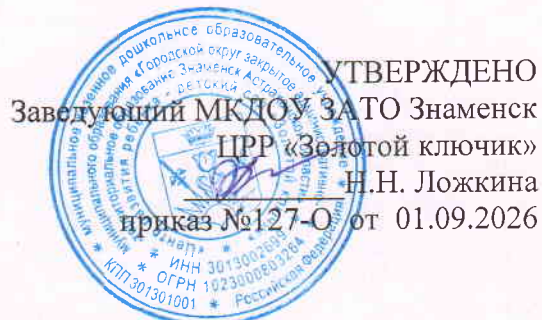


Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «Городской округ закрытое административно-территориальное образование Знаменск Астраханской области»
«Центр развития ребенка – детский сад «Золотой ключик»



**Программа производственного контроля
МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик» на 2026-2027 учебный год**

Настоящая Программа производственного контроля в МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик» регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в ДОУ.

Целью производственного контроля в МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик», регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий, организации 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, готовой продукции и технологию их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений. Личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных Российской Федерации;
- Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных

ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля ДОУ соответствует требованиям СП 1.1.1058-001 «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 сада или других существенных изменений деятельности.

Паспорт Программы

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий (Ложкина Наталия Николаевна, заведующий, 8(85140)2-61-79.

2. Настоящая программа разработана в соответствии с:

- 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 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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	• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Распоряжение от 07.08.2026 № 369-р
3	Заместитель заведующего по ВМР	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ от 01.09.2026 №127-О
3	Медработник	• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от 01.09.2026 №127-О

4	Заведующий хозяйством	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды;	Приказ от 01.09.2026 №127-О
5	Медсестра (диетическая)	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;	Приказ от 01.09.2026 №127-О

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.

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год (согласно бюджету ДОУ)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: - в групповых уголках (игрушки, мебель, ковровые изделия): - спальнях (постельное белье, полы, батареи, подоконники); - туалетных комнатах (ручки дверей, кранов наружные поверхности). По 10 смывов: -		

				пищеблок (разделочные столы, доски, дверные ручки, руки персонала.		
2	Исследован ия и контроль пищевой продукции	Микробиоло- гические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодате- льства	1 раз в год (согласно бюджету ДОУ)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	СанПиН 2.3/2.4.42 82-26, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструмен- тальных и лабораторны х методов производстве нного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		Рацион питания (1 проба)		
		Лабораторные исследования продуктов на ГБМБ, ППСХ, ППФХ)		Продукты (овощи, кисло- молочные продукты)		
3	Инструмента льные измерения: микробиолог ического климата помещений ДОУ	Измерение микроклимата в помещении, замеры мебели на соответствие росто- возрастным показателям детей,	1 раз в год (согласно бюджету ДОУ)	Влажность складских помещений пищеблока, температурный режим, освещение в групповых помещениях,	СП 2.4.4283- 26	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал температурног о режима в групповых

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам (профессиональной гигиенической подготовке и аттестации):

N п/п	Наименования должностей работников	Кратность	
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год
3	Повар	1 раз в год	1 раз в год
4	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год

5	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в год
6	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Кастелянша	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Машинист по стирке и ремонту белья (спецодежды)	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Специалист по кадрам	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Специалист в сфере закупок (ведущий специалист)	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Заместитель заведующего по ВМП	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Дворник	1 раз в год	
16	Сторож	1 раз в год	
17	Рабочий по КОЗ	1 раз в год	
18	Грузчик	1 раз в год	
19	Уборщик служебных помещений	1 раз в год	

6. Перечень осуществляемых организацией 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	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.11.2017

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 03.11.2015 № 1341-Б/С
2	Медицинская	от 29.04.2020 № ЛО-30-01-002146

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
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.4283-26	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник, Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	По необходимости	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 дня	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СП 2.4.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация,
	– уничтожение		по	

			необходимости	дворник,
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.4283-26	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.4283-26	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад, пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.4283-26	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.4283-26	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
	– наличие крышки на песочнице			

Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.4283-26, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Кладовщик
	– 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 дезинфектантами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.4283-26, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.4283-26	Ежеквартально	Заведующий хозяйством Рабочий по обслуживанию здания
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	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	Медсестра (диетическая), кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Медсестра (диетическая)
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Каждый технологический цикл	Медсестра (диетическая)
	– точность технологических 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; – дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Медсестра (диетическая)
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Медработник

	средств в рабочих растворах			
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Медработник
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)	Заместитель заведующего по ВМР
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по ВМР
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВМР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.4283-26	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год,	Медработник

			невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.4283-26	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по ВМР
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
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 2.4.4283-26, 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 периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.4283-26, СанПиН	По национальному	Медработник

		2.3/2.4.4282-26, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	
--	--	---	---	--

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	по факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля или протоколы лабораторных испытаний	по факту	Заведующий 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	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	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

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	по необходимости	Заведующий

2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	по необходимости	Заведующий
3	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
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	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	постоянно	Медработник
7	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
8	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	ежегодно	Заведующий
9	Представление информации о результатах производственного контроля	по требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий