

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение МБДОУ
«Вёшенский детский сад «Родничок» №1»
(МБДОУ «Вёшенский ДС №1»)**



УТВЕРЖДАЮ

И.о.Заведующего

МБДОУ «Вёшенский ДС №1»

Дюкова С.В.

Приказ № 10 от 04.07.2025г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности в МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕШЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РОДНИЧОК» №1»

ст. ВЕШЕНСКАЯ, 2025

№	Содержание	Стр.
РАЗДЕЛ 1		
1.1.	Введение Пояснительная записка	2
1.2.	Общие положения	2
1.3.	Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	4
1.4.	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	5
РАЗДЕЛ 2. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)		
2.1.	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	6
2.2.	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию	6
2.2.1.	Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	12
2.3.	Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	14
2.4.	Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	15
2.5.	Перечень мероприятий, предусматривающих 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	15
2.6.	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	20
2.7.	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением	21

	производственного контроля	
2.8	Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	22

Пояснительная записка

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Вёшенский детский сад «Родничок» №1» (МБДОУ «Вёшенский ДС №1»)

Тип объекта: Образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

- дошкольное образование;
- присмотр и уход за воспитанниками;

Юридический адрес: 346270, Ростовская область Шолоховский район, ст. Вешенская, ул.Содружества, 1

Фактический адрес: 346270, Ростовская область Шолоховский район, ст. Вешенская, ул.Содружества, зд.1

РАЗДЕЛ 1 Основные положения

1.1. Введение

Программа производственного контроля Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Вешенский детский сад «Родничок» №1» (далее- Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников, безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2. 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 02.01.2000 №29-ФЗ** «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- **Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229** "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций"
- **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»;
- **Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н** "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"
- **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 1.1.1058-01** «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

- **ГОСТ Р 56237-2014** (ИСО 5667-5:2006) «Питьевая вода. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах».
- **Р 2.2.2006-05** «Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».
- **СанПиН 2.3.2.1324-03** «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
- **СП 60.13330.2016** «Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003».
- **МУ №4425-87** «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений».
- **МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98** «Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания».
- **СанПиН 2.6.1.2523-09** «Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы» (НРБ-99/2009).
- **МР 2.3.6.0233-21** «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
- **МР 2.4.0179-20** «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- **МР 2.4.0180-20** «Родительский контроль за организацией горячего питания».
- **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»;

1.3. Методические рекомендации

Методическое указание МУ 3.2.1756-03 от 28.03.2003 г. «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»;

Методическое указание МУ 3.2.1882-04 от 03.03.2004 г. «Профилактика лямблиоза»;

Методическое указание МУ 4.2.2661 -10 от 23.07.2010 г. «Методы санитарно-паразитологических исследований»;

Руководство и использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г.;

Методическое указание МУ 3.1.1.2957-11 от 29.07.2011 г. «Эпидемиологический надзор лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».

Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».

Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».

Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

Методическое указание МУ 3.5.3.2949-11 от 27.07.2011 г. «Борьба с грызунами в населенных

пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»; Методическое указание МУЗ.1.1.2363-08 от 25.05.2008 г. «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусной (неполио) инфекций»;

Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеется следующий набор документов:

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на оказание медицинских работ и услуг. Личные санитарные книжки сотрудников. Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.

Паспорт программы (Краткая характеристика объекта)

Общая информация	
Наименование предприятия:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Вешенский детский сад «Родничок» №1».
Вид предприятия	Дошкольное образовательное учреждение
Юридический адрес:	346270, Ростовская область, Шолоховский район, станица Вешенская, улица Содружества, зд.1
Фактический адрес:	346270, Ростовская область, Шолоховский район, станица Вешенская, улица Содружества, зд.1
Режим работы:	10 часов
Фамилия, имя, отчество руководителя	заведующий Зотьева Лидия Владимировна
Телефон руководителя	8(86353)22274
Вид осуществляемой деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг	Организация питания, пребывание детей посещающих МБДОУ, их медицинское обслуживание.
Санитарно-эпидемиологическое заключение	№61.34.01.000. М. 000028.05.25. от 07.05.2025г.

Год постройки: Характеристика здания Тип строения Площадь Оборудование Характеристика инженерных систем Освещение Система вентиляции Система отопления Система водоснабжения Система канализации Свидетельство о государственной регистрации: 1256100002531 от 10.02.2025г. ОГРН 1256100002531 ИНН 6139007683 Лицензия на осуществление образовательной деятельности, выданная 15.05.2025г., № ЛО35-01276-61/02310547.	2025г. отдельно стоящее здание 2993,6кв. м. оборудование офисное (компьютерная деятельность) естественное приточно-вытяжная автономная газовая котельная горячая и холодная, централизованная собственная выгребная яма
--	--

1.4. 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;	Приказ № 9 от 19.06.2025

		– <...>	
2	Старший воспитатель	– контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ № 9 от 19.06.2025
3	Медработник (по согласованию с ГБУ Ростовской области «ЦРБ»)	– 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: – Профилактические прививки контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; –	Приказ № 9 от 19.06.2025
4	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 № 9 от 19.06.2025

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов

РАЗДЕЛ 2. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников

2.1. 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	Объект (вид) контрол я	Показатели исследовани я	Кратно сть	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
------------------	---------------------------------	--------------------------------	---------------	---	-----------	-------------------------------

1	Микроклимат	Температура воздуха	1 раз в год холодный период	Помещения для занятий, кабинеты, музыкальный, спальня (3 точки)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Скорость движения воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год – в темное время суток	Помещения для занятий, спальня , спортивный и музыкальный залы (3 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооциты крипто споридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы-1 проба	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	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 персонала в каждой группе по 5 смывов	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

		микрофлоры (БГКП)				контроля
		Паразитологические исследования		– 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, стульчиков – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов(в каждой группе по 5 смывов)		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год,	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Песок детских песочниц	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно - химический контроль	1 раз год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

2.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	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

	физической культуре			
7	Помощник воспитателя	4	1 раз в год	1 раз в год
8.	Педагог -психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Технический персонал	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2года

2.2

№ п/ п	Ф.И.О. работника (при наличии)	Дата рожде ния	Наименовани е контингента (профессии)	Вредные работы и (или) опасные производственные факторы	№ п.п. по приказу МЗ СР РФ № 302н от 12.04.20 11г.	Периодич ность
1	Болтова Елена Ильинична	03.03.1971	Педагогическ ий персонал	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Прилож ение 2, п. 18	1 раз в год
2	Зотьева Инетта Владимировна	18.12.1985	Педагогическ ий персонал	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Прилож ение 2, п. 18	1 раз в год
3	Заикина Татьяна Александровна	25.12.1984	Педагогическ ий персонал	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Прилож ение 2, п. 18	1 раз в год
4	Кудинова Виктория Юрьевна	07.10.1989	Педагогическ ий персонал	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Прилож ение 2, п. 18	1 раз в год
5	Талатина Юлия Геннадьевна	24.12.1976	Педагогическ ий персонал	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Прилож ение 2, п. 18	1 раз в год
6	Лещенко Нина Евгеньевна	22.10.1991	Педагогическ ий персонал	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Прилож ение 2, п. 18	1 раз в год

7	Струкова Наталья Александровна	17.10.1979	Педагогический персонал	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
8	Пасенко Наталья Васильевна	17.10.1979	Педагогический персонал	Работа в образовательных организациях	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
9	Шаповалова Татьяна Алексеевна	18.07.1976	Педагогический персонал	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
10	Дюкова Светлана Васильевна	17.02.1972	Педагогический персонал	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
11	Громов Петр Иванович	10.07.1962	Сторож	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
12	Моисеенкова Диана Артуровна	27.11.2002	Помощник воспитателя	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
13	Литвинов Виталий Николаевич	22.05.1962	Сторож	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
14	Марфин Анатолий Владимирович	01.03.1967	Сторож	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
15	Русецкая Мария Владимировна	20.06.1986	Помощник воспитателя	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
16	Космацкая Наталья Владимировна	25.10.1974	Делопроезводитель	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
17	Чукарина Елена Васильевна	01.09.1973	Завхоз	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год

18	Пузанова Лариса Васильевна	08.03.1968	Помощник воспитател я	Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
19.	Косоножкина Ольга Александровна			Работа в образовательных организациях всех типов и видов	Приложение 2, п. 18	1 раз в год
20.	Максаева					

2.3. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности, подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).		
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс метода).	При поступлении на работу в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год	Сотрудники женщины
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	при поступлении на работу	Все сотрудники

Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид показаниям	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид показаниям	Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид показаниям	Сотрудники пищеблока
Факторы трудового процесса Тяжесть трудового процесса	1 раз в год	

2.3. Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. * Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору**

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Заместитель заведующего по АХР	1		1 раз в 5 лет
3	Воспитатель			1 раз в 5 лет
4	Старший воспитатель	1		1 раз в 5 лет
5	Музыкальный руководитель	1		1 раз в 5 лет
6	Инструктор по физической культуре	1		1 раз в 5 лет
8	Педагог-психолог	1		1 раз в 5 лет
9	Ответственный по охране труда	1		1 раз в 5 лет
10	Делопроизводитель	1		1 раз в 5 лет
11	Помощник воспитателя	4		1 раз в 5 лет
12	Сторож	4		1 раз в 5 лет
13	Кухонный рабочий	2		1 раз в 5 лет
14	Кастелянша	1		1 раз в 5 лет
15	Машинист по стирке белья	1		1 раз в 5 лет
16	Рабочий по обслуживанию зданий	1		1 раз в 5 лет
17	Кастелянная	1		1 раз в 5 лет
19	Дворник	2		1 раз в 5 лет
20	Повар, кухработчий, медработник по договору			

*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ

** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно

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

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	№ ЛО35-01276-61/02310547 от 15.05.2025г.,

2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих 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 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2024 года – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	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

	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		Два раза в год	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование			Специализированная организация
	– уничтожение		1 раз в год весной	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в год	Рабочий по обслуживанию здания
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	)			
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			

Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– 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 (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	Рабочий по обслуживанию здания
<...>				
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ответственный за питание
Хранение пищевой продукции и	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный за питание

продовольственного сырья	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный за питание
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Ответственный за питание
	– температура холодильного оборудования; – ...			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный за питание
	– поточность технологических процессов			Ответственный за питание
	– температура готовности блюд; – ...		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно от каждой партии	
	– дата и время реализации готовых блюд; – ...		Каждая партия	Ответственный за питание
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции; – ...			Ответственный за питание
<...>				
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				

Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раза в год, (август, январь)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Завхоз
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
<...>				
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
	<...>			
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Старший воспитатель, воспитатели
	<...>			

Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп, Ковид и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, , корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	Медработник, Старший воспитатель
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2024	Старший воспитатель
	<...>			
<...>				
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ	По национальному календарю профилактических прививок и	Медработник

		Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	при наличии решения санврача – по календарю профилактичес ких прививок по эпидемическим показаниям	
<...>				

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий по в условиях сохранения риска коронавирусной инфекции (COVID-19):

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проведение термометрии работников и воспитанников ДОО	Постоянно
3.	Проведение влажной уборки с дезинфицирующими средствами	Через 2 часа
4.	Обеспечение групповой изоляции с проведением всех занятий в помещениях групповой ячейки или на открытом воздухе отдельно от других групповых ячеек	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции,	Постоянно
6.	Соблюдения правил личной гигиены. Использование антисептических препаратов после посещения туалетных комнат и улицы	Постоянно
7.	Проведение генеральных уборок не реже 1 раза в неделю	Постоянно
8.	Обработка игрушек, игрового и иного оборудования должна проводиться с применением дезинфицирующих средств	Постоянно
9.	Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной	Постоянно

	защиты органов дыхания (маски) смена через 3 часа	

2.6. 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 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	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

2.7 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
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз

2.8. 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	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	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник

6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
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	Заведующий

Программу производственного контроля разработал:

И.о.Заведующего МБДОУ

« Вёшенский ДС №1 »

Дюкова С.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 74622892844150726796523337175507594912532816954

Владелец Зотьева Лидия Владимировна

Действителен с 15.07.2025 по 15.07.2026