

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 17 общеразвивающего вида Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр.Ленина д. 3, литера А, тел\факс (812)
sad17kron@mail.ru

ПРИНЯТА

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 17
Кронштадтского района
Санкт-Петербурга
протокол № 4
от 31.08.2026 года

УТВЕРЖДЕНА

Приказом заведующего ГБДОУ детский сад
№ 17 Кронштадтского района
Санкт-Петербурга

_____ Э.Ю.Саркисова

**Программа (план) производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в
государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 17 общеразвивающего вида
Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

2026

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 17 общеразвивающего вида Кронштадтского района Санкт-Петербурга
Тип объекта	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет ГБДОУ	образовательная, реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.
Юридический адрес	197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр., Ленина., д.3, литера А
Фактический адрес	197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр., Ленина., д.3, литера А
Характеристика здания	
Тип здания, в котором расположен объект	отдельно стоящее, трехэтажное здание, приспособленное под детский сад
Площадь	960,9 кв.м.
Оборудование	Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения игр и 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 холодная, 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 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 утверждены СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней (далее - СанПиН 3.3686-21).
- 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»;
- 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 № 29 н «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	Фамилия имя отчество	Должность	Функции	Приказ
1.	Саркисова Эвелина Юрьевна	заведующий ГБДОУ	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; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; устранение выявленных нарушений	
2.	Люточкина Ольга Владимировна	Заведующий хозяйством	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; организация профессиональной подготовки и аттестации работников;	

3.	Сяткина Ольга Евгеньевна	Учитель-логопед	- 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;	
4.	Люточкина Ольга Владимировна	Заведующий хозяйством	контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;	
5.	Люточкина Ольга Владимировна	Заведующий хозяйством	контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учета и отчетности по производственному контролю;	
6.	Жукова Екатерина Евгеньевна	кладовщик	контроль организации питания; ведение учетной документации;	Приказ № 1-Д от 12.01.2026 г
7.	Сяткина Ольга Евгеньевна	Учитель-логопед	контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров, вакцинации и наличием личных медицинских книжек;	

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 контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Измерение микроклимата	2 раза в год	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

2	Освещенность	Измерение и расчет показателей освещенности	2 раз в год в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Мебель	Замеры мебели	1 раза в год	Помещения для детей	
5	Песок в детских песочниках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	4 пробы из песочниц	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Бактериологические и паразитологические исследования смывов	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	2 раза в год	Игровые уголки – 15 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
				Пищеблок – 10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, столов)	
		Смывы иерсинии	3 раза в год	Оборудова-	

			перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	ние, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (10 смывов)	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	3 раза в год	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
9	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования сырой продукции	3 раза в год	яйцо, кура, мясо, рыба	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический	Гигиеническая

			и внеочередной медицинский осмотр	подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяй- ством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Старший воспита- тель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный ра- ботник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по фи- зической культуре	Внутреннее совме- щение	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	Внутреннее совме- щение	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Помощник воспита- теля	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	уборщик территорий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	рабочий по КО и РЗ	Внутреннее совме- щение	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	уборщики служеб- ных помещений	Внутреннее совме- щение	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	кастелянша	Внутреннее совме- щение	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	кладовщик	Внутреннее совме- щение	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Всего работников			

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. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия № 2958 от 04 мая 2017 года

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	Срок	Ответственный
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	Ежедневно (в течение дня)	заместитель заведующего по АХР
	– генеральной уборки	Еженедельно, до конца 2022 года	
Дезинсекция	– профилактика	2 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Специализированная организация
	– уничтожение	По необходимости	
Дератизация	– профилактика	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование	Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
	– уничтожение		
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР
	– наличие, целостность и тип ламп		
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР
	– кратность проветривания;		
	– влажность воздуха (склад пищеблока)	Ежедневно	кладовщик
Песок в песочницах	– наличие крышки на песочнице	После каждой прогулки	Старший воспитатель
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	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		
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены воды в куллерах	Ежедневно	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования;		
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар
	– точность технологических процессов		Повар
	– температура готовности блюд;	Каждая партия	

Готовые блюда	– суточная проба	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	Ежедневно	заместитель заведующего по АХР
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды		заместитель заведующего по АХР
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;		кладовщик
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раза в год, сентябрь, январь	Старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Старший воспитатель
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	Ежедневно	Воспитатели
	Вакцинация	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Ответственный сотрудник
	Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Воспитатель
Профилактика заболеваний	Оздоровление	Июнь, июль, август	Старший воспитатель
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, поврежде-	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Ответственный сотрудник

	ниями кожных покровов		
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	Ежегодно	Заместитель заведующего
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	1 раз в 2 года	

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	кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	ответственный сотрудник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Воспитатели
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	ответственный сотрудник по приказу
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, учитель-логопед
Журнал инструментальных и лабора-	По факту	Заведующий хозяйством

торных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний		
--	--	--

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 2 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
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	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по необходимости	Заведующий хозяйством
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 3 года	Заведующий хозяйством
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	Учитель-логопед
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Ответственный за охрану труда
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

Программу разработали:

Заведующий ГБДОУ

Э.Ю.Саркисова

Ответственный за охрану труда

О.В.Люточкина

Ответственный по питанию

Е.Е.Жукова