

УТВЕРЖДЕНА:
Приказом по ГБДОУ детский сад № 25
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
№ 90-О от 01.09.2026г.

Заведующий ГБДОУ д/с № 25
_____ Е.А. Журавлева

Журавлева
Елена
Анатольевна

Подписано цифровой
подписью: Журавлева
Елена Анатольевна
Дата: 2026.09.09 18:25:19
+03'00'

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
в Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детский сад № 25
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по познавательно-речевому развитию детей
Красногвардейского района Санкт-Петербурга
на 2026 год**

Введение

Программа производственного контроля в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 25 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательнo-речевому развитию детей Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее по тексту Программа и ОУ соответственно) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для ОУ с численностью персонала 41 человек.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями к СанПиНу 1.1.1058-01.

Целью Программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля: наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье; осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации; проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства; ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля; организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей; контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В Программу включены: перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ОУ, перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ОУ:

- заведующий ОУ, заместители заведующего, медицинская сестра.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ОУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ОУ осуществляется Восточным территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 25 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей Красногвардейского района Санкт-Петербурга является дошкольной образовательной организацией, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей. Краткое наименование: ГБДОУ детский сад № 25 Красногвардейского района Санкт-Петербурга. ГБДОУ детский сад № 25 Красногвардейского района Санкт-Петербурга - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

Функции и полномочия учредителя ОУ от имени субъекта Российской Федерации – города федерального значения – Санкт-Петербурга осуществляют исполнительные органы государственной власти Санкт-Петербурга – Комитет по образованию и администрация Красногвардейского района Санкт-Петербурга.

Юридический и почтовый адрес ОУ: 195279, Санкт-Петербург, Передовиков улица, дом 29, корпус 3, литер А; телефон: 8(812) 246-46-48

Заведующий ОУ: Журавлева Елена Анатольевна, телефон: 8(812) 246-46-48.

Заместитель заведующего: Макарова Любовь Григорьевна, телефон: 8(812) 246-43-30.

Врач-педиатр: Замятина Светлана Геннадьевна (работник Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения здравоохранения «Детская городская поликлиника №68»).

Медицинская сестра: Можаренко Светлана Викторовна (работник Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения здравоохранения «Детская городская поликлиника № 68»).

Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Приказ Минздрава РФ № 29 от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, 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».
4. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
5. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

7. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
8. СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. СанПиН 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
10. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
11. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

**Для реализации Программы производственного контроля в ОУ
имеется следующий набор документов:**

- ✓ Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- ✓ Договор на техническое обслуживание используемых для обеспечения социального питания в ОУ холодильного, морозильного и технологического оборудования.
- ✓ Договор на поверку весов.
- ✓ Договор на вывоз ТБО/ пищевых отходов.
- ✓ Договор на оказание медицинских работ и услуг с СПб ГУЗ Детская поликлиника № 68.
- ✓ Личные санитарные книжки сотрудников.
- ✓ Локальные акты ОУ (приказы, положения).

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 ОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01)

Таблица 1. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, машинист по стирке	13	IV
Хлорные соединения (дихлор)	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений	12	III

Лабораторные исследования для ОУ проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии медицинской сестры ОУ в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-хдневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

График производственного лабораторного контроля ОУ

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат 41 сотрудник ОУ.

Обследование персонала пищеблока (3 сотрудника) на бактериальное носительство проводится 1 раз в год в ходе планового медицинского осмотра (и в случае необходимости, при ухудшении эпидситуации) организатором питания. Собственного автотранспорта по перевозке

продуктов ОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Таблица 2. План производственного контроля

№ п/п	Параметры контроля	Периодичность	Ответственные
1.	Контроль за состоянием участка		
1.1.	Проверка исправности игрового оборудования на участке	ежедневно	Заместитель заведующего
1.2.	Проверка качества уборки участка	Ежедневно	Заместитель заведующего
2.	Контроль за организацией питания		
2.1.	Устройство, ремонт и планировка пищеблока	1 раз в год	Администрация ОУ
2.2.	Оформление пищеблока	1 раз в квартал	Повар, Администрация ОУ
2.3.	Контроль за режимом организации питания в группах	Ежедневно	Медицинская сестра, заместитель заведующего
2.4.	Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно	Заведующий, Медицинская сестра, Бракеражная комиссия
2.5.	Контроль за качеством готовой продукции со снятием пробы	Ежедневно	Медицинская сестра, Повар, Администрация ОУ
2.6.	Контроль за отбором суточных проб, за наличием контрольной порции, за закладкой сырья	Ежедневно	Медицинская сестра, Повар, Администрация ОУ
2.7.	Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик, Медицинская сестра
2.8.	Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик
2.9.	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырых продуктов	Ежедневно	Повар, Кладовщик
2.10.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Повар
2.11.	За прием (наличие товарно-сопроводительной документации), хранение продовольственного сырья и готовой продукции	При каждом завозе партии. Ежедневно	Кладовщик, Администрация ОУ
2.12.	Контроль за ведением документации (бракераж сырой и готовой продукции, технологические карты)	Ежедневно	Кладовщик, Повар
2.13.	Контроль за санитарным состоянием предприятия, текущими и генеральными уборками	Еженедельно	Повар, Медицинская сестра, Администрация ОУ

2.14.	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Еженедельно По графику	Администрация ОУ, Повар, АО КСП «ОХТА»
2.15.	Соответствие рациона питания детей примерному 2-х недельному меню	Еженедельно По графику	Администрация ОУ, Администрация АО «КСП «Охта»
2.16.	Поточность производственных процессов	Ежедневно	Повар
2.17.	Соблюдение личной гигиены детей в ОУ перед приемом пищи	Еженедельно	Воспитатель
2.18.	За обработку сырья и производство продукции, её реализацию, режим обработки посуды, инвентаря, помещений – с ведением журналов контроля	Ежедневно По графику	Повар АО «КСП «Охта»
2.19.	За снятие с реализации продуктов с истекшим сроком годности, недоброкачественных продуктов, их утилизацию	При выявлении – немедленно	Кладовщик, Повар, Администрация ОУ
2.20.	За исправностью холодильного, теплового механического оборудования – с ведением журнала контроля	Ежедневно	Повар Администрация ОУ
2.21.	Контроль за условиями труда в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами	Не реже 1 раза в год	Ответственный за организацию работы по охране труда
2.22.	За наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала пищеблока	Ежедневно	Повар, Администрация ОУ
2.23.	Контроль за вывозом мусора и отходов	В течение года	Повар, Администрация ОУ
2.24.	Контроль за прохождением предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров	При поступлении и ежегодно	Администрация АО «КСП «Охта», Повар
2.25.	За организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки работников предприятия	При поступлении и ежегодно по плану-графику	Администрация АО «КСП «Охта», Повар
2.26.	За наличием достаточного количества разрешенных моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения	Ежедневно	Повар
2.27.	За наличие приборов и оборудования (из числа вошедших в Гос. реестр), используемого для проведения производственного контроля и сведения о метрологической поверке (при их наличии)	Один раз в год	Администрация ОУ, Повар, Кладовщик

2.28.	За незамедлительное информирование руководства (по тел.) и территориального отдела Роспотребнадзора (по тел.) об аварийных ситуациях: - аварийных ситуациях систем канализации, энергоснабжения, холодного и горячего водоснабжения; - отсутствии централизованного холодного или горячего водоснабжения (резервного) на отдельном участке в цехе; - неудовлетворительных результатах производственного лабораторного или инструментального контроля	При необходимости	Администрация ОУ, Администрация АО «КСП «Охта», повар
3.	Контроль за состоянием помещений		
3.1.	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Медицинская сестра
3.2.	Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Заместитель заведующего
3.3.	Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых	1 раз в квартал	Заместитель заведующего
3.4.	Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	1 раз в неделю	Медицинская сестра, заместитель заведующего
4.	Контроль за состоянием оборудования		
4.1.	Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре
4.2.	Контроль за состоянием маркировки, стульев, столов по росту детей	1 раз в квартал	Медицинская сестра
4.3.	Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заместитель заведующего
4.4.	Контроль за мытьём игрушек	1 раз в неделю	Заместитель заведующего, медицинская сестра
4.5.	Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Медицинская сестра
4.6.	Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заместитель заведующего
5.	Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению		
5.1.	Контроль за состоянием работы по	1 раз в месяц	Заместитель

	формированию ЗОЖ		заведующего
5.2.	Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Заместитель заведующего, Инструктор по физической культуре
5.3.	Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Врач, Медицинская сестра
5.4.	Контроль за качеством утреннего приема детей	Ежедневно	Медицинская сестра, Заместитель заведующего
5.5.	Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Заместитель заведующего, Медицинская сестра
5.6.	Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинская сестра
5.7.	Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заместитель заведующего
5.8.	Контроль за состоянием рук и спецодежды обслуживающего персонала	Ежедневно	Медицинская сестра, Заместитель заведующего
6.	Контроль за организацией режима дня и учебных занятий		
6.1.	Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Заместитель заведующего
6.2.	Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Инструктор по физической культуре
6.3.	Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Воспитатели и специалисты
6.4.	Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Воспитатели
6.5.	Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Заместитель заведующего

**Перечень форм учета и отчетности,
связанных с осуществлением производственного контроля:**

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции.
 Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.
 Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
 Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.
 Гигиенический журнал работников пищеблока.
 Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
 Журнал входного контроля.
 Журнал учёта инфекционных заболеваний.
 Журнал учёта профилактических прививок.
 Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
 Журнал учёта получения дезинфицирующих растворов.
 Справки о здоровье ребёнка от участкового педиатра.

Журнал осмотра детей на педикулёз.

Журнал учёта детей, находившихся в изоляторе.

Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.

Личные медицинские книжки сотрудников.

Журнал учёта текущей заболеваемости.

Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.

Журнал учёта бактериальных препаратов.

Накопительная ведомость по анализу питания.

Амбулаторный журнал.

Таблица № 3.
Производственный лабораторный контроль ОУ

№ п/п	Наименование услуг	Объем услуг
1	Измерение искусственной освещенности в 1 точке	15
2	Измерение параметров микроклимата в помещении в 1 точке	6
3	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, pH, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	1
4	Бактериологические исследования смывов на Staphylococcus aureus	5
5	Микробиологический показатель - Энтерококки	2
6	Исследования на колифаги (без обогащения)	2
7	Бактериологические исследования воздуха помещений на Staphylococcus aureus (одна точка)	2
8	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	2
9	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (pH), железо общее)	1
10	Отбор проб воды на бактериологический или паразитологический анализ (1 проба)	2
11	Отбор проб воды на химический анализ (1 проба)	2
12	Бактериологическое исследование почвы	1
13	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы, песка, осадков сточных вод, донных отложений, навоза и навозных стоков (1 проба)	4
14	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	1
15	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	1
16	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с инструментальными замерами, и оценка мебели на соответствие росту-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	1
17	Определение достаточности термической обработки	1
18	Определение энергетической ценности (по факту)	1
19	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	2
20	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	6
21	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	4
22	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2
23	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	10
24	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на циститы простейших, сооцистыкриптоспоридий – 1 проба	10

25	Определение КМАФАнМ	4
26	Определение БГКП	4
27	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	4
28	Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	4
29	Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	3
30	Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием универсальных сред	30
31	Бактериологические исследования воздуха помещений на ОМЧ (одна точка)	2
32	Бактериологическое исследование смывов на семейство энтеробактерий	5
33	Отбор проб воздуха на бактериологический анализ (1 точка)	2
34	Измерение параметров микроклимата на рабочем месте	1
35	Измерение и расчет средней освещенности на рабочем месте при протяженности рабочей зоны до 2 метров	1