

ПРИНЯТО Общим собранием трудового коллектива Протокол № 2 от «14» января 2026г.	УТВЕРЖДЕНО Заведующий ГБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 41 «ДРУЖБА» Г.О. ТОРЕЗ» ДНР <u>В.А.Шешикова</u> Приказ от «20» января 2026 № 33
---	--



ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и норм, проведением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 41 «ДРУЖБА» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Пояснительная записка.

Настоящая Программа 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 ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 41 «ДРУЖБА» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (далее ДОУ).

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

Целью программы является обеспечение санитарно - эпидемической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должностного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

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 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 сотрудников дошкольного учреждения;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля 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 детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 41 «ДРУЖБА» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (ГБДОУ»ДЕТСКИЙ САД № 41 «ДРУЖБА» Г.О.ТОРЕЗ» ДНР)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	дошкольное образование
Юридический адрес:	286607 Г. О. ТОРЕЗ, Г.ТОРЕЗ, ПР-КТ ГАГАРИНА, д 141
Фактический адрес:	286607 Г. О. ТОРЕЗ, Г.ТОРЕЗ, ПР-КТ ГАГАРИНА, д 141
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание, отдельно стоящие прачечная и пищеблок
Площадь	648/ 63.1 кв. м
Оборудование	оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	централизованная,
Система водоснабжения	централизованная, холодная вода
Система канализации	централизованная
№ лицензии, кем и когда выдана	№ ЛО35-00115-93/00663345, Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки
Ф.И.О. руководителя, контактный телефон	Шешикова Виталия Александровна, +7949-30-86-189
Количество работников ГКДОУ	23
ИНН юридического лица	9304010173
Свидетельство о внесении записи в единый государственный реестр юридических лиц, регистрационный номер	1229300078688

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1.	Шешикова Виталия Александровна	Заведующий
3.	Ершова Наталья Николаевна	Сестра медицинская
4.	Богинская Елена Александровна	Председатель профсоюзного комитета

4. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению.

Основание: Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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» и 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.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность прохождения
1.	Заведующий	1	1 раз в год
3.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год
4.	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год
6.	Воспитатель	5	1 раз в год
7.	Помощник воспитателя	5	1 раз в год
8.	Работники пищеблока	3	1 раз в год
9.	Обслуживающий персонал	9	1 раз в год

Медицинские осмотры:

№	Наименование обследования	Кратность обследования	Форма контроля отчетности	Ответственный
1.	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медобследований	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год	ЛМК	Сестра медицинская
2.	Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	Сестра медицинская
3.	ФЛЮ - обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Сестра медицинская
4.	Результаты исследований на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Сестра медицинская
5.	Результаты исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Сестра медицинская
6.	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	Сестра медицинская
7.	Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, невропатолог, нарколог, терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем	ЛМК	Сестра медицинская

		один раз в год.		старшая
8.	УЗИ молочных желёз или маммография	Один раз в два года старше 40 лет	ЛМК	Сестра медицинская

Санитарно-гигиеническая подготовка сотрудников:

- педагогического и обслуживающего персонала - 1 раз в 2 года
- для работников пищеблока и помощников воспитателей - 1 раз в год.

5. Производственный контроль

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заведующий	- Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. - Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. - Организация лабораторных исследований.
Сестра медицинская	- Организация медицинских осмотров работников. - Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: -журнал бракеража готовой продукции; -журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; -личные медицинские книжки сотрудников учреждения; -визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдение требований СанПиНа, разработкой и реализации мер, направленных на устранение нарушений, -двухнедельное основное меню, меню-требование; - контроль организации питания; - выполнение требований личной гигиены сотрудников; - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории.
Заведующий хозяйством	- Ведение журнала аварийных ситуаций; информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении; - Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации; - 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.

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

Объект контроля	Периодичность	Форма учета	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Назначение ответственных за осуществление санитарно - противо эпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля.	1 раз в год	приказ	заведующий Шешикова В.А.
Разработка и утверждение должностных инструкций	по мере необходимости	наличие утвержденных инструкций	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством
Санитарное состояние дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение	- ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Дезинсекция, дератизация помещений (2 раза в год)	Журнал производственного контроля	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством
Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки (при наличии)	- ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков: - ремонт и замена малых форм, оборудования (по мере выхода из строя); - приобретение и установка новых малых форм и оборудования (по мере необходимости)	Журнал производственного контроля	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством
Состояние кровли, фасада здания	Ежедневный контроль. При необходимости ремонтные работы	Журнал производственного контроля	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством
Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Журнал производственного контроля	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством
Соблюдение теплового режима в помещениях	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности устранение в течении суток; -промывка (июнь-июль)	Журнал производственного контроля; Акты	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством.
Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	Ежеквартальный контроль функционирования системы вентиляции: пищеблока, прачечной с составлением акта.	Журнал производственного контроля; Акты	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством
Микроклимат, температура и	Ежедневный контроль.	Журнал	заведующий

относительная влажность воздуха в помещениях	- Соблюдение графика проветривания помещений; - Температурный режим в помещениях согласно СанПиН; - исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год	производственного контроля; Акты; Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Шешикова В.А. Заведующий хозяйством м/с Ершова Н.Н.
Контроль за состоянием систем водоснабжения, канализации учреждения; работа сантехприборов	Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август)	Журнал производственного контроля; Акты	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством
Питьевой режим	- Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, кружки для питьевого режима); - время смены кипяченой воды (каждые 3 часа); - ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово – после ремонта системы водоснабжения).	Журнал производственного контроля; Акты; Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством . м/с Ершова Н.Н.
Контроль за состоянием естественного и искусственного освещения	- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп; - помывка окон (не реже 2-х раз в год); -осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). - Замеры уровня естественной и искусственной	Журнал производственного контроля; Акты; Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством см/с Ершова Н.Н..

	освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом учебного года)		
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Профилактика заболеваний у детей	- Утренний осмотр, термометрия; - Осмотр на педикулез (согласно графика); - Направление на пробу Манту – (вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год)	Журнал осмотра	м/с Ершова Н.Н. воспитатели групп. м/с Ершова Н.Н. м/с Ершова Н.Н.
Организация углублённых осмотров детей с оценкой группы здоровья, физического развития физической подготовки, коэффициента выносливости, подбором группы физического воспитания.	1 раз в год	Медицинская карта	заведующий Шешикова В.А., м/с Ершова Н.Н.
Улучшение здоровья детей	Разработка плана мероприятий по оздоровлению воспитанников	План	м/с Ершова Н.Н.
Ограничение распространение заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий при вспышке заболевания: грипп, ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, корь, краснуха, ветряная оспа	По программе мероприятий	м/с Ершова Н.Н.
Контроль за условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения, условиями и сроками эксплуатации медицинского оборудования.	ежегодно перед началом учебного года	Справка о наличии	заведующий Шешикова В.А.
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Контроль за состоянием здоровья сотрудников	Осмотр работников пищеблока на наличие повреждения кожных покровов и всех работников на наличие инфекционных заболеваний,	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока. Журнал гигиены	м/с Ершова Н.Н.
Контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров	По графику	наличие отметок в медицинских книжках	м/с Ершова Н.Н.
Контроль за своевременной вакцинацией сотрудников	По календарю прививок	Карта прививок	м/с Ершова Н.Н.
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса			
Детская мебель	Контроль 2 раза в год после проведения	Наличие маркировки;	м/с Ершова Н.Н.воспитатели

	антропометрических обследований детей – размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей	Схемы рассаживания	групп
Режим дня и учебных занятий	Утвержденный режим, составлен в соответствии с СанПиН	Режим на группах, утвержденный заведующим ГКДОУ	м/с Ершова Н.Н.заместитель заведующего по ВР Москаленко И.М.
Продолжительность прогулок	Ежедневный контроль	Справки, акты	ст. м/с Ершова Н.Н.заместитель заведующего по ВР Москаленко И.М.
Наполняемость групп	Ежедневный контроль		ст. м/с Ершова Н.Н.заместитель заведующего по ВР Москаленко И.М.
Санитарное состояние игрушек, их обработка	Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования; - контроль за обработкой игрушек, согласно требованиям, СанПиН	Журнал производственного контроля; Акты	м/с Ершова Н.Н..
Санитарное состояние ковровых изделий	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий; - ежедневное очищение ковровых изделий с помощью пылесоса; - влажная уборка ковровых покрытий не реже 1 раза в месяц; - стирка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года.	Журнал производственного контроля; Акты	м/с Ершова Н.Н.
Постельное белье, полотенца	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенца (по мере загрязнения подлежат немедленной замене); - замена постельного белья (не реже 1 раз в 7 дней), согласно графику; - замена полотенца (1 раз в неделю)	Журнал производственного контроля; Акты	Журнал производственного контроля; Акты
Состояние оборудования спортивного и музыкального залов; Санитарное состояние спортивного и музыкального залов	Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования спортивного и музыкального залов; -санитарное состояние спортивного и	Ежедневный контроль	Заведующий хозяйством м/с Ершова Н.Н.

	музыкального залов - испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)		
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее приготовления			
Контроль за оснащением оборудованием пищеблока	ежегодно перед началом учебного года	Акт об исправности оборудовани я	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством
Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока	Ежедневно	Акты при наличии нарушений	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством
Контроль за выполнением санитарно - противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правила приёмки сырья и продуктов питания; - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сопроводительной документации; - контроль за условиями и сроками хранения сырья на кладовой; - контроль за технологией и качеством готовых блюд; - контроль соблюдения поточности технологических процессов на пищеблоке; - контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков.	Ежедневно	Наличие сопроводи- тельных документов на поступа- ющее сырьё и продукты питания. Ведение учётной документации по утверж- денной форме «Журнал учёта температуры и влажнос- ти в склад- ских поме- щениях»; Журнал бракеража скоропортя- щейся пищевой продукции»; «Журнал бракеража готовой продукции»; Утверждён- ное пример- ное двух- недельное меню	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством м/с Ершова Н.Н.
Контроль за выполнением санитарно противоэпидемиоло- гических требований на пищеблоке: - правильностью мытья кухонной,	Ежедневно	Наличие инструкций; Журнал или график	заведующий заведующий Шешикова В.А. м/с Ершова Н.Н.

столовой посуды и инвентаря; - проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех помещений пищеблока; - контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования; - контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.		проведения уборок.	
Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования в кладовой и на пищеблоке.	ежедневно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.	заведующий Шешикова В.А. , м/с Ершова Н.Н.
Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Журнал здоровья	м/с Ершова Н.Н.
Контроль за количеством и качеством обработки одежды и текстильных принадлежностей на пищеблоке	постоянно	акты при наличии нарушений	заведующий Шешикова В.А. м/с Ершова Н.Н.
Контроль за выполнением норм питания детей	ежемесячно	Отчет о выполнении норм основных продуктов	м/с Ершова Н.Н.
Контроль за контингентом питающихся	ежедневно	Табель посещаемости	м/с Ершова Н.Н.
Контроль за гигиеной приёма пищи воспитанниками	ежедневно	Тетрадь контроля	м/с Ершова Н.Н.
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: - своевременная очистка контейнеров; - контроль за вывозом бытовых отходов	Согласно договору, по мере наполнения контейнеров	акты выполненных работ	Заведующий хозяйством
Контроль за использованием дезинфицирующих средств, правильностью приготовления дезрастворов.	1 раз в квартал	Отчет о наличии	заведующий Шешикова В.А., м/с Ершова Н.Н.
Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинсекционных работ	1 раз в месяц	Акты выполненных работ	заведующий Шешикова В.А. Заведующий хозяйством

7. 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

№ п/п	Вид исследований (лабораторно- инструментальный)	Основание	Кратность	Результат
1.	Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	СанПиН 2.1.4.1074-01, МР 2.4.0179-20. 2.4	1 раз в год (1 проба) Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	Протокол
2.	Контроль санитарного фона (Паразитологические исследования) по 10 смывов: - в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; - туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности унитазов, стульчаков. По 20 смывов: - в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей; с дверных ручек, рук персонала; - в местах приема пищи: с посуды, клеенок, столов.	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	1 раз в год	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3.	Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)	СанПиН 3.3686 -21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	1 раз в год	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4.	Освещенность Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	1 раз в год - в темное время суток	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5.	Пищевая продукция. Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТРТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	1 раз в год	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

6.	Исследование песка в теплое время года. Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно- химический контроль	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год (весной)	Протокол
----	---	--------------------------------------	----------------------	----------

8. Противоэпидемиологические мероприятия, направленные на предупреждение распространения COVID-19

№ п/п	Мероприятие	Периодичность заполнения	Ответственный
1.	Уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Ежедневно	. м/с
2.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков (туалетные комнаты, пищеблок, при входе)	Постоянно	Заведующий хозяйством м/с Ершова Н.Н.
3.	Проведение ежедневной влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	Постоянно	м/с Ершова Н.Н.
4.	Обеспечение постоянного наличия в туалетах для детей и сотрудников мыла	Постоянно	Заведующий хозяйством
5.	Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования для обеззараживания воздуха, проветривания помещений	Постоянно	м/с Ершова Н.Н.
6.	Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи с использованием средств индивидуальной защиты (одноразовых масок, перчаток)	Ежедневно	м/с Ершова Н.Н.
7.	Проведение термометрии детей и сотрудников ГКДОУ	Ежедневно	м/с Ершова Н.Н.
8.	Вакцинация против короновиральной инфекции, вызываемой вирусом SARSCoV-2	В соответствии с календарем профилактических прививок (по эпидемическим показаниям)	м/с Ершова Н.Н.

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

№ п/п	Мероприятие	Периодичность заполнения	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	заведующий Шешикова В.А.

2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	По необходимости	заведующий Шешикова В.А.
3.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение. Контроль за соблюдением сроков.	При приеме на работу и согласно графика	м/с Ершова Н.Н.
4.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.	По графику	м/с Ершова Н.Н.
5.	Анализ состояния санитарно - эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	м/с Ершова Н.Н.
6.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм.	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством ст. м/с Ершова Н.Н.
7.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	заведующий Шешикова В.А.

10. План санитарно – противоэпидемических мероприятий на 2025 – 2026год

№ п/п	Мероприятие	Сроки выполнения
1.	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем.	Май, август
2.	Озеленение территории дошкольного учреждения	Апрель - июнь
3.	Благоустройство ДОУ	Апрель - август
4.	Организация отдыха сотрудников	В течение года
5.	Замена ламп на энергосберегающие	В течении года
6.	Приобретение светозащитных устройств	В течении года
7.	Приобретение бактерицидных установок для групповых помещений и спален (при необходимости)	В течении года
8.	Приобретение спец.одежды работникам ДОУ	В течении года
9.	Медицинский осмотр работников	Согласно графика
10.	Профессиональная гигиеническая подготовка сотрудников	Согласно графика

11. Формы учета и отчетности

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	м/с Ершова Н.Н.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза через каждые три часа	м/с Ершова Н.Н.
Отчет об органолептической оценке	Каждая партия	м/с Ершова Н.Н.

готовых блюд		
Журнал учета генеральной уборки	Согласно графика	м/с Ершова Н.Н.
Журнал учета текущей уборки	Ежедневно	м/с Ершова Н.Н.
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	м/с Ершова Н.Н.
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	м/с Ершова Н.Н.
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Согласно графика	м/с Ершова Н.Н.
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	м/с Ершова Н.Н.
Журнал учета профилактических прививок	По факту	м/с Ершова Н.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	м/с Ершова Н.Н.
Журнал осмотра детей	Ежедневно	м/с Ершова Н.Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	м/с Ершова Н.Н.

12. 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

Возможные аварийные ситуации	Продолжительность количества случаев	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Низкий температурный режим	Температура в помещениях ниже 19 С	1. Закрытие ДОУ. 2. Обогрев помещений стационарными обогревательными приборами.
Прекращение подачи водопроводной воды	Более суток	Подготовка приказа по ДОУ. Прекращение работы пищеблока. Сокращение рабочего дня. Организация подвоза воды для технических целей. Обеспечение запаса бутилированной воды
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.
Возникновение	Гепатит-3 случая и более	- Ежедневно влажная уборка помещений

заболеваний или эпидемия (гепатит, ветряная оспа, краснуха, эпидпаротит, грипп и другие среди работников и детей	Остальные инфекции - 5 случаев и более	с применением соды, мыла и дезсредств; - Проветривание; - Изоляция контактирующих детей; - Проведение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. С применением дезинфицирующих средств.
Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии		приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
Пожар		вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

**Заведующий ГБДОУ «ДЕТСКИЙ САД
№ 41 «ДРУЖБА» Г.О.ТОРЕЗ» ДНР**

В.А.Шешикова

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ «ДЕТСКИЙ
САД № 41 «ДРУЖБА» Г.О. ТОРЕЗ»
ДНР

В.А.Шешикова

**Отчет о выполнении
Программы производственного контроля за 2025год**

№ п/п	Мероприятие	Сроки выполнения
1.	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	В августе месяце проведена ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем
2.	Проведена промывка и гидропневматическая опрессовка внутренней системы отопления здания системы	Акт от 30.05.2025г
3.	Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории	
	3.1. Озеленение территории детского сада 3.2. Благоустройство территории детского сада 3.3. Сбор и утилизация отходов	В мае -июне разбиты цветники на В марте-апреле проведены субботники по благоустройству территории ДОУ Договор на оказания услуг
4.	Организация отдыха сотрудников	Всем сотрудникам предоставлен ежегодный отпуск в соответствии с графиком отпусков
5.	Медицинский осмотр работников	Все сотрудники прошли мед.осмотр в соответствии с графиком
6.	Профессиональная гигиеническая подготовка сотрудников.	В соответствии с графиком проведена профессиональная гигиеническая подготовка сотрудников
7.	Проведена профилактическая дезинсекционная и дератизационная обработка	Акт № 51 от 05.06.2025г.
8.	Контроль за использованием дезинфицирующих средств, правильностью приготовления дезрастворов.	Ведётся медицинской сестрой Ершовой Н.Н.
9.	Производственный контроль за качеством питания воспитанников. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее приготовления	В соответствии с планом проводился заведующим, медицинской сестрой
10.	Проведены лабораторно-инструментальные исследования	Экспертное заключение от 24.20.2025г. №05.1/129П-2025
11.	Приобретение столовой и кухонной посуды (или иные приобретения)	Приобретена новая посуда на пищеблок, ножи, доски.
12.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	Проводился согласно Плана работы
13.	Санитарно – противоэпидемические мероприятия	Выполнены согласно Плана

Заведующий

В.А.Шешикова

В документе
прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью

18

Восемнадцать страниц

Заведующий ГБДОУ «ДЕТСКИЙ
САД № 41 «ДРУЖБА» Г.О.ТОРЕЗ»
ДНР В.А.Шешикова

