|                                                 |                                                                      |                                        |                                                                                                       |                                         |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов                                          | СанПиН 2.1.3684-21                     | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно        | зам. по АХЧ<br>завхоз                   |
|                                                 | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки |                                        | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней | зам. по АХЧ<br>завхоз                   |
| Рабочие растворы дезсредств                     | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств               | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно                                                                                             | зам. по АХЧ<br>завхоз                   |
| Дезинсекция                                     | – профилактика                                                       | СанПиН 3.3686-21                       | Ежедневно                                                                                             | Специализированная организация, дворник |
|                                                 | – обследование                                                       |                                        | 2 раза в месяц                                                                                        |                                         |
|                                                 | – уничтожение                                                        |                                        | По необходимости                                                                                      |                                         |
| Дератизация                                     | – профилактика                                                       | СанПиН 3.3686-21                       | Ежедневно                                                                                             | зам. по АХЧ<br>завхоз                   |
|                                                 | – 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                                                                                         | зам. по АХЧ<br>завхоз                   |
|                                                 | – наличие, целостность и тип ламп                                    |                                        |                                                                                                       |                                         |
| Микроклимат помещений                           | – температура воздуха;                                               | СП 2.4.3648-20                         | Ежедневно (в течение дня)                                                                             |                                         |

|                                                  |                                                                                                                                                                |                                                 |                          |                       |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
|                                                  | – кратность проветривания;                                                                                                                                     |                                                 |                          | зам. по АХЧ<br>завхоз |
|                                                  | – влажность воздуха (склад пищеблока)                                                                                                                          |                                                 | Ежедневно                | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Шум                                              | – наличие источников шума на территории и в помещениях                                                                                                         | СП 2.4.3648-20                                  | Ежемесячно               | зам. по АХЧ<br>завхоз |
|                                                  | – условия работы оборудования                                                                                                                                  | План технического обслуживания                  | По плану техобслуживания | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Песок в песочницах                               | – состояние песка                                                                                                                                              | СП 2.4.3648-20                                  | После каждой прогулки    | зам. по АХЧ<br>завхоз |
|                                                  | – 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, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия            | зам. по АХЧ<br>завхоз |
|                                                  | – 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 (возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)                                       |                                                 |                          |                       |
| Загрязняющие воздух вещества                     | Проверка закупаемой                                                                                                                                            | СП 2.4.3648-20, ТР ТС                           | Каждая партия            | зам. по АХЧ           |

|                                                                                                                                 |                                                                                                                         |                           |                             |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                 | продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ                                            | 007/201, СанПиН 3.3686-21 |                             | завхоз                |
|                                                                                                                                 | Контроль работы вентиляции                                                                                              |                           | Ежеквартально               | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Внутренняя отделка помещений                                                                                                    | Состояние отделки                                                                                                       | СП 2.4.3648-20,           | Ежеквартально               | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| <b>Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b> |                                                                                                                         |                           |                             |                       |
| Закупка и 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               | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья                                                                           | – сроки и условия хранения пищевой продукции                                                                            | СанПиН 2.3/2.4.3590-20    | Ежедневно                   | зам. по АХЧ<br>завхоз |
|                                                                                                                                 | – время смены кипяченой воды                                                                                            |                           | Каждые 3 часа               | зам. по АХЧ<br>завхоз |
|                                                                                                                                 | – температура и влажность на складе                                                                                     |                           | Ежедневно                   | зам. по АХЧ<br>завхоз |
|                                                                                                                                 | – температура холодильного оборудования                                                                                 |                           |                             |                       |
| Приготовление пищевой продукции                                                                                                 | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам                                                | СанПиН 2.3/2.4.3590-20    | Каждый технологический цикл | зам. по АХЧ<br>завхоз |
|                                                                                                                                 | – точность технологических процессов                                                                                    |                           |                             | зам. по АХЧ           |

|                                                                                |                                                                                                                                                                           |                                    |                               |                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                | – температура готовности блюд                                                                                                                                             |                                    | Каждая партия                 | завхоз                         |
| Готовые блюда                                                                  | – суточная проба                                                                                                                                                          | СанПиН 2.3/2.4.3590-20             | Ежедневно от каждой партии    | зам. по АХЧ<br>завхоз          |
|                                                                                | – органолептическая оценка;<br>– дата и время реализации готовых блюд                                                                                                     |                                    | Каждая партия                 | повар<br>зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Обработка посуды и инвентаря                                                   | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах                                                                                              | СанПиН 2.3/2.4.3590-20             | Ежедневно                     | повар                          |
|                                                                                | – состояние оборудования, инвентаря и посуды                                                                                                                              |                                    |                               | повар                          |
|                                                                                | – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции                                                                                                                       |                                    |                               | повар                          |
| <...>                                                                          |                                                                                                                                                                           |                                    |                               |                                |
| <b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b> |                                                                                                                                                                           |                                    |                               |                                |
| Мебель и оборудование для детей                                                | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21                 | 2 раза в год (август, январь) | Педагоги                       |
|                                                                                | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                                                                                                                 | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия                 | Педагоги                       |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                   |                                            |                                                                                                     |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Показатели организации образовательного процесса                                   | Режим дня групп                                                                                                                                                   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21         | 1 раз в месяц                                                                                       | Педагоги              |
| <...>                                                                              |                                                                                                                                                                   |                                            |                                                                                                     |                       |
| <b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b> |                                                                                                                                                                   |                                            |                                                                                                     |                       |
| Профилактика заболеваний у детей                                                   | Утренний осмотр детей, термометрия                                                                                                                                | СП 2.4.3648-20                             | Ежедневно                                                                                           | Педагоги, мед. сестра |
|                                                                                    | Осмотр воспитанников на педикулез                                                                                                                                 | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21           | 1 раз в месяц                                                                                       | Педагоги, мед. сестра |
|                                                                                    | Диагностика туберкулеза                                                                                                                                           | СанПиН 3.3686-21                           | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Педагоги, мед. сестра |
| Улучшение здоровья детей                                                           | Оздоровление                                                                                                                                                      | СП 2.4.3648-20                             | Июнь, июль, август                                                                                  | Педагоги, мед. сестра |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей                                | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора | По программе мероприятий                                                                            | мед персонал          |
|                                                                                    |                                                                                                                                                                   |                                            |                                                                                                     |                       |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>          |                                                                                                                                                                   |                                            |                                                                                                     |                       |
| Состояние здоровья работников                                                      | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов                                                                      | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                     | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока                                              | зам. по АХЧ завхоз    |

|                          |            |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                       |
|--------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                          | Медосмотр  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный – при трудоустройстве;<br>периодический – ежегодно                                                                                       | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н                                                      | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | мед персонал          |

**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                                        | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ежедневно                                        | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                             | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Ведомость контроля за рационом питания                        | Ежедневно                                        | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| График смены кипяченой воды                                   | Не реже 1 раза каждые 3 часа                     | зам. по АХЧ<br>завхоз |

|                                                                                      |            |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей                                          | По факту   | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез                                            | Ежемесячно | мед персонал          |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту   | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Личные медицинские книжки работников                                                 |            |                       |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля                            | По факту   | зам. по АХЧ<br>завхоз |
| Журнал визуального производственного контроля                                        | По факту   | зам. по АХЧ<br>завхоз |

**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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|    |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев     | <ul style="list-style-type: none"> <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 | зам. по АХЧ   |
| 2     | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости     | зам. по АХЧ   |
| 3     | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля    | При формировании штата и по необходимости     | зам. по АХЧ   |
| 4     | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль                        | 1 раз в 5 лет                                 | зам. по АХЧ   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                              |             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------|
| 5  | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации                                                                                                                                                               | При приеме на работу и по необходимости      | зам. по АХЧ |
| 6  | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке                                                                                                             | По графику                                   | зам. по АХЧ |
| 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                                    | зам. по АХЧ |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте                                                                                                                                                                                                               | Постоянно                                    | зам. по АХЧ |
| 9  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм                                                                                                                                                                                                                | Немедленно (при выявлении)                   | зам. по АХЧ |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами                                                                                                 | Ежегодно                                     | зам. по АХЧ |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля                                                                                                                                                                                                                 | По требованию ТО Управления Роспотребнадзора | зам. по АХЧ |

Программу разработала: зам. зав. по АХЧ Мирахмедова Н.А.