

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Родионо-Несветайского района детский сад «Колосок»  
(МБДОУ детский сад «Колосок»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ детский сад «Колосок»

Е.А. Данцева

Приказ № 27 от 12.01.2026 года

## **ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
Родионово-Несветайского района детский сад «Колосок»**

сл. Алексеево-Тузловка  
2026г.

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Родионово- Несветайского района детский сад «Колосок» (МБДОУ детский сад «Колосок»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование;
Юридический адрес:	346596 РО, Родионово-Несветайский район, сл.Алексеево-Тузловка. ул.Школьная 10.
Фактический адрес:	346596 РО, Родионово-Несветайский район, сл.Алексеево-Тузловка. ул.Школьная 10.

### Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее одно этажное здание
Площадь	533,1 кв. м.
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	своя котельная
Система водоснабжения	горячая и холодная, водопроводная вода
Система канализации	Внутренняя своя канализация

## **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 2.1.3678-20- «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта от 24.12.2020 №44**
- **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»;**
- **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»;

- *Постановление главного санитарного врача РФ от 22.08.2024г № 9 « О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические права и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 (вступает в силу с 01.03.2025г-01.01.2027г)*

### 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 от 12.01.2026 № 28
2	воспитатель	<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> </ul>	Приказ от 12.01.2026 № 28
3	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> </ul>	Приказ от 12.01.2026 № 28
4	Завхоз	<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> </ul>	Приказ от 12.01.2026 № 28

		<ul style="list-style-type: none"> <li>разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	
5	Лицо, ответственное за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>контроль организации питания;</li> <li>отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 12.01.2026 № 28

**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 (вид) контроля	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 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Рабочие места в помещениях пищеблока		

				– по 2 точки		
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и	1 раз в год после смены песка весной	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		санитарно-химический контроль				
5	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и 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 горшков, стульчаков</li> </ul> <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в пищеблоке: с</li> </ul>		

				разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
6	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 2.1.3684 - 21, СанПиН 1.2.3685 -21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

7	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 2.3/2.4.3 590-20, 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 и блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
8	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронным и средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

**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

				<b>аттестация</b>
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощник воспитателя	2	1 раз в год	ежегодно
6	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

## 6. Перечень

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

### 1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.09.2025 № СОУТ 1193098

### 1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 18.10.2012 № 2924
2	Медицинская	от 06.06.2013 № ЛО--61-01-002790

## 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	завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП	Ежедневно	завхоз
	– генеральной уборки	3.1/2.4.3598 -20	Еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
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	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	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	Дворник

			выше – 1 раз в 5 дней	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– 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	завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	завхоз
	– кратность			

	проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	завхоз
	– 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	воспитатель
	– 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	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 дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	завхоз
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<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; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно	Ответственный по питанию, завхоз

продовольственный сырь	– время смены кипяченой воды	-20	Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	завхоз
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	завхоз

	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным 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)	воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	завхоз
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	воспитатель
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели,
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	воспитатели

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,	По программе мероприятий	Медработник ФАПА
<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	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; периодический – ежегодно	Медработник ФАПА

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	Медработник ФАПА

**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	Ответственный
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	воспитатель
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	воспитатель
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	завхоз

Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	завхоз, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	завхоз воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	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 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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> </ul>

	канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <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	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	завхоз

6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	завхоз
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	завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	завхоз
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в г. Новошахтинска	Заведующий

Программу разработали: 12.01.2026г

*Заведующий*

*Данцева Е.А*

*Ответственный по питанию*

*Шарова Н.А.*

Согласовано:

*Специалист по кадрам*

*Шарова Н.А.*

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОДИОНОВО-НЕСВЕТАЙСКОГО РАЙОНА ДЕТСКИЙ САД  
«КОЛОСОК»**

**(МБДОУ ДЕТСКИЙ САД «КОЛОСОК»)**

**ПРИКАЗ**

12 января 2026 года

№ 26

**Об утверждении и введении в действие программы производственного контроля.**

В целях регламента в 2026 году организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении,

**ПРИКАЗЫВАЮ**

1. Утвердить и ввести в действие с 12.01.2026г. «Программу производственного контроля» в учреждении на 2026год.
- 2 . Делопроизводителю Шаровой Н.А. разместить данный документ на официальном сайте МБДОУ детский сад «Колосок».
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад «Колосок»

Е.А.Данцева

С приказом ознакомлены 12.01.2026г:

1. \_\_\_\_\_ Шарова Н.А

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОДИОНОВО-НЕСВЕТАЙСКОГО РАЙОНА ДЕТСКИЙ САД  
«КОЛОСОК»**

**(МБДОУ ДЕТСКИЙ САД «КОЛОСОК»)**

**ПРИКАЗ**

12.01.2026год

№ 28

сл. Алексеево-Тузловка

**О назначении ответственных за  
производственный контроль  
и санитарное состояние учреждения**

С целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил гигиенических нормативов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарными правилами СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ детский сад «Колосок».

2. Назначить лиц, ответственных за проведение и исполнение Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

2.1. Выполнение санитарно-гигиенического режима на пищеблоке ответственные:

Данцева Е.А., заведующий;

Букурова Л.И., повар;

2.2. Организация питания в группах, ответственные:

Данцева Е.А., заведующий;

Шарова Н.А., заведующий хозяйством;

2.3. Медицинское обследование работников учреждения, ответственные:

Данцева Е.А., заведующий; Шарова Н.А., заведующий хозяйством;

2.4. Санитарно-гигиенический режим в группах, ответственные:

Данцева Е.А., заведующий;

Шарова Н.А., заведующий хозяйством;

3. Ответственным лицам:

3.1. Принять ППК ДОО к руководству и исполнению

3.2. Обеспечить выполнение требований ППК соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ДОО.

4. Контроль настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад «Колосок»

С приказом ознакомлены:

Данцева Е.А

Шарова Н.А

Букурова Л.И