

**муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Медведевский детский сад № 5 «Золотая рыбка»  
(МАДОУ «Медведевский детский сад № 5 «Золотая рыбка»)**

---

**Ахмадуллина  
Светлана  
Владимировна**

Подписан: Ахмадуллина Светлана Владимировна  
DN: C=RU, S=Республика Марий Эл, L=пгт  
Медведево, T=Заведующий, O=Муниципальное автономное  
дошкольное образовательное  
учреждение "Медведевский детский сад  
№ 5 "Золотая Рыбка", CN=Ахмадуллина Светлана Владимировна  
ИИН=120703875386, E=goldfish-5@yandex.ru,  
G=Светлана Владимировна, SN=Ахмадуллина,  
CN=Ахмадуллина Светлана Владимировна  
Основание: Я являюсь автором этого документа  
Местоположение: место подписания  
Дата: 2026.09.28 08:05:11+0300

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом заведующего МАДОУ  
«Медведевский детский сад №5  
«Золотая рыбка»  
от 07.09.2026 г. № 72-ОД

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении  
«Медведевский детский сад № 5 «Золотая рыбка»**

Настоящая Программа производственного контроля в МАДОУ «Медведевский детский сад №5 «Золотая рыбка» (далее - Программа производственного контроля) 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.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

Целью производственного контроля в МАДОУ «Медведевский детский сад № 5 «Золотая рыбка» (далее - дошкольное образовательное учреждение), регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников дошкольного образовательного учреждения, 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 дошкольного образовательного учреждения;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии 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 МАДОУ «Медведевский детский сад №5 «Золотая рыбка» 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). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности дошкольного образовательного учреждения или других существенных изменений деятельности.

## **1. Паспорт программы**

### **Характеристика объекта**

|                                                                     |                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полное и сокращенное наименование:                                  | Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Медведевский детский сад № 5 «Золотая рыбка» (МАДОУ «Медведевский детский сад №5 «Золотая рыбка») |
| Тип объекта:                                                        | образовательная организация                                                                                                                                       |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная:<br>- дошкольное образование                                                                                                                   |
| Юридический адрес:                                                  | 425200, Республика Марий Эл, Медведевский район, пгт. Медведево, ул. Мира, д. 21                                                                                  |
| Фактический адрес:                                                  | 425200, Республика Марий Эл, Медведевский район, пгт. Медведево, ул. Мира, д. 21                                                                                  |

### **Характеристика здания**

|              |                                                                                                        |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип строения | отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным этажом                                                |
| Площадь      | 4852,7 кв. м                                                                                           |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),<br>оборудование для проведения учебной деятельности |

### **Характеристика инженерных систем**

|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| Освещение | естественное и искусственное    |
| Система   | естественная, приточно-вытяжная |

вентиляции

Система  
отопления

централизованная

Система  
водоснабжения

горячая и холодая, централизованная

Система  
канализации

подключено к сети канализации п. Медведево

## **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 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.1.4284-26 «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 2.3/2.4.4282-26 «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

| № 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:</li> <li>- устранение выявленных нарушений</li> </ul> | приказ от 07.09.2026 № 72/1-ОД            |
| 2     | Старший 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 07.09.2026 № 72/1-ОД            |
| 3     | Медработник (по согласованию) | <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> </ul>                                                                                                                                                                                                                                | приказ от 07.09.2026 № 72/1-ОД            |

|   |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                |
|---|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|   |                          | - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;<br>- ведение учета и отчетности по производственному контролю                                                                                                                                                     |                                |
| 4 | Заведующий хозяйством    | - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;<br>- организация лабораторно-инструментальных исследований;<br>- ведение учетной документации;<br>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;<br>- контроль охраны окружающей среды | приказ от 07.09.2026 № 72/1-ОД |
| 5 | Ответственный по питанию | - контроль организации питания;<br>- отслеживание витаминизации блюд;<br>- ведение учетной документации                                                                                                                                                                       | приказ от 07.09.2026 № 72/1-ОД |

**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)<br>Рабочие места в помещениях пищеблока | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, акт           |
|   |                                |                                                                                | 1 раз в год                                | Рабочие места (за исключением                                                                                                 | СП 2.2.3670-20                     |                         |

|   |                                                                       |                                                                             |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |                               |
|---|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
|   |                                                                       |                                                                             |                                                                                                                 | рабочих мест<br>пищеблока) –<br>по 2 точки                                                                                                                                                                                                                                                                    |                           |                               |
| 2 | Контроль<br>искусственно<br>й<br>освещенност<br>и                     | Уровни света,<br>коэффициент<br>пульсации                                   | 1 раз в год и<br>при наличии<br>жалоб – в<br>темное время<br>суток                                              | Помещения<br>для занятий,<br>кабинеты,<br>оборудованны<br>е<br>персональным<br>и<br>электронными<br>средствами<br>обучения,<br>спортивный и<br>музыкальный<br>залы (не<br>менее 20%<br>помещений –<br>по 1 точке)<br>Рабочие<br>места, в том<br>числе в<br>производстве<br>нных<br>помещениях<br>(по 2 точки) | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21 | Протокол<br>,<br>акт          |
| 3 | Оценка<br>параметров<br>шума                                          | Уровни звука,<br>звукового<br>давления                                      | 1 раз в 2 года                                                                                                  | Помещения<br>для занятий и<br>кабинеты с<br>электронными<br>средствами<br>обучения (не<br>менее 10%<br>помещений –<br>по 1 точке)                                                                                                                                                                             | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21 | Протокол<br>, акт<br>контроля |
|   |                                                                       |                                                                             | 1 раз в год и<br>внепланово –<br>после<br>реконструируе<br>мых систем<br>вентиляции,<br>ремонта<br>оборудования | Помещения,<br>где есть<br>технологичес<br>кое<br>оборудование,<br>системы<br>вентиляции<br>(по 1 точке)                                                                                                                                                                                                       | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21 |                               |
| 4 | Оценка<br>состояния<br>воздушной<br>среды<br>помещений<br>(аэроионный | Содержание<br>вредных<br>веществ (фенол,<br>формальдегид,<br>бензол и т.п.) | После<br>ремонтных<br>работ,<br>установки<br>новой мебели,<br>покупки книг                                      | Помещения<br>для занятий,<br>кабинеты,<br>помещения<br>для занятий<br>ПЭВМ,                                                                                                                                                                                                                                   | СанПиН<br>1.2.3685-<br>21 | Протокол<br>,<br>акт          |

|   |                                                             |                                                                                                                                                                                    |              |                                                                                             |                                      |               |
|---|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|
|   | состав воздуха)                                             |                                                                                                                                                                                    |              | спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)                         |                                      |               |
|   |                                                             | Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)                                                                                                                            | 1 раз в год  | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)              | СанПиН 1.2.3685-21                   |               |
| 5 | Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль | 2 раза в год | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)                                           | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, акт |
| 6 | 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, акт |
|   |                                                             | Паразитологические исследования                                                                                                                                                    |              | По 10 смывов:<br>– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;<br>– в спальнях: |                                      |               |

|   |                            |                                                               |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                        |               |
|---|----------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|
|   |                            |                                                               |                                                                                        | <p>постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;<br/>         – в туалетных комнатах:<br/>         ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков<br/>         По 20 смывов:<br/>         – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;<br/>         – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p> |                                        |               |
|   |                            | 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:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, акт |

|   |                                                                    |                                                                                                            |              |                                                                                                                                     |                                         |                |
|---|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------|
|   |                                                                    |                                                                                                            |              | овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)                                                                     |                                         |                |
| 8 | Исследования и контроль пищевой продукции                          | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в год  | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.42 82-26, ТР ТС 021/2011 | Протокол , акт |
|   |                                                                    | 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 1.2.3685-21                      | Протокол , акт |

#### 4.2. Помещения бассейна:

| № | Объект (вид) контроля | Показатели           | Кратность            | Место контроля (количество замеров) | Основание      | Форма учета результатов |
|---|-----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------|-------------------------|
| 1 | Бассейновая вода      | Мутность, цветность, | 1 раз в рабочие часы | Ванны бассейна                      | СП 2.1.3678-20 | Протокол, акт           |

|   |                                                                     |                                                                                                                                            |                                                                   |                                  |               |
|---|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|
|   |                                                                     | запах                                                                                                                                      |                                                                   |                                  |               |
|   |                                                                     | Температура                                                                                                                                | Перед началом работы и далее каждые 4 часа                        |                                  |               |
| 2 | Бассейновая вода - остаточное содержание обеззараживающих реагентов | – Водородный показатель (рН);<br>– остаточный связанный хлор;<br>– остаточный свободный хлор;<br>– озон (при озонировании)                 | Перед началом работы и далее каждые 4 часа                        |                                  |               |
| 3 | Бассейновая вода - контроль содержания органических веществ         | – Перманганатная окисляемость;<br>– хлороформ;<br>– формальдегид (при озонировании);<br>– азот аммонийный                                  | 1 раз в месяц                                                     |                                  |               |
| 4 | Бассейновая вода - основные микробиологические показатели           | – Обобщенные колиформные бактерии (далее - ОКБ);<br>– escherichia coli;<br>– колифаги;<br>– золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus) | 1 раз в месяц                                                     |                                  |               |
| 5 | Бассейновая вода - паразитологические исследования                  | – Возбудители кишечных инфекций;<br>– синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa);<br>– цисты лямблий;<br>– яйца и                        | При неудовлетворительных анализах на ОКБ и (или) Escherichia coli | СП 2.1.3678-20, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, акт |

|   |                                                        |                                                   |                                                                                            |                               |                   |                  |
|---|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|------------------|
|   |                                                        | личинки<br>гельминтов                             |                                                                                            |                               |                   |                  |
| 6 | Воздух<br>водной зоны                                  | – Хлороформ;<br>– хлор                            | при<br>концентрации<br>хлороформа в<br>воде более 0,2<br>мг/л                              | Все<br>помещения<br>(2 точки) | СП<br>2.1.3678-20 | Протокол,<br>акт |
| 7 | Воздух<br>водной зоны<br>–<br>микроклимат              | –<br>Температура;<br>– влажность<br>относительная | Перед началом<br>работы и далее<br>каждые 4 часа                                           |                               |                   |                  |
|   |                                                        | Скорость<br>движения<br>воздуха                   | Перед<br>открытием и<br>после ремонта<br>или замены<br>вентиляционн<br>ого<br>оборудования |                               |                   |                  |
| 8 | Прочие<br>показатели<br>освещенност<br>и               | Освещенность<br>поверхности<br>воды               | Перед<br>открытием и<br>после ремонта<br>или замены<br>вентиляционн<br>ого<br>оборудования | Все<br>помещения<br>(1 точка) | СП<br>2.1.3678-20 | Протокол,<br>акт |
| 9 | Прочие<br>показатели –<br>оценка<br>параметров<br>шума | Уровень звука                                     |                                                                                            |                               |                   |                  |

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

| №<br>п/п | Профессия                               | Количество человек | Кратность                              |                                             |
|----------|-----------------------------------------|--------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|
|          |                                         |                    | Периодический<br>медицинский<br>осмотр | Гигиеническая<br>подготовка и<br>аттестация |
| 1        | Заведующий                              | 1                  | 1 раз в год                            | 1 раз в 2 года                              |
| 2        | Старший воспитатель                     | 2                  | 1 раз в год                            | 1 раз в 2 года                              |
| 3        | Воспитатель                             | 14                 | 1 раз в год                            | 1 раз в 2 года                              |
| 4        | Музыкальный<br>руководитель             | 2                  | 1 раз в год                            | 1 раз в 2 года                              |
| 5        | Инструктор по<br>физической<br>культуре | 1                  | 1 раз в год                            | 1 раз в 2 года                              |
| 6        | Учитель-логопед                         | 2                  | 1 раз в год                            | 1 раз в 2 года                              |

|    |                      |    |             |                |
|----|----------------------|----|-------------|----------------|
| 7  | Учитель-дефектолог   | 1  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8  | Младший воспитатель  | 16 | 1 раз в год | 1 раз в год    |
| 9  | Педагог-психолог     | 1  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Работники пищеблока  | 5  | 1 раз в год | 1 раз в год    |
| 11 | Технический персонал | 10 | 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**

**6.1. Работа:**

| № п/п | Показатель                                         | Профессия        | Документ                                                               |
|-------|----------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат | Кухонный рабочий | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.04.2026 № 46 |
| 2     | Тепловое излучение                                 | Повар            | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.04.2026 № 43 |

**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             | Зав. хозяйством                                                                 |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                   | Кратность и качество:<br>– текущей уборки;       | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 | Ежедневно             | Медработник,<br>Зав. хозяйством                                                 |
|                                                                 | – генеральной уборки                             |                                        | Ежемесячно            |                                                                                 |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами    | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | СанПиН 2.1.3684-21                     | По мере необходимости | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса 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 выше – 1 раз в 5 дней | Дворник                                           |
| Рабочие растворы дезсредств                     | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств               | СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно                                                                                             | Медработник                                       |
| Дезинсекция                                     | – профилактика                                                       | СанПиН 3.3686-21                       | Ежедневно                                                                                             | Зав. хозяйством, дворник                          |
|                                                 | – обследование                                                       |                                        | 2 раза в месяц                                                                                        | Специализированная организация, дворник           |
|                                                 | – уничтожение                                                        |                                        | По необходимости                                                                                      |                                                   |
| Дератизация                                     | – профилактика                                                       | СанПиН 3.3686-21                       | Ежедневно                                                                                             | Зав. хозяйством, дворник                          |
|                                                 | – 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                                                                                         | Зав. хозяйством                                   |
|                                                 | – наличие, целостность и тип ламп                                    |                                        |                                                                                                       |                                                   |

|                                                  |                                                                                                                                                                |                                                 |                           |                                                                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Микроклимат помещений                            | – температура воздуха;                                                                                                                                         | СП 2.4.3648-20                                  | Ежедневно (в течение дня) | Зав. хозяйством                                                    |
|                                                  | – кратность проветривания;                                                                                                                                     |                                                 |                           |                                                                    |
|                                                  | – влажность воздуха (склад пищеблока)                                                                                                                          |                                                 | Ежедневно                 | Кухонный рабочий                                                   |
| Шум                                              | – наличие источников шума на территории и в помещениях                                                                                                         | СП 2.4.3648-20                                  | Ежемесячно                | Зав. хозяйством                                                    |
|                                                  | – 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     | Старший воспитатель                                                |
|                                                  | – наличие крышки (накидки) 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             | Завед.хозяйством, завед.прод.складом                               |
|                                                  | – 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<br>воздух вещества                                                                                                     | Проверка<br>закупаемой<br>продукции на<br>соответствие преде<br>льно допустимым<br>концентрациям<br>вредных веществ                           | СП 2.4.3648-<br>20, ТР ТС<br>007/201,<br>СанПиН<br>3.3686-21 | Каждая<br>партия                   | Зав. хозяйством                                                        |
|                                                                                                                                     | Контроль работы<br>вентиляции                                                                                                                 |                                                              | Ежеквартальн<br>о                  | Рабочий по<br>обслуживанию<br>здания                                   |
| Внутренняя<br>отделка<br>помещений                                                                                                  | Состояние отделки                                                                                                                             | СП 2.4.3648-<br>20,                                          | Ежеквартальн<br>о                  | Рабочий по<br>обслуживанию<br>здания                                   |
| <b>Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью<br/>пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b> |                                                                                                                                               |                                                              |                                    |                                                                        |
| Закупка и<br>приемка<br>пищевой<br>продукции и<br>сырья                                                                             | – качество и<br>безопасность<br>поступивших<br>продуктов и<br>продовольственног<br>о сырья;<br>– условия доставки<br>продукции<br>транспортом | СанПиН<br>2.3/2.4.4282-<br>26                                | Каждая<br>партия                   | Зав. прод. складом,<br>ответственный за<br>работу в ФГИС<br>«Меркурий» |
| Хранение<br>пищевой<br>продукции и<br>продовольствен<br>ного сырья                                                                  | – сроки и условия<br>хранения пищевой<br>продукции                                                                                            | СанПиН<br>2.3/2.4.4282-<br>26                                | Ежедневно                          | Ответственный по<br>питанию,<br>зав. прод. складом                     |
|                                                                                                                                     | – время смены<br>кипяченой воды                                                                                                               |                                                              | Каждые 3<br>часа                   | Ответственный по<br>питанию                                            |
|                                                                                                                                     | – температура и<br>влажность на<br>складе                                                                                                     |                                                              | Ежедневно                          | Зав. прод. складом                                                     |
|                                                                                                                                     | – температура<br>холодильного<br>оборудования                                                                                                 |                                                              |                                    |                                                                        |
| Приготовление<br>пищевой<br>продукции                                                                                               | – соблюдение<br>технологии<br>приготовления<br>блюд по<br>технологическим<br>документам                                                       | СанПиН<br>2.3/2.4.4282-<br>26                                | Каждый<br>технологическ<br>ий цикл | Ответственный по<br>питанию                                            |
|                                                                                                                                     | – поточность<br>технологических<br>процессов                                                                                                  |                                                              |                                    | Повар                                                                  |

|                                                                         |                                                                                                                                                                           |                                    |                               |                              |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
|                                                                         | – температура готовности блюд                                                                                                                                             |                                    | Каждая партия                 |                              |
| Готовые блюда                                                           | – суточная проба                                                                                                                                                          | СанПиН 2.3/2.4.4282-26             | Ежедневно от каждой партии    | Повар                        |
|                                                                         | – органолептическая оценка;<br>– дата и время реализации готовых блюд                                                                                                     |                                    | Каждая партия                 | Ответственный по питанию     |
| Обработка посуды и инвентаря                                            | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах                                                                                              | СанПиН 2.3/2.4.4282-26             | Ежедневно                     | Медработник                  |
|                                                                         | – состояние оборудования, инвентаря и посуды                                                                                                                              |                                    |                               | Медработник, зав. хозяйством |
|                                                                         | – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции                                                                                                                       |                                    |                               | Ответственный по питанию     |
| Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности |                                                                                                                                                                           |                                    |                               |                              |
| 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) | Медработник                  |
|                                                                         | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                                                                                                                 | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия                 | Зав. хозяйством              |
| Показатели организации                                                  | Режим дня групп                                                                                                                                                           | СП 2.4.3648-20, СанПиН             | 1 раз в квартал               | Старший воспитатель          |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                     |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| образовательного процесса                                                          |                                                                                                                                                                     | 1.2.3685-21                      |                                                                                                     |                          |
| <b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b> |                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                     |                          |
| Профилактика заболеваний у детей                                                   | Утренний фильтр (опрос родителей о состоянии здоровья их детей и бесконтактная термометрия)                                                                         | СП 2.4.3648-20                   | Ежедневно                                                                                           | Воспитатели, медработник |
|                                                                                    | Осмотр воспитанников на педикулез                                                                                                                                   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно                                                                                           | Воспитатели, Медработник |
|                                                                                    | Диагностика туберкулеза                                                                                                                                             | СанПиН 3.3686-21                 | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник              |
| Улучшение здоровья детей                                                           | Оздоровление                                                                                                                                                        | СП 2.4.3648-20                   | По программе мероприятий                                                                            | Медработник              |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей                                | Проведение ограничительных мероприятий в 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              |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>          |                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                     |                          |
| Состояние здоровья работников                                                      | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов                                                                        | СанПиН 2.3/2.4.4282-26           | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока                                              | Медработник              |

|                          |            |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |             |
|--------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                          | Медосмотр  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный – при трудоустройстве;<br>периодический – ежегодно                                                                                       | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, 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 |

**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                                        | Зав. прод. складом |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ежедневно                                        | Зав. прод. складом |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                             | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник        |
| Ведомость контроля за рационом питания                        | Ежедневно                                        | Медработник        |
| График смены кипяченой воды                                   | 4 раза в день                                    | Медработник        |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей                   | По факту                                         | Медработник        |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез                     | Ежемесячно                                       | Медработник        |

|                                                                                                              |                |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения                         | В течение года | Медработник     |
| Личные медицинские книжки работников                                                                         |                |                 |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту       | Зав. хозяйством |

**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 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, 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</li> </ul>                                                                                                                                 |

|    |       |                                                                                                                                          |
|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |       | временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов                                                        |
| 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 программы (плана) производственного контроля                                                                                                                                                                                                             | При формировании штата и по необходимости     | Заведующий      |
| 4     | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации                                                                                                                                                               | При приеме на работу и по необходимости       | Медработник     |
| 5     | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке                                                                                                             | По графику                                    | Медработник     |
| 6     | 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                                     | Зав. хозяйством |
| 7     | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте                                                                                                                                                                                                               | Постоянно                                     | Медработник     |

|    |                                                                                                                                                                                   |                                                                  |                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 8  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм                                                                                                                | Немедленно<br>(при выявлении)                                    | Зав. 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<br>Управления<br>Роспотребнадзора<br>г. Йошкар-Олы | Заведующий      |