

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида №13» городского округа Самара**

443044, г. Самара, ул. Самолётная, д. 117 т. 931-21-22, факс 931-35-82,
sdo.ds13@63.edu.ru

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 13» г.о. Самара
от 28.08.2026г. № 94-од
/К.М.Пыргаева

К.М.

Пыргаева

Подписано
цифровой подписью:
К.М. Пыргаева
Дата: 2026.08.28
11:36:52 +03'00'

**Программа
производственного контроля соблюдения санитарных правил и норм,
проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида № 13»
городского округа Самара
на 2026 год**

(с изменениями на 01.09.2026г.)

**г. Самара
2026г.**

Содержание программы производственного контроля:

1. Паспорт Программы.
2. Пояснительная записка.
3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
4. Список должностных лиц, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля.
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.
6. 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.
7. Организация производственного контроля (план лабораторных исследований)
8. Перечень форм учета и отчетности по осуществлению производственного контроля.
9. Список профессий, имеющих контакт с вредными и опасными веществами:
10. Мероприятия по осуществлению эффективного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических и санитарных норм.
11. Перечень возможно аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
12. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Паспорт Программы.

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование объекта	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 13» городского округа Самара. МБДОУ «Детский сад № 13» г.о. Самара
Тип объекта	Образовательная организация
Вид деятельности, которую осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность: – дошкольное образование; – дополнительное образование детей и взрослых
Юридический адрес	4431044, г. Самара, ул. Самолётная, д. 117
Фактический адрес	4431044, г. Самара, ул. Самолётная, д. 117
Характеристика здания	
Тип строения	Двухэтажное отдельно стоящее здание с подвальным этажом
Площадь здания	
Оборудование	Оборудование для проведения занятий, игровое оборудование, офисное оборудование (компьютеры, многофункциональные устройства)
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Центральная, подключена к городской сети
Система водоснабжения	холодная вода центральная, горячее водоснабжение из водонагревателей
Система канализации	Подключена к городской сети канализации

2. Пояснительная записка.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 13» городского округа Самара (далее – Производственный контроль) проводится в соответствии с деятельностью, предусмотренной Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 13» городского округа Самара (далее – Бюджетное учреждение) по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля в Бюджетном учреждении является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека среды обитания и вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами производственного контроля являются: пищеблок, прачечное и кухонное оборудование, готовая продукция, групповые ячейки, помещения и территория Бюджетного учреждения.

**3. Перечень официально изданных санитарных правил,
методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей деятельности.**

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 31.07.2025г.);
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями от 23.12.2023г);
3. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 31.07.2025г.);
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции на 07.06.2025г.);
5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями);
6. СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
7. СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
8. 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» (с изменениями на 26.02.2026г.);
9. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с изменениями на 24.12.2025г.);
10. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 25.06.2025г);
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями от 06.07.2011г);
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
13. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
14. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
16. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
18. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
19. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
20. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
21. приказ от 31.12.2020 Минтруда № 988н, Минздрава № 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»;
22. приказ Минздрава 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»

4. Список должностных лиц, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля

№	Распорядительный акт о возложении функций	Занимаемая должность	Ответственность в рамках производственного контроля
1	2	3	4
1	Приказ от 28.08.2026г. № 90-од	Заведующий	– разработка, утверждение, актуализация Программы производственного контроля; – заключение договоров со сторонними организациями на проведение лабораторных исследований, дезинфекции, дератизации, дезинсекцию и вывоз ТБО; – организация своевременного прохождения предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; – организация профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке; – организацию санитарно-просветительской работы с персоналом; – контроль соблюдения санитарных норм и правил.
2	Приказ от 28.08.2026г. № 90-од	Медицинская сестра	– контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в помещениях Бюджетного учреждения всеми работниками; – планирование проведения лабораторных исследований на период (квартал); – планирование проведения обучения персонала по программе гигиенической подготовки на текущий год; – ведение журнала производственного контроля;

			– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек
3	Приказ от 28.08.2026г. № 90-од	Ответственный за организацию питания	– контроль за организацией питания; – контроль за соблюдением соответствия планового и фактического меню; – контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими и (или) технико-технологическими картами; – ведение журнала производственного контроля.
4	Приказ от 28.08.2026г. № 90-од	Старший воспитатель	– 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; – оперативный контроль за организацией питания воспитанников в группах
5	Приказ от 28.08.2026г. № 90-од	Заведующий хозяйством	– контроль за вывозом мусора; – контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ; – техническое состояние территории, здания, помещений; – контроль за состоянием оборудования, санитарно - технических приборов, освещения, водоснабжения, канализации, отопления; – контроль за проведением микробиологических анализов воды, вентиляции, воздушно-теплого режима, освещения; – проведение текущих и генеральных уборок в помещениях образовательной организации
6	Приказ от 28.08.2026г. № 90-од	Ответственный по охране труда	– контроль за прохождением работниками медицинских осмотров и психиатрических освидетельствований, наличием у них личных медицинских книжек; – контроль за условиями труда на рабочих местах.

5. Перечень

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

Должность	Кол-во персонала	Вид осмотра	Периодичность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестации
Заведующий	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Главный бухгалтер	1 человек	периодический медицинский осмотр	1 раз в год	1 раз в 2 года

		работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н		
Заведующий хозяйством	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Бухгалтер	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Медицинская сестра	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старший воспитатель	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-психолог	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель	12 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник (младший) воспитателя	6 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	ежегодно
Делопроизводитель	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Повар	2 человека	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	ежегодно
Кухонный рабочий	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	ежегодно

Кладовщик	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	ежегодно
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	3 человека	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож (вахтер)	3 человека	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
Контрактный управляющий	1 человек	периодический медицинский осмотр работников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26; СП 2.4.2.4283-26; СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21; МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21; МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

				20% помещений – по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)		контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в два года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21	
4	Воздушная среда помещений	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

				пищи)		производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

7. Организация производственного контроля (план лабораторных исследований)

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
Кухонное и прачечное оборудование	Контроль за санитарно-техническим состоянием и технической исправности оборудования	оценка технической исправности оборудования	1 раз в месяц	
Групповые ячейки	Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	Смывы с любых поверхностей в групповых, спальнях, туалетных комнатах и т.д. бактериологический анализ (общие колиформные бактерии, обсеменность яйцами гельминтов)	1 раз в год	СП 2.4.2.4283-26
		Дезинсекционные и дератизационные мероприятия	по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	СП 2.4.2.4283-26
Групповые ячейки	Групповая, спальня, раздевалка, раздаточная, туалет	Уборка помещений с применением дезинфицирующих средств (0,015% раствор Ника хлор)	2 раза в день согласно графика	СП 2.4.2.4283-26
	Все помещения	Генеральная уборка с последующей дезинфекцией раствором Ника хлор 0,015%	не реже 1 раза в неделю (по графику)	СП 2.4.2.4283-26
	Все помещения	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия	по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	СанПиН 2.3/2.4.4282-26

Территория	Лабораторный контроль за качеством песка и почвы	Исследование: • оценка общей бактериальной обсемененности (ОМЧ); • микробиологический анализ почвы на наличие, разновидность и численность микрофлоры; • микробиологический анализ на патогенные микроорганизмы; • исследование на цисты патогенных кишечных простейших; • исследования на жизнеспособные яйца и личинки гельминтов	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.2.4283-26
Дезинфицирующие средства	Лабораторный контроль за содержанием действующих веществ	Исследование: • массовая доля активного хлора	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.4282-26

**9. Перечень форм учета и отчетности по осуществлению
производственного контроля.**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный за организацию питания
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством медицинская сестра
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	медицинская сестра Ответственный за организацию питания

№	Профессия	Вредный фактор	Основание	Класс опасности условий труда
1	Повар	Параметры микроклимата	Результаты СОУТ от 06.10.2023.	3.2
2	Кухонный рабочий	Тяжесть трудового процесса	Результаты СОУТ от 06.10.2023	3.1
3	Кладовщик	Тяжесть трудового процесса	Результаты СОУТ от 06.10.2023	3.1.

9. Список профессий, имеющих контакт с вредными факторами.

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: — текущей уборки;	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего Старшая медицинская сестра
	— генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (непосредственно перед применением)	Старшая медицинская сестра

Дезинсекция	– профилактика	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Заместитель заведующего
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		1 раз в квартал	
Дератизация	– профилактика	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Заместитель заведующего
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.2.4283-26	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Подсобный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.2.4283-26	Ежемесячно	Заместитель заведующего
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Заместитель заведующего
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.2.4283-26	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель заведующего
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			

	(наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель заведующего
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом; - наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Кладовщик, ответственный за организацию питания
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный за организацию питания
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования; – соблюдение товарного соседства			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Каждый технологический цикл	Ответственный за организацию питания
	– поточность технологических процессов			Шеф-повар
	– температура готовности блюд;			
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 0	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный за

	– температура готовых блюд при раздаче			организацию питания Шеф-повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медицинская сестра, заместитель заведующего
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Кухонный рабочий
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.2.4283-26	2 раза в год, сентябрь, май	Старшая медицинская сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.2.4283-26	По мере необходимости	Заместитель заведующего
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.2.4283-26	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Воспитатели Старшая медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Старшая медицинская сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.2.4283-26	1 раз в месяц	Старшая медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.2.4283-26	Июнь, июль, август	Старшая медицинская сестра
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г Самары	Старшая медицинская сестра

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Старшая медицинская сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежегодно	Старшая медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	1 раз в 2 года	

11. Перечень возможно аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование 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 воды.
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	– ежедневно влажная уборка помещений с дезинфицирующими средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев; коронавирусная инфекция – 1 случай	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	– приостановление деятельности до ликвидации аварии; – 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

12. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По мере необходимости	Заведующий
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	Ежегодно	Заведующий
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По мере необходимости	Заведующий
4.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	Ежегодно	Старшая медицинская сестра
5.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Старшая медицинская сестра
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	Заведующий, заместитель заведующего
7.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старшая медицинская сестра
8.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего
9.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий

10.	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора по Самарской области	Заведующий
-----	---	---	------------