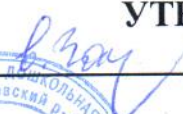


ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к приказу от 27 августа 2026 года № 52/од

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДОО  **Е.Н.Затока**



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных норм и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Автономной некоммерческой организации дошкольной образовательной организации «ЭТНОМИРОК»

(АНО ДОО «ЭТНОМИРОК»)

на 2026-2027 учебный год

Настоящая Программа регламентирует в 2026-2027 учебном году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в Автономной некоммерческой организации дошкольной образовательной организации «ЭТНОМИРОК» (далее АНО ДОО).

Целью производственного контроля в АНО ДОО, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование	АНО ДОО «ЭТНОМИРОК» Автономная некоммерческая организация дошкольная образовательная организация «ЭТНОМИРОК»
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: - дошкольное образование
Юридический адрес	249018, Калужская область, Боровский район, деревня Петрово
Фактический адрес	249018, Калужская область, Боровский район, деревня Петрово
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее деревянное здание № 1 «Подворье», этаж № 1, левое крыло
Площадь	202,8 кв. м
Оборудование	Оборудование для проведения образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная
Система отопления	Система закрытого типа. Индивидуальная котельная
Система водоснабжения	Из скважины через систему водоочистки (ХВС, ГВС)
Система канализации	Подключено к общей сети канализации КОТЦ «ЭТНОМИР»

3. Перечень, официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 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 медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с изменениями и дополнениями, в том числе внесёнными постановлением от 17 марта 2025 г. № 2);
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вступает в силу с 1 сентября 2026 г.);
- СП 2.4.2.4283-26 «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 2.1.3684-21 «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 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

4. Состав Программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя:

- 4.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
- 4.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания.
- 4.3. Перечень работников, подлежащих профилактическим, медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с

установленными требованиями.

4.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения.

4.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

4.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

5. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля:

Директор АНО ДОО «ЭТНОМИРОК» - Затока Евгения Николаевна

Заведующий хозяйственной деятельностью. – Затока Мария Александровна

Методист – Макарова Светлана Владимировна

Воспитатель – Гошкова Юлия Александровна

Воспитатель – Корнеева Оксана Александровна

(Приказ от 30.08.2024 года № 38/од)

Ответственный по питанию – Бободжонов А.Г. (Согласно Договору возмездного оказания услуг № 0001/25/АНО/ЭТН/Д-ВЗ от 09.01.2025 г. (Индивидуальный предприниматель Бободжонов Абдукахор Гафорович (ИП Бободжонов А.Г.), (Соглашение о переводе прав на ИП Бободжонova Ф.Г. по Договору от 09.01.2025 года № 0001/25/АНО/ЭТН/Д-ВЗ от 01.10.2025 г.).

Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

6.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

6.1.1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или выполнение отдельных видов работ.

6.1.2. Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих безопасность (безвредность) для человека.

6.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

6.2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.

6.2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

6.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ.

6.2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством исследований и испытаний аккредитованными организациями, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ, а также при транспортировке и хранении продукции.

6.2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

6. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

7.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора АНО ДОО «ЭТНОМИРОК».

7.2. Приказом по АНО ДОО назначаются должностные лица по осуществлению

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

7.3. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор АНО ДОО	<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;• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;• ведение учета и отчетности по производственному контролю;• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;• контроль охраны окружающей среды;• разработка мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ от 01.09.2023 № 9/ахв

2	Воспитатели	<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; 	Приказ от 01.09.2023 № 9/ахв
3	Ответственный по питанию	контроль организации питания; ведение учетной документации	Приказ от 26.08.2026 г. № 50/од

8. 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

На основании Договора № 681 от 12 марта 2026 года с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калужской области».

№ п/п	Показатели	Кол-во проб в год	Кратность	Форма учета результатов
1.	Микробиологический анализ воды водопроводной (питьевой)	2 обр.	2 раза в год	Протокол исследования
2.	Санитарно-гигиенические исследования воды	1 обр.	1 раз в год	Протокол
3.	Параметры световой среды (один показатель) в 1 точке	5 из.	1 раз в год	Протокол
4.	Измерение параметров микроклимата в 1 точке (измерение температуры)	18 изм.	2 раза в год	Протокол
5.	Измерение параметров микроклимата в 1 точке (измерение влажности)	18 изм.	2 раза в год	Протокол

6.	Измерение параметров микроклимата в 1 точке (измерение скорости движения воздуха)	18 изм.	2 раза в год	Протокол
7.	Бактериологический анализ готовых блюд			Протокол
7.1.	Супы, борщи, щи, рассольники	1 обр.	1 раз в год	Протокол
7.2.	Мясо и рыба	1 обр.	1 раз в год	Протокол
7.3.	Гарниры	1 обр.	1 раз в год	Протокол
8.	Смывы. Исследование на бактерии группы кишечной палочки	10 шт.	2 раза в год	Протокол
9.	Смывы. Исследование на яйца гельминтов	10 шт.	2 раза в год	Протокол
10.	Отбор проб (образцов)	6 ус		
11.	Гигиеническая оценка с целью установления соответствия нормативным документам исследуемых проб (образцов) и уровней физических факторов от 2 до 5 единиц на одном объекте	2 ус.		

9. 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.	Воспитатели	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

2.	Помощник воспитателя	2	1 раз в год	1 раз в год
----	-------------------------	---	-------------	-------------

10. 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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно: утром и вечером	Директор
Освещенность территории	СП 2.4.2.4283-26	Еженедельно	Директор
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.2.4283- 26 СП 2.4.2.4283- 26 график проветриван ий	Постоянно	Директор Воспитатели
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживани я	Ежеквартально	Директор
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.2.4283-26	Ежемесячно	Директор
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.2.4283-26	Еженедельно	Директор
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.2.4283-26	Ежемесячно	Ответственный по питанию
Санитарное состояние территории, участков	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Директор

Соблюдение теплового режима в помещениях	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Директор Воспитатели
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СП 2.4.2.4283-26	Каждая партия	Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г.
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г.
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Воспитатели
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СП 2.4.2.4283-26	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г.
Готовые блюда: – суточная проба;	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г.
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г.
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г.
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			

Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.2.4283-26	2 раз в год, сентябрь, май	Директор Воспитатели
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.2.4283-26	Постоянно	Воспитатели
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.2.4283-26	Постоянно	Воспитатели
Режим дня групп	СП 2.4.2.4283-26	1 раз в неделю	Директор Воспитатели
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Воспитатели
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.2.4283-26	1 раз в месяц	Помощник воспитателя
Плановые осмотры	СП 2.4.2.4283-26	По графику	Медицинский персонал ГБУЗ КО «ЦРБ Боровского района» (Договор от 20 марта 2018 г. № 1)
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья, обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Директор
Контроль охраны окружающей среды			

Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Директор, ООО «Домовой» (Договор на оказание эксплуатационных услуг от 9 января 2018 г. № 0001/18/Дом/Э)
Вывоз ртутьсодержащих ламп		1 раз в три месяца	ООО «Домовой» (Договор на оказание эксплуатационных услуг от 9 января 2018 г. № 0001/18/Дом/Э)
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	ООО «Домовой» (Договор на оказание эксплуатационных услуг от 9 января 2018 г. № 0001/18/Дом/Э)
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	По необходимости	

11. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Воспитатели
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Еженедельно	Помощник воспитателя
Личные медицинские книжки работников	По факту	Директор
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Директор
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Директор

12. 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	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев и др.	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;



		деятельности
--	--	--------------

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

№ п/ п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	Ежегодно	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	Ежегодно	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Директор
4	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Директор Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калужской области»
5	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Директор
6	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Директор
7	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Директор

8	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
9	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор

Директор АНО ДОО _____Затока Е.Н