



Утверждаю

заведующий МБДОУ д/с № 353

О.В. Донковцева

приказ № 24 от 29.01 2026 г.

ПЛАН (ПРОГРАММА)
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
В МБДОУ д/с № 353

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 353 «Солнышко» (МБДОУ д/с № 353)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация
1) образовательная:
дошкольное образование;

Юридический адрес: 630900, г. Новосибирск, ул. Новоуральская, д. 27/3

Фактический адрес: 630900, г. Новосибирск, ул. Новоуральская, д. 27/3

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание

Площадь: 1969,0 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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей, и молодежи»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 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»;

- 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;	Программа производственного контроля
2	Старший воспитатель	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; режимных моментов (подготовка к приему пищи, прием пищи); исполнение мер по устранению выявленных нарушений; ведение учета по определенному блоку контроля.	Приказ
3	Заведующий хозяйством	Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; оценка состояния здоровья работников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета по определенному блоку контроля.	Приказ
4	Заведующий хозяйством	Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; ведение учетной документации; организация лабораторно-инструментальных исследований;	Приказ

		разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды;	
5	Ответственный по питанию	Контроль организации питания; ведение учетной документации;	Приказ

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

№	Объект контро-ля	Показате-ли	Кратность	Место контроля (количес-т во замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Освещен-ность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещен-ия для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2 812-10.4.3(методи-ческие указания «Инс-трументальны й контроль и оценка освещения рабочих мест» (раздел 4.3 «Методы контроля. Физические факторы»))	Протокол
2	Песок в детских песочни-цах	Паразитологичес-кие исследования, микробиологическ-ий и санитарно-химический контроль	1 раз в год (летний период)	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
3	Качество питьевой воды	Микробиологичес-кие исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводя-щей сети помеще-	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол

				ний: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, (2 пробы)		
4	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования пищевой продукции	1 раз в год, по необходимости	Пищевая продукция	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	2	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

10	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	5	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	21	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, специальной оценке условий труда.

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту специальной одежды	СОУТ. Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.09.2022 г. № 589069
2	Тяжесть трудового процесса Микроклимат на рабочем месте	Повар	СОУТ. Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.09.2022 г. № 589069

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов 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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством, уборщик территории

Освещенность территории	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	<u>СП 2.4.3648-20</u> , график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством, воспитатели
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, слесарь-электрик, техник
Кратность и качество уборки помещений	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно, еженедельно, в соответствии с графиком	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, повар
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Заведующий хозяйством
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;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> , рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

Маркировка молочной продукции (сведения о выводе молочной продукции из оборота)		Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в системе «Честный знак»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> , рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Калькулятор, кладовщик
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования в помещении склада; – температура холодильного оборудования в помещении пищеблока;			Кладовщик Повар
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> , рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Калькулятор
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> , рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Повар

Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> , рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Повар, кухонный рабочий
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повар, кухонный рабочий
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовым и возрастным особенностям детей и ее расстановка	<u>СП 2.4.3648-20</u>	2 раза в год, сентябрь, май	Старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Сентябрь, по мере необходимости	Старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	По необходимости, в соответствии с годовым планом работы	Старший воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	В соответствии с годовым планом работы	Старший воспитатель
Подготовка к приему пищи, прием пищи	СП 2.4.3648-20	В соответствии с годовым планом работы	Старший воспитатель
Профилактика и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	<u>СП 2.4.3648-20</u>	В соответствии с годовым планом работы	Старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	<u>СП 2.4.3648-20</u>	1 раз в квартал	Воспитатели

Осмотр на предмет присасывания клеща	<u>СП 2.4.3648-20, (п 3.12.4)</u>	Перед дневным сном, при возвращении детей после их выхода (экскурсия, поход) за пределы территории ДОУ в теплый период года	Воспитатели, медработник (по согласованию)
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	План мероприятий	По необходимости	Заведующий, заведующий хозяйством
Плановые осмотры	<u>СП 2.4.3648-20</u>	По графику	Заведующий хозяйством
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья, обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Работники организации, заведующий хозяйством
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	<u>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ</u>	2 раза в неделю	Заведующий хозяйством
Вывоз ртутьсодержащих ламп		По необходимости	Заведующий хозяйством Специализированная организация, имеющая лицензию на данный вид деятельности
Дезинфекция	<u>СП 3.5.1378-03</u>	Ежедневно (текущая дезинфекция), 1	Заведующий хозяйством

		раз в неделю (генеральная дезинфекция)	
Дезинсекция	<u>СанПиН 3.5.2.3472-17</u>	Истребитель- ные мероприятия – 2 раза в месяц и (или) по мере необходимости	Заведующий хозяйством
Дератизация	<u>СП 3.5.3.3223- 14</u>	Истребительные мероприятия – 1 раз в 2 месяца и (или) по мере необходимости	Заведующий хозяйством

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	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Калькулятор
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	В соответствии с графиком проведения периодического медицинского осмотра	Заведующий хозяйством
Личные медицинские книжки работников	В соответствии с графиком проведения периодического медицинского осмотра	Заведующий хозяйством
Журнал визуального осмотра санитарно-технического состояния и безопасности территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности организации, 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 воды
2.	Возникновение заболеваний: ветряная оспа и др.	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 ОРВИ, гриппа и др. – 20 % и	введение карантинных мероприятий; приостановление деятельности Учреждения (или группы, групп) сроком на 7 дней;

	более процентов от количества воспитанников	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	Ежегодно до 01.09.2026 г. и по необходимости	Заведующий, группа ХАССП
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	До 01.09.2026 г. и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций работников, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий

5	Составление списков работников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу, ежегодно в соответствии с графиком	Заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	По необходимости	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий, заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно до 31 августа 2026.	Заведующий, заведующий хозяйством, ответственный за организацию питания

Программу разработали:

Заведующий МБДОУ д/с № 353 _____ (_____)

Заведующий хозяйством _____ (_____)

Ответственный за организацию питания _____ (_____)

Всего прошито, пронумеровано
и скреплено печатью

16 (шестьнадцать) листов
цифрами

Должность 1-й заместитель
Подпись И.И.И.

« 28 » 09 2018 г. М.П.

