

«Детский сад № 221 Красноармейского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 221)
400022, г. Волгоград, ул. Водников – 8,
тел./факс: 8(8442)61-99-63, e-mail: dou221@volgadmin.ru
ИНН/КПП 3448027709/344801001 ОГРН 1033401198710, ОКПО 53576837

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МОУ Детский сад № 221

Л.Н. Попова



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад № 221 Красноармейского района Волгограда»

Волгоград, 2026 г.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 221 Красноармейского района Волгограда» (МОУ Детский сад № 221)

Ф. И. О. руководителя, телефон: Попова Людмила Николаевна, 8(8442) 61-99-63

Юридический адрес: 400022, г. Волгоград, ул. Водников – 8,

Фактический адрес: 400022, г. Волгоград, ул. Водников – 8,
400022, г. Волгоград, ул. Водников – 10

Количество работников: 24 человек

Количество обучающихся: 156 человек

ИНН 3448027709

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 481 от 10.09.2015

Характеристика здания - ул. Водников, 8

Тип строения отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом

Площадь 602 кв. м

Оборудование оборудование офисное (1 компьютера, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика здания - ул. Водников, 10

Тип строения отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом

Площадь 544,3 кв. м

Оборудование оборудование офисное (1 компьютера, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем - ул. Водников, 8

Освещение естественное и искусственное

Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная

Система отопления централизованная, от городской сети

Система водоснабжения Холодная - централизованная, горячая - водонагреватель

Система канализации подключено к городской сети канализации

Характеристика инженерных систем - ул. Водников, 10

Освещение естественное и искусственное

Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная

Система отопления централизованная, от городской сети

Система водоснабжения холодная - централизованная , горячая- водонагреватель

Система канализации подключено к городской сети канализации

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

1. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

дошкольное образование

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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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 | Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Приказ о назначении |
|-------|------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1 | Попова Людмила Николаевна | заведующий | № 253-к от 06.05.2025г. |
| 2 | Максимова Людмила Николаевна | заведующий хозяйством | № 190-к от 01.09.2025г. |
| 3 | Евстратова Татьяна Сергеевна | старший воспитатель | № 218-к от 22.09.2025г. |

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

| № п/п | Должность | Функции |
|-------|-----------|---------|
| | | |

| | | |
|---|-----------------------------|---|
| 1 | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> • 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; |
| 2 | Старший . воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> • 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; |
| 3 | Медицинская сестра | <ul style="list-style-type: none"> • 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; |
| 4 | Заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторных инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; |
| 5 | Ответственный по питанию | <ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания |

5. 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.

| 4 № | Объект (вид) контроля | Показатели | Кратность | Место контроля (количество помещений) | Основание | Форма учета результатов |
|--------|-----------------------|--|--|--|--|---|
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды | Помещения для занятий, кабинеты, (не менее 10% помещений – по 1 точке) | СП 2.2.3670-20 СП 2.4.3648-20 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Освещенность | 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, музыкальный зал (не менее 20% помещений – по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | 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, МР 2.4.0242-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 4 | Песок | Паразитологические исследования | 1 раз в квартал | Детские песочницы | СанПиН 1.2.3685- | Протокол, журнал |

| | | | | | | |
|---|---------------------------|--|-------------|---|--|---|
| | | (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль | | (2–4 пробы по 200 грамм каждая) | 21, СанПиН 3.3686-21 | инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 5 | Контроль санитарного фона | Паразитологические исследования | 1 раз в год | По 15 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 | СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке 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 |
| 3 | Воспитатели, ст. воспитатель | 9 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | |
|---|----------------------|---|-------------|----------------|
| 7 | Помощник воспитателя | 5 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Технический персонал | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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

7.1. Работа:

| № п/п | Показатель | Профессия | Документ |
|-------|----------------------------------|---------------|--|
| 1 | Тяжесть трудового процесса | Все работники | Отчёт о проведении оценки профессиональных рисков от 31 марта 2023г. |
| 2 | Напряженность трудового процесса | Все работники | |
| 3 | Световая среда | воспитатели | |

7.2. Деятельность:

| №п/п | Деятельность | Документ |
|------|-----------------|--|
| 1 | Образовательная | Лицензия № 481 от 10.09.2015 |
| 2 | Медицинская | Лицензия № ЛО-34-01-003792 от 14.06.2018 |

8. 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 2.4.3648-20 | Ежедневно (утром и вечером) | Заведующий хозяйством |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество: | СП 2.4.3648-20, СанПиН2.3/ | Ежедневно (в течение дня) | Старший воспитатель |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | – текущей уборки; | 2.4.3590-20, СП | | Заведующий хозяйством |
| | – генеральной уборки | 3.1/2.4.3598 -20 | Ежене- дельно | |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | При температур е плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температур е плюс 5 °С и выше – ежедневно | Региональн ый оператор по обращению с ТКО, дворник |
| | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | | При температур е плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температур е плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней | Дворник |
| Рабочие растворы дез средств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | завхоз |
| Дезинсекция | Контроль эффективности | СанПиН 3.3686-21 | 2 раза в месяц | Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживан ию здания |
| | – уничтожение | | По необходимо сти | Специализи рованная организац ия |
| Дератизация | Контроль эффективности | СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Заведующий хозяйством, дворник, |

| | | | | |
|--|---|---------------------------|---|--|
| | | | | рабочий по обслуживанию здания |
| | – уничтожение | | Весной и осенью, по необходимости | Специализированная организация |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 разв неделю | Заведующий хозяйством |
| | – наличие, целостность и тип ламп | | | |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Заведующий хозяйством, медицинская сестра |
| | – кратность проветривания; | | | |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Песок в песочницах | – состояние песка | СП 2.4.3648-20 | После каждой прогулки | Старший воспитатель |
| | – наличие крышки на песочнице | | | |
| 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; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В соответствии с графиком проверок, и при бракераже | Ответственный за питание, заведующий, административная |

| | | | | |
|--|---|------------------------------------|--|--|
| | – условия доставки продукции транспортом; | | готовой кулинарной продукции при необходимости | комиссия по питанию |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В соответствии и с графиком проверок | Ответственный по питанию, заведующий |
| | – время смены кипяченой воды | | Каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | ежедневно | Ответственный по питанию, заведующий |
| Готовые блюда | – дата и время реализации готовых блюд; (бракераж готовой кулинарной продукции) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый прием пищи в течении дня | Ответственный по питанию, заведующий, бракеражная комиссия |
| Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности | | | | |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев возрастным 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 раза в год (август, январь) | Старший воспитатель |
| | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми | СП 2.4.3648-20, СанПиН | 2 раза в год (по результатам) | Заведующий |

| | | | | |
|--|---|---|---|------------------------|
| | показателями | 1.2.3685-21 | антропометрии воспитанников) | хозяйством воспитатели |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель |
| | Проведение занятий (их продолжительность, начало и окончание, дневная суммарная образовательная нагрузка) | | | |
| Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников | | | | |
| Профилактика заболеваний у детей | Утренний осмотр детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, |
| | Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Воспитатели, |
| | 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 | Работник медучреждения |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий в вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, | По программе | Работник медучреждения |
| | Ограничение | СП | Ежедневно | Старший |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | контактов воспитанников из разных групп | 3.1/2.4.3598-20 | до 01.01.2026года | воспитатель |
| Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников | | | | |
| Состояние здоровья работников | Количество работников, связанных с раздачей пищи (помощников воспитателей) с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены | Ответственный за организацию питания |
| | 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 | заведующий |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 06.12.2021 № 1122н | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по | Медицинская сестра (договор о сотрудничестве) с Детской поликлиникой № 16 |

| | | | | |
|--|--|--|---------------------------|--|
| | | | эпидемическим показателям | |
|--|--|--|---------------------------|--|

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 | <ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; |
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> • 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 3х случаев и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики | <ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб |


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

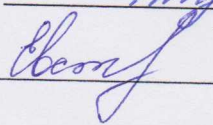
| № п/п | Мероприятие | Срок | Ответственный |
|-------|-------------|------|---------------|
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|-----------------------|
| 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 |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заведующий |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Медработник |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Завхоз |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Незамедлительно (при выявлении) | Заведующий хозяйством |

Программу разработали:

Заведующий  Л.Н. Попова

Заведующий хозяйством  Л.Н. Максимова

Старший воспитатель  Т.С. Евстратова