муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска «Детский сад № 165»
(МАДОУ д/с № 165)

УТВЕРЖДЕНА:

Приказом МАДОУ д/с № 165

от 01.09.2026 № 118/1-ОД

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 165»

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 165» (МАДОУ д/с № 165)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование;
Юридический адрес:	630098, г. Новосибирск, ул. Барьерная, д. 21
Фактический адрес:	630098, г. Новосибирск, ул. Барьерная, д. 21 1 корпус 630098,г. Новосибирск, ул. Динамовцев, д.5 2 корпус 630098,г. Новосибирск, ул. Барьерная, д.9 3 корпус

Характеристика здания

Тип строения	1 корпус отдельно стоящее двухэтажное здание 2 корпус отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом 3 корпус отдельно стоящее трёхэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	1 корпус 1898,6 кв. м 2 корпус 2854,9 кв.м

	3 корпус 4293,5 кв.м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодая, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям,

эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

№ п/п	**Должность**	**Функции**	**Распорядительный акт о возложении функций**
1	Заведующий	• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских	Приказ главного Управления образования мэрии г. Новосибирска от 01.06.2010 года № 670-к

		осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на • устранение выявленных нарушений;	
2	Методист, завхоз	• 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;	Положение о режиме занятий воспитанников МАДОУ д/с № 165 Протокол № 1 от 27.08.2026 г. Приказ № 108-од от 28.08.2026 г «О назначении ответственных за техническое состояние, ежедневный осмотр и обеспечение безопасности оборудования.»
3	Медработник (по согласованию), завхоз	• 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 МАДОУ д/с № 165 от 28.08.2026 г. № 99-од

4	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз	• 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 МАДОУ д/с № 165 от 28.08.2026 года № 108-од г «О назначении ответственных за техническое состояние, ежедневный осмотр и обеспечение безопасности оборудования.»
5	Ответственный по питанию	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации;	Приказ МАДОУ д/с № 165 от 19.08.2026 г. № 77/1-од

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

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

4.1. Основные помещения:

№	**Объект (вид) контроля**	**Показатели (параметры) контроля**	**Кратность**	**Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров**	**Основание**	**Форма учета результатов**
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10%	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

				помещений – по 1 точке)		производственного контроля
				Рабочие места в помещениях пищеблока		
			1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки	СП 2.2.4285-26	
2	Контроль искусственной освещенности	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 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	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	
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
5	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

		микрофлоры (БГКП)		персонала (10 смывов)		производственного контроля
		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 горшков, 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, скатертей, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей , цехе обработки		

				овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

4.2. Помещения бассейна

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контро	Основание	Форма учета результатов

				ля (количество замеров)		
1	Бассейновая вода	Мутность, цветность, запах	1 раз в рабочие часы	Ванны бассейна	СП 2.1.4284-26	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Температура	Перед началом работы и далее каждые 4 часа			
2	Бассейновая вода – остаточное содержание обеззараживающих реагентов	– Водородный показатель (pH); – остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)	Перед началом работы и далее каждые 4 часа			
3	Бассейновая вода – контроль содержания органических веществ	– Перманганатная окисляемость; – хлороформ; – формальдегид (при озонировании); – азот аммонийный	1 раза в месяц			
4	Бассейновая вода - основные микробиологические показатели	– Обобщенные колиформные бактерии (далее - ОКБ); – escherichia coli; – колифаги;	1 раза в месяц			

		– золотистый стафиллокок (Staphylococcus aureus)				
5	Бассейновая вода – паразитологические исследования	– Возбудители кишечных инфекций; – синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa); – цисты лямблий; – яйца и личинки гельминтов	При неудовлетворительных анализах на ОКБ и (или) Escherichia coli		СП 2.1.4284-26, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Воздух водной зоны	– Хлороформ; – хлор	при концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л	Все помещения (2 точки)	СП 2.1.4284-26	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Воздух водной зоны – микроклимат	– Температура; – влажность относительная	Перед началом работы и далее каждые 4 часа			
		Скорость движения воздуха	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования			
8	Прочие показатели освещенность	Освещенность поверхности воды	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования	Все помещения (1 точка)	СП 2.1.4284-26	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
9	Прочие показатели – оценка параметров шума	Уровень звука				

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

№	Профессия	Количество человек	Кратность

п/п			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	36	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	18	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	8	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	36	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2023 № 2

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ

1	Образовательная	От 01.02.2022 №ЛО35-01199-54/00208623

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 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Медработник, заместитель заведующего по АХЧ, завхоз
	– генеральной уборки		Еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	По потребности	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности,зам по АХЧ
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник, зам по АХЧ, завхоз.
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5	Дворник

	площадки		°С и выше – 1 раз в 5 дней	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Медработник, зам по АХЧ, завхоз.
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз.
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, заместитель заведующего по АХЧ, завхоз.
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, заместитель заведующего по АХЧ, завхоз.
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХЧ
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	завхоз
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.2.4283-26	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ , завхоз

	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Заместитель заведующего по АХЧ, спец.организация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.2.4283-26	После каждой прогулки	Методист, завхоз
	– 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, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз, 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 дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ
	Контроль работы		Ежеквартально	завхоз

	вентиляции			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.2.4283-26	Ежеквартально	завхоз
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	Ответственный по питанию, кладовщик,завхоз
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик,завхоз
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию,завхоз
	– поточность технологических			Повар

	процессов			
	– 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	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Заместитель заведующенго по АХЧ, завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз, заместитель заведующего по АХЧ
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию, завхоз
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-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 АХЧ, завхоз

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по ВМР, методист
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ВМР, методист
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний фильтр (опрос родителей о состоянии здоровья их детей и бесконтактная термометрия)	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.2.4283-26	Июнь, июль, август	Медработник, заместитель заведующего по ВМР
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония,	СанПиН 3.3686-21	По плану профилактике заболеваемости	Медработник,заместитель заведующего по АХЧ, завхоз

	столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.			
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 ,заместитель по АХЧ, завхоз
	Медосмотр	СП 2.4.2.4283-26, 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, завхоз
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник,завхоз

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,кладовщик

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию,кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник,завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник,ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник,завхоз
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ,завхоз

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	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий

2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заместитель заведующего по АХЧ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	завхоз
7	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	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в г. Новосибирске	Заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХЧ А. В. Ильиных

Ответственный по питанию Н. В. Шинтяпина

Согласовано:

Специалист по кадрам Е.П. Хромченко