

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 4 п. Светоч
(МБДОУ детский сад № 4 п. Светоч)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
детский сад № 4 п. Светоч
 Е.И. Джапенова
Приказ № 5 от 12.01.2026



**Программа (план) производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 4 п. Светоч**

п. Светоч
2026

Настоящая **Программа производственного контроля МБДОУ детский сад № 4 п. Светоч** регламентирует организацию и проведение 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.

Производственный контроль прежде всего направлен на предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, обеспечение благоприятных условий воспитания детей в учреждении, профилактику возникновения среди них различных заболеваний и, как следствие, на сохранение и укрепление здоровья детей.

Целью производственного контроля в ДОУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- ✓ организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;

- ✓ контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в ДОУ соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 4 п. Светоч*

(МБДОУ детский сад № 4 п. Светоч)

Тип объекта: *образовательная организация*

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: *1) образовательная:*

- дошкольное образование;*

Юридический адрес: *347127, Ростовская область, Милютинский район, п. Светоч, ул. Кооперативная, д. 4*

Фактический адрес: *347127, Ростовская область, Милютинский район, п. Светоч, ул. Кооперативная, д. 4*

Характеристика здания

Тип строения *отдельно стоящее 1-но этажное здание*

Площадь *276,5 кв. м.*

Оборудование *оборудование офисное (компьютер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности*

Характеристика инженерных систем

Освещение *естественное и искусственное*

Система вентиляции *естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления *Водное, своя котельная*

Система водоснабжения *холодная, централизованная*

Система канализации *септик*

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- ✓ Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✓ Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- ✓ Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- ✓ Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/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 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- ✓ 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»;
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ✓ СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- ✓ 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 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 продуктов»;
- ✓ ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ✓ ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ✓ 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 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ✓ МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- ✓ МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;

✓ МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

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

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Январь-декабрь	Заведующий
2	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;	Январь-декабрь	Воспитатель
	- исполнение мер по устранению выявленных нарушений;		
3	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды;	Январь-декабрь	Заведующий хозяйством
5	- контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации;	Январь-декабрь	Заведующий хозяйством

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	1 раз в 2 года	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в 2 года и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологическ	1 раз в год		СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для		
		ие исследования)		готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		производственного контроля
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, 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 (2 пробы)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Младший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
5	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
6	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

5. 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
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				

Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Уборщик
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Уборщик
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	заведующий хозяйством
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	заведующий хозяйством
	– 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	заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	повар
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Заведующий хозяйством

	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	заведующий хозяйством
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	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	Каждая партия	заведующий хозяйством
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т.д.)			

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка	– качество и безопасность поступивших продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством	
пищевой продукции и сырья	и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Мл.воспитатель	
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно		Заведующий хозяйством
	– температура холодильного оборудования;				

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар
	– поточность технологических процессов;			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– 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	Повар
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			заведующего хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	воспитатель
	расстановка			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	воспитатель
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатель, мл. воспитатель

Здоровье	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Работник ФАПа (по договору)
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Работник ФАПа (по договору)
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Работник ФАПа (по договору)
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Работник ФАПа (по договору)
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	заведующий
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно.	заведующий
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	

6. 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	повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	мл.воспитатель

Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Работник ФАПа (по договору)
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	заведующий
Личные медицинские книжки работников		

7. 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"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противозидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике

	случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

8. 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
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий

7	Формирование на объекте инструктивно- методической базы (законодательство Российской Федерации и области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Январь-декабрь	Заведующий
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий Заведующий хозяйством
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий

Завхоз

Повар





Джапенова Е.И.

Гурова Т.В.



Темерева Т.П.

Согласовано:

Председатель ППО



Гурова Т.В.