

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Мосаринский детский сад»
(МДОУ «Мосаринский детский сад»)



Утверждаю
Заведующий
МДОУ «Мосаринский детский сад»
Е.А.Кибардина
Приказ № от «01» сентября 2026г

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Мосаринский детский сад»**

д.Ивская Вершина
2026

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Мосаринский детский сад» (МДОУ «Мосаринский детский сад»)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей;

Юридический адрес: 425520, д. Ивская Вершина, ул. Ивская Вершина, д. 1А

Фактический адрес: 425520, д. Ивская Вершина, ул. Ивская Вершина, д. 1А

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее деревянное одноэтажное здание

Площадь: 615.6 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: местная

Система водоснабжения: холодная, централизованная

Система канализации: местная

1. 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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СП 3.1.098-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Клещевой энцефалита»;
- приказ Министерство Здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 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

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	-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;	
2	Заведующий	– контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ от 31.08.2026 № 59
3	Заведующий	– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю	
4	Заведующий	– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений;	
5	Заведующий, завхоз, повар	– контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации	Приказ от 14.09.2021 № 65

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)	Основани е	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.1.3684-21 , МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2 016, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
			вентиляции, ремонта оборудования			

4	Песок на игровых площадках	Паразитологическое исследование, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	1–2 пробы из песочниц	СанПиН 3.3686-21	Протокол
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологическое исследование)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.3686-21	Протокол
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		

6	Качество 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 2.1.3684-21	Протокол
7	Санитарно-бактериологическое исследование 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 2.3/2.4.428 2-26., пункт 4,5,10	Протокол
		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	Воспитатели	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Младший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в год
4	Работник пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
5	Сторожа	3	1 раз в год	

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

5.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Младший воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 21.11.2023 № 43
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 21.11.2023 № 43

5.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 21.01.2016 № 91
2	Медицинская	от 05.08.2015 б/н

6. 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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно: утром и вечером	Завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.2.4283-26	Еженедельно	Завхоз

Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.2.4283-26, график проветриваний	Постоянно	Завхоз
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.2.4283-26	Ежемесячно	Завхоз
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Еженедельно	заведующий
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежемесячно	Завхоз
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Постоянно	завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	завхоз
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Постоянно	завхоз, ответственный по питанию
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Каждый технологический цикл производства	заведующий
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.2.4283-26	2 раз в год, сентябрь, май	воспитатели
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.2.4283-26	Постоянно	воспитатели
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.2.4283-26	Постоянно	заведующий
Продолжительность прогулок	СП 2.4.2.4283-26	Постоянно	заведующий
Режим дня и занятий	СП 2.4.2.4283-26	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	заведующий

Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.2.4283-26	Постоянно	заведующий
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	заведующий воспитатели
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.2.4283-26	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	1 раз в неделю	завхоз, специализированная организация
Дезинфекция	СанПиН 3.3686-21	По необходимости	

Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Завхоз, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Завхоз, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация

7.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	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно	повар
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	повар
График смены кипяченой воды	ежедневно	Младшее воспитатели
Рабочий лист ХААСП	по графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	по графику	Председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	по факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	по факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	по факту	заведующий
Журнал визуального	ежедневно	Завхоз, работник по

производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		техническому обслуживанию
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	по факту	Заведующий

8. 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	• 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	• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации,	• приостановление деятельности до ликвидации аварии;

	отопления, электроэнергии	• вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

9. 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	заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	заведующий
9	Принятие мер, направленных на	Немедленно (при выявлении)	Заведующий

	устранение нарушений санитарных норм		
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 территориального отдела	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий

Заведующий хозяйством

Handwritten signature

Е.А.Кибардина

В.А.Куклин

Ответственный по питанию

Handwritten signature

В.А. Куклин

Согласовано:

Медработник

Handwritten signature

Е.В.Бушкова

