

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 105 г. Челябинска
имени В.П. Середкина» (МБОУ «СОШ № 105 г. Челябинска»)
ИНН 7451053470 КПП 745101001 ОГРН 1027402926760
454028, г. Челябинск, ул. Кузнецова, д. 7 тел.: 269-26-60
E-mail: school105chel@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО:
Советом Учреждения
(дошкольного отделения)
Протокол № 2.1
от «31» августа 2026 г.



ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 1 от «31» августа 2026 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП В МУНИЦИПАЛЬНОМ
БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 105 Г. ЧЕЛЯБИНСКА ИМЕНИ В.П.
СЕРЕДКИНА» ДОШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ**

I Общие положения.

- 1.1. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее-Программа) на принципах ХАССП в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 105 г. Челябинска имени В.П. Середкина» дошкольное отделение (далее – Учреждение) разработана с целью создания наиболее благоприятных и оптимальных условий содержания и воспитания детей, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.
- 1.2. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов в учреждении.
- 1.3. Основными задачами производственного контроля являются:
 - выявление причин, вызывающих недостатки;
 - выработка эффективных мер по их устранению;
 - выявление положительного опыта работы.
- 1.4. Учреждение функционирует в режиме, 12-часового пребывания детей.
- 1.5. Функционирование Учреждения, реализующего образовательную программу дошкольного образования, осуществляется на основании экспертного заключения о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам территории, помещений и оборудования, предназначенных для осуществления образовательной деятельности Учреждения.
- 1.6. Ответственность за организацию, полноту и достоверность осуществляемого

производственного контроля несет директор Учреждения.

1.7. Программа является обязательной для исполнения всеми должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

1.8. Объектами производственного контроля являются:

- помещения пищеблока Учреждения;
- сырье и пищевая продукция;
- готовая продукция;
- технологические процессы приготовления пищи;
- производственная среда;
- система питьевого водоснабжения;
- групповые помещения и другие помещения для образовательной деятельности;
- сотрудники Учреждения;
- режим дня и образовательный процесс.

1.9. При осуществлении контроля должны соблюдаться следующие принципы: объективность, гласность, систематичность, своевременность.

1.10. При реализации Программы должностные лица Учреждения руководствуются следующими нормативными документами:

- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.99 с изменениями; Федеральным Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00 с изменениями;
- Федеральным Законом 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» с изменениями;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 года № 18;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 года № 19;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Санитарными правилами 3.1/3.2.1379-03 «Профилактика инфекционных паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- Санитарными правилами 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний.

Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

- Санитарными правилами 3.1.2. 3114-13 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика туберкулеза»;
- Санитарными правилами «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита Санитарные правила 3.1.2.1176-02 от 21.11.2002г.
- Санитарными правилами 3.1.2.1317-13 от 18.11.2013г. «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»;
- Санитарными правилами 3.5.1378-03 «Дезинфектология. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- Санитарными правилами 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011 № 883;
- Техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011 № 882;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2011 от 09.10.2013 № 67;
- Приказом № 302-н от 12.04. 2011г. Минздравсоцразвития РФ. «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов, и работ, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

- Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной приказом Минздрава Российской Федерации от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15;
- Приказом Минздрава РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;

1.11. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность выполнения Программы возлагается на директора Учреждением. Перечень должностей и профессий, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

1.12.В Учреждении утвержден следующий перечень должностей и профессий, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- 1) заведующий Учреждения;
- 2) старший воспитатель
- 3) заведующий- хозяйством;
- 4) инструктор по гигиеническому воспитанию;
- 5) повар.

1.13.Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля утверждаются ежегодным приказом заведующего Учреждения. Приказ об утверждении перечня также издается при смене должностных лиц.

II Медицинские обследования, гигиеническое воспитание и обучение

2.1. Систематический контроль за своевременным прохождением работниками Учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения возлагается на инструктора по гигиеническому воспитанию. Каждый работник Учреждения должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

Наименование мероприятий производственного контроля	Основания проведения контроля	Кратность контроля
Наличие предварительного медицинского обследования	Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации № 988н Министерство здравоохранения Российской Федерации № 1420н Приказ от 31 декабря 2020 года	При приеме на работу
Наличие периодического медицинского осмотра		1 раз в год
Прохождение аттестации на знание санитарных правил и		1 раз в год
Норм работниками пищеблока	об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных	

Прохождение аттестации на знание санитарных правил и норм остальными работниками Учреждения	факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры	1 раз в 2 года
Осмотр пищеблока, младших /помощников воспитателей	СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».	Ежедневно
Соблюдение работниками правил личной гигиены		1 раз в месяц

III Организация лабораторного контроля

3.1. Лабораторные испытания (исследования) осуществляет Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области». Контроль осуществляется по заявке директора и (или) по эпидемиологическим и критическим ситуациям, после ремонта на водопроводной системе и после проведения иных технических работ. Результаты лабораторных испытаний отображаются в протоколах лабораторных испытаний.

3.2. При получении нестандартных исследований проводится повторный отбор проб и смывов после выполнения в Учреждении санитарно-противоэпидемических мероприятий по дополнительной заявке Учреждения.

Наименование мероприятий производственного контроля	Количество исследований	Контролируемые показатели
Качество готового питания (микробиологическое исследование)	1 раз в год	МАФАиМ, БГКП, E. coli, S.aureus, Proteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Качество обработки посуды, инвентаря и выполнения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (смывы)	1 раз в год	БГКП (МУ 2657-82)
Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в групповых помещениях (смывы)	При карантинных мероприятиях	БГКП (МУ 2657-82)
Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в медицинском кабинете (смывы)	1 раз в год	Стерильность БГКП Стафилококк

Эффективность работы рециркулятора	По мере необходимости	
Замена песка в песочницах	1 раз в год	Экспертное заключение по результатам лабораторных испытаний

Уровень искусственной освещенности в игровых комнатах групповых помещений, музыкальных и спортивных залах с оформлением протокола исследований	1 раз в 2 года	Люкс (ед. измерения)
Параметры микроклиматических условий пребывания детей в Учреждении	По необходимости	Температура, относительная влажность, скорость движения воздуха
Лабораторное исследование воды (холодная и горячая)	1 раз в год	Лабораторное исследование, Испытание (измерения) водопроводной холодной и горячей

IV Организация производственного контроля

Наименование мероприятий производственного контроля	Сроки проведения	Ответственный	Форма отчета
Своевременное согласование с Роспотребнадзором Челябинской области оборудования новых, переоборудования имеющихся или изменение функционального назначения помещений Учреждения	Своевременно, до начала работ по переоборудованию	Директор	Документ о согласовании
Своевременное информирование родителей (законных представителей), Учредителя, Администрации Советского района, Роспотребнадзора Челябинской области об аварийных ситуациях, создающих угрозу здоровью детей, о случаях инфекционной заболеваемости, отравлений и подозрениях на таковые	своевременно, при возникновении ситуации	Директор? Заведующий ДО Заведующий хозяйством ДО	Журнал регистрации аварийных ситуаций
Наличие документов на игрушки, оборудование, подтверждающих безопасность и отвечающих санитарно-эпидемиологическим требованиям	При приобретении нового оборудования, мебели, игрушек	Старший воспитатель, Заведующий хозяйством ДО	Сертификаты на оборудование, игрушки
Подбор мебели для детей с учетом роста детей. Своевременная маркировка.	сентябрь февраль	Старший воспитатель	Паспорт мебели

Соответствие режима дня детей дошкольного возраста возрастным особенностям	Сентябрь-январь	Старший воспитатель	
Соблюдение режима прогулок в разное время года	4 раза в год Ноябрь, Февраль Апрель, Июль	Старший воспитатель	Аналитическая справка/ Информационная справка
Соблюдение продолжительности занятий	2 раза в год Ноябрь, Апрель	Старший воспитатель	Аналитическая справка/ Информационная справка
Соблюдение двигательного режима, физических упражнений и закаливающих мероприятий с учетом здоровья, возраста детей и времени года	4 раза в год	Старший воспитатель	Аналитическая справка/ Информационная справка
Организация закаливания с учетом основных принципов - постепенность, систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.	2 раза в год Декабрь, Июнь	Старший воспитатель, Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал закаливаний
Условия хранения продуктов, сроки их реализации	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию, Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Соответствие фактического веса порционных блюд, выходу блюда, указанному в меню-требовании. Полнота вложения основных продуктов в котел	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию Повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Санитарное состояние пищеблока, оборудования, инвентаря, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	1 раз в неделю	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал генеральных уборок Гигиенический журнал сотрудников
Соблюдение технологии приготовления пищи	1 раз в неделю	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Содержание источников искусственного освещения в надлежащем состоянии	1 раз в год	Заведующий хозяйством ДО	Санитарный журнал
Эффективность работы вентиляционных систем, проведение ревизия, очистки	1 раза в год	Заведующий хозяйством ДО	Санитарный журнал

Замена песка в песочницах	Май Ежегодно	Заведующий хозяйством ДО	Экспертное заключение по результатам лабораторных испытаний
Своевременное проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий	По необходимости 1 раз в квартал	Директор, Заведующий хозяйством ДО	Акт выполненных работ
Выполнение и качество проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие, состояние и маркировка уборочного инвентаря	2 раза в месяц	Заведующий хозяйством ДО, Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал генеральных уборок
Выполнение требований работниками ДО по соблюдению санитарных правил.	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию	

4.1. При функционировании Учреждения возможны аварийные ситуации, а также ситуации, создающие угрозу здоровью детей. При их возникновении в ДО должны быть проведены в оперативном порядке все основные гигиенические, санитарные и противоэпидемические мероприятия.

4.2. Примерный перечень ситуаций, создающих угрозу здоровья детей:

- 1) авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения;
- 2) подтопление паводковой и ливневой водой территории Учреждения, затопление и загрязнение игровых площадок для детей;
- 3) превышение допустимого уровня шума и загрязнения атмосферного воздуха на территории Учреждения;
- 4) не соответствие завозимого песка для детских песочниц гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям;
- 5) не соответствие воздушно-теплового режима в помещениях Учреждения установленным нормам;
- 6) проникновение в помещения грызунов и тараканов;
- 7) использование игрушек, не отвечающих санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющих документов, подтверждающих их безопасность;
- 8) не соответствие уровня естественного и искусственного освещения в ДО санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению;
- 9) использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с

инфракрасным излучением;

10) использование для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления;

11) не соблюдение допустимого объема образовательной нагрузки воспитанников и режима дня, не соответствие возрастным особенностям детей

12) не исправность технологического и холодильного оборудования;

13) наличие контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов; не соблюдение правила мытья посуды и инвентаря, концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств;

14) отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в Учреждении;

15) использование пищевых продуктов с признаками недоброкачества;

16) возникновение и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди воспитанников и сотрудников;

17) не соблюдение требований к перевозке, приему и хранению пищевых продуктов;

18) не соблюдение требований к санитарному содержанию помещений и МБДОУ в целом;

19) проведение ремонтных работ в групповой ячейке в присутствии воспитанников;

20) возникновение случаев заболеваний среди воспитанников и сотрудников контагиозными гельминтозами;

21) отсутствие спецодежды и средств индивидуальной защиты;

22) не соблюдение правил личной гигиены;

23) другие ситуации, которые создают или могут создать угрозу здоровья воспитанников.

4.3. Перечень форм учета и отчетности, действующий в Учреждении по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

4.4. В Учреждении утверждены и действуют следующие документы по осуществлению производственного контроля:

- 1) Технологические карты;
- 2) Ежедневное меню - требование;
- 3) Журнал проведения С - витаминизации третьих блюд;
- 4) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 5) Журнал бракеража готовой продукции;
- 6) Гигиенический журнал сотрудников пищеблока;
- 7) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 8) Журнал накопительной ведомостей и расчета калорийности;
- 9) Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции;

- 10) Журнал бракеража сырой продукции;
- 11) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 12) Акты, справки по итогам контроля за организацией питания
- 13) Журнал учета проведения генеральных уборок
- 14) График выдачи пищи (на холодное и теплое время года);
- 15) Личные медицинские книжки сотрудников;
- 16) Санитарный журнал состояния групп;
- 17) Журнал здоровья, закаливания детей;
- 18) График выдачи смены постельного белья и полотенец;
- 19) Журнал инфекционных заболеваний;
- 20) Журнал передачи контактных детей в поликлинику;
- 21) Листы наблюдения за переболевшими детьми ОКИ;
- 22) Журнал осмотра детей на педикулез;
- 23) Журнал отчетов по посещаемости и заболеваемости;
- 24) Журнал регистрации несчастных случаев с воспитанниками;
- 25) Журнал регистрации несчастных случаев с работниками;
- 26) Журнал регистрации аварийных ситуаций;
- 27) Журнал регистрации результатов испытаний спортивного инвентаря и оборудования;
- 28) Журнал разведения дезинфицирующих средств

Пронумеровано, пронумеровано и скреплено
печатью на 10 листах
директор _____ Н.Е. Масникова

