



«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Колокольчик» пгт Краскино
Хасанского муниципального округа
Ященко И.А.
Приказ № 24 от «04» сентября 2025 г.

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических

«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Колокольчик» пгт Краскино
Хасанского муниципального округа
Яценко И.А.
Приказ № 24 от «04» сентября 2025 г.

**Список сотрудников пищеблока МБДОУ «Детский сад «Колокольчик»
пгт Краскино Хасанского муниципального округа**

ФИО	Должность
Богачева Татьяна Петровна	шеф-повар
Лактионова Людмила Викторовна	повар
Яценко Зося Степановна	Заведующий хозяйством
Акимова Виктория Николаевна	кухонный рабочий

«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Колокольчик» пгт Краскино
Хасанского муниципального округа
Ященко И.А.
Приказ № 24 от «04» сентября 2025 г.

ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБДОУ «Детский сад «Колокольчик»
пгт Краскино Хасанского муниципального
округа на 2025 - 2026 учебный год**

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 28 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- заведующий ДОУ, заведующий хозяйством, старший воспитатель.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором без взимания платы. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

МБДОУ «Детский сад «Колокольчик» пгт Краскино Хасанского муниципального округа, является бюджетной организацией, детским садом, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Администрация пгт Славянка Хасанского муниципального округа.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 692715, пгт Краскино, ул. Ново-Киевская, д. 9, телефон 8(42331)30-1-42

Заведующий МБДОУ: Ященко Инесса Александровна, телефон 8(42331)30-1-42

Старший воспитатель: Колесникова Елена Вячеславовна, телефон 8(42331)30-1-42

Заведующий хозяйством: Ященко Зося Степановна, телефон 8(42331)30-1-42.

Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
2. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
5. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
6. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. Федеральным законом РФ от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей».
8. Законом РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. № 4979-1.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
11. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
12. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы».
13. СанПиН 2.3.2.1940-05. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания.
14. ГОСТом Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
15. ГОСТом Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
16. ГОСТом Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
17. Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302-н
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Для реализации Программы производственного контроля в ДОО имеется следующий **набор документов**:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию.
2. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра.
3. Личные санитарные книжки сотрудников.
4. Локальные акты ДОО (приказы, положения).

Часть I

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОО самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.» (СанПиН 1.1.1058-01)

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	7	IV
Хлорные соединения (аламинол, деохлор)	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	7	III
Тепловое излучение	Повар, кухонный рабочий	3	-

Лабораторные исследования для ДОО проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» в соответствии с графиком производственного контроля, согласованным с главным врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» пгт Славянка, ул. Блюхера,16, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-х дневный срок производится запрос в ФБУЗ и повторном проведении лабораторного обследования.

График производственного лабораторного контроля ДОО на 2025 учебный год.

№ п/ п	Наименование выполняемых работ	I квартал			II квартал			III квартал			IV квартал		
		январ	февра	март	апре	май	июн	июл	авгус	сентя	октя	нояб	декаб

1.	Микробиологи- ческие и санитарно- паразитологические показатели песка из песочниц					+							
2.	Санитарно- химические показатели песка из песочниц					+							
3.	Микробиологическо е исследование воды из разводящей сети (1 проба)					+						+	
4.	Химический анализ воды из разводящей сети (1 проба)					+						+	

Часть 2

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники: - Все сотрудники

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится 1 раз в год: в ходе планового медицинского осмотра.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДООУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется кладовщиком.

Часть 3

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в неделю	Рабочий по ремонту здания	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ Рабочий по ремонту здания	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в неделю	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля

Контроль за режимом организации питания в группах	ежедневно	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Заведующий хозяйством Старший воспитатель Воспитатели	журнал бракеража готовой продукции
Контроль за витаминизацией блюд на пищеблоке	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал регистрации витаминизации 3-х блюд
Проверка суточной пробы	Ежедневно	Заведующий хозяйством Старший воспитатель Воспитатели	Карта оперативного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением овощей и соблюдением температурного режима в овощехранилище	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за проведением лабораторных исследований	2 раза в год	Заведующий	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля, карты оперативного контроля
Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ Старший воспитатель Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	Ежедневно	Старший воспитатель, заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Старший воспитатель Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания

Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заведующий ДОУ	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием рук и спецодежды обслуживающего персонала	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля

Часть 4

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы лабораторных исследований песка.
2. Протоколы лабораторных исследований воды.
3. Журнал здоровья работников пищеблока.
4. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
5. Ветеринарные справки о качестве товара.
6. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
7. Журнал учёта профилактических прививок.
8. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
9. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
10. Журнал осмотра детей на педикулёз.
11. Журнал учёта детей, находившихся в изоляторе.
12. Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
13. Личные медицинские книжки сотрудников.
14. Журнал учёта заболеваемости.
15. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
16. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
17. Накопительная ведомость по анализу питания.

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, о которых необходимо информировать территориальный отдел.

№№ п/п	Вид аварии, неблагоприятия	Наименование, телефоны, адреса организаций, куда необходимо обращаться
1	Обнаружение химического загрязнения	8-914-799-17-06 Главный специалист по ГО по ЧС Славянского городского поселения ЕДС (единая диспетчерская служба, круглосуточно) Хасанского муниципального округа -46-4-75
2	Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления канализации, энергоснабжения)	Дежурный отдела жизнеобеспечения Приморского края: -8-423-2221927, 8-4232- 22-42-72 Энергоснабжение домов и объектов поселения6-46-7-34 – дежурный ОАО «Хасанскомунэнерго», -46-7-57 – дежурный Южные серии (ДРСК) Отопление и горячая вода -46-0-13 – дежурный «Примтеплоэнерго»
3	Случаи возникновения инфекционных или массовых неинфекционных заболеваний	Территориальный отдел ФБЗУ ЦГиЭ «Роспотребнадзора» в Приморском крае Владивосток, Уткинская улица, 36 +7 (423) 240-21-85 +7 (423) 276-38-93 (горячая линия по защите прав потребителей) +7 (423) 271-21-54 (горячая линия по защите
4	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований (питьевой воды, готовых блюд, смывов)	Госэпиднадзор Территориальный отдел ФБЗУ ЦГиЭ «Роспотребнадзора» в Приморском крае Владивосток, Уткинская улица, 36 +7 (423) 240-21-85 +7 (423) 276-38-93 (горячая линия по защите прав потребителей) +7 (423) 271-21-54 (горячая линия по защите