

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ
«Детский сад №212»
Документов Л.И. Казакова
10 января 2026 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в плавательном бассейне (детский сад) на 2026 год

Наименование предприятия	Детский сад №212
Юридический адрес	656019, г.Барнаул гр. Юрина 208а
Фактический адрес	656019, г.Барнаул пр. Юрина 208а
ИНН	2223033645
ОГРН	022201391255
e-mail	mbdou.kid-212@mail.ru
Контактное лицо:	Казакова Лариса Ивановна 8(3852)43-89-63

ВНИМАНИЕ!

ИП и ЮЛ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции
(ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственной санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производства-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!

(Выписка из СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»)

Разработана на основании:

- СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

Ответственным за проведение производственного контроля

является Сарфанова Оксана Владимировна

Должность

заведующий хозяйством

Телефон

8(3852)43-89-63

Раздел №1

На предприятия имеются в наличии следующие нормативные документы:

- ФЗ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СанПиН 2.2.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)

Раздел №2.

Перечень услуг оказываемых населению:

Услуги бассейна

Бассейн: длина –7,10 м, ширина –2,78 м, глубина – 65-72 м.

Бассейн рециркуляционного типа

Раздел №3

Перечень форм учета отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля: Протокол лабораторных испытаний воды, смывов.

Раздел №4.

Предварительному периодическому медицинскому осмотру подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О	профессия
1	Евдакова Мария Петровна	старший воспитатель
2	Танаева Наталья Юрьевна	инструктор по плаванию
3	Харина Наталья Александровна	Уборщик служебных помещений
4	Косых Виталий Викторович	слесарь-сантехник
5	Голубев Даниил Юрьевич	оператор хлораторной установки

Раздел № 5

Мероприятия по проведению лабораторно-инструментальных исследований и визуальному контролю:

№ п/п	Наименование объекта	Объект исследования или исследуемый материал	Определяемые показатели	Кратность	НТД, регламентирующее проведение исследования и т.п.	Исполнитель
1	Бассейн	Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейне (отбор проб воды на анализ производится не менее чем в 2х точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 см и на глубине 25-30 см от поверхности зеркала воды)	Органолептические показатели (мутность, цветность, запах) Остаточное содержание обеззараживающего реагента (хлор, бром, озон, диоксид хлора) Температура воды и воздуха	1 раз в сутки Каждые 4 часа Перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа	СП 2.1.3678-20 «Сан.-эпид. требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	Самоконтроль Самоконтроль ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» ГОСТ Р 53491.1-2009 Бассейны.

	<p>- ТКБ (термотолерантные колиформные бактерии);</p> <p>- коли-фаги;</p> <p>- золотистый стафилококк</p> <p>Паразитологические исследования</p> <p>Исследование на Хлороформ (при хлорировании)</p> <p>При хлорировании воды</p> <p>Уровень</p> <p>- свободного (остаточного) хлора;</p> <p>- связанного хлора;</p> <p>Водородный показатель.</p> <p>Органолептические показатели (мутность, цветность, запах)</p> <p>Микробиологические показатели:</p> <p>- ОКБ (общие колиформные бактерии);</p> <p>- ТКБ (термотолерантные колиформные бактерии);</p> <p>- коли-фаги</p>	<p>бина)</p> <p>1 раз в кв.* 2пр. (поверхность, глубина бина)</p> <p>1 раз в месяц*2пр. (поверхность, глубина бина)</p> <p>Перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа</p>	<p>Подготовка воды.</p> <p>СП 2.1.3678-20</p> <p>«Сан.-эпид. требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»</p>	<p>минологии в Алтайском крае»</p> <p>Самоконтроль</p> <p>ФБУЗ «ЦиЭ в Алтайском крае»</p>
<p>2</p> <p>Бассейн</p> <p>Лабораторный контроль воды по этапам водоподготовки поступающая (водопроводная)</p>				

		Параметры			
3	Помещение Бассейна	Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	Микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) Уровни искусственной освещенности	- 2 точки 2 раза в год - 2 точки 1 раз в год	ФБУЗ «ЦГиЭ в Алтайском крае»
4	Помещение ванны бассейна, раздевалки, душевой (пояручки, бортики)	Для оценки эффективности текущей уборки дезинфекции помещений и инвентаря	Смывы с оборудования инвентаря Смывы на бактериологические показатели (на присутствие общих колиформных бактерий). Смывы на паразитологические показатели (на обсемененность яйцами гельминтов)	1 раз в квартал 5 пр. 5 пр.	ФБУЗ «ЦГиЭ в Алтайском крае»

При получении неудовлетворительных результатов исследований необходимо проведение уборки и дезинфекции помещений и инвентаря с последующим повторным взятием смывов на анализ.

Санитарно-эпидемиологический режим на объекте (плавательный бассейн) должен соответствовать требованиям изложенным в п. VI СП 2.1.3678-20 «Сан.-эпид. требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке МБДОУ «Детский сад №212» на 2026 год

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №212»
Юридический адрес	656019 г. Барнаул улица Юрина, 208а
Фактический адрес	656019 г. Барнаул улица Юрина, 208а
ИНН	2223033645
КПП	222301001
Телефон	8(3852) 438963
e-mail	mbdou.kid-212@mail.ru
Контактное лицо:	Казакова Лариса Ивановна

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственной санитарно-эпидемиологический надзор;
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, хранении, реализации населению;
- Своевременно информировать учреждение государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановах производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;
- Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель **обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.**
- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.
- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!:

(Выписка из СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»).

д.сл № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. ФЗ №52 от 30.03.1999г. (ред. от 13.07.2020) «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с ограниченным сроком действия до 31.12.2026 г.)
4. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
5. СанПиН 2.1.4.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
6. Санитарные правила 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (с изм. и доп. от 27.03.2007 г.)
7. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательной 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"
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"(с изм. и доп. от 25.05.2022 с ограниченным сроком действия до 01.09.2027 г.)
10. МУ 1.2.1105-02 "Оценка токсичности и опасности дезинфицирующих средств. утвержденные главным государственным санитарный врач Российской Федерации, 10.02.2002 г.
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
13. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
14. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
15. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
18. СП 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
19. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

„дел № 2:

Лица, ответственные за осуществление производственного контроля в МБДОУ «Детский сад №212»:

Заведующий Казакова Лариса Ивановна

Заведующий хозяйством Сарафанова Оксана Владимировна

медицинская сестра (по согласованию) Бобина Тагьяна Александровна

Наименование мероприятий по пищеблоку

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого <u>холодильного оборудования</u> | периодичность
ежедневно |
| 2. Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров | по графику |
| 3. Проверка качества поступающей на <u>реализацию продукции</u> – документальная и органолептическая, а также сроков и условий хранения, транспортировки, реализации. | постоянно |
| 4. Проверка качества и своевременной уборки помещений. Соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты. Соблюдение правил личной гигиены. | постоянно |

Наименование мероприятий по зданию, территории МБДОУ

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Проверка температуры и относительной влажности воздуха помещений | периодичность
постоянно |
| 2. Проверка освещенности, соблюдения режима проветривания | постоянно |
| 3. Проверка качества и своевременной уборки помещений и закрепленной территории, соблюдение режима дезинфекции, дезинфекции, обработки от клеща, вывоза мусора и отходов. | постоянно |
| 4. Контроль за использованием средств индивидуальной защиты и соблюдение правил личной гигиены. | |

Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания (МБДОУ «Детский сад №212»), в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых	МБДОУ	МБДОУ

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
	к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	5 образцов		продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изм. и доп. от 06.07.2011)		
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: -на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность	каждый вид блюда	Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изм. и доп. от 06.07.2011) нормативная и техническая документация	МБДОУ МБДОУ	МБДОУ
Объекты производственно го окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	5 смывов	1 раза в год	МУ № 2657-82	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Оборудование инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.3686-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.3686-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы (1 проба по химическим показателям, 1 проба на микробиологические показатели)	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Первые, вторые, третьи блюда, гарниры, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям на санитарного законодательства	По 2 пробы	3 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
				питания населения»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).		
Третий блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3.590-20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Готовые блюда	Качество тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3.590-20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
Химические средства для дезинфекции: <u>Диз</u> <u>хлор</u>	Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество) в основных и рабочих растворах дез.средств и соответствующие концентрации	1 образец	2 раза в год	СанПиН 2.1.4.368421 МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0260-21	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей готовых блюд, смывов, воды исследования проводятся повторно.

Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ № 302-Н.	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	1.3.3.	Мойщица посуды, уборщик служебных помещений	4	IV
Хлор и его соединения	1.2.8.1	Младший воспитатель	15	III

	(Дез-Хлор)		
тепловое излучение	3.10.	Повар	3
			-

Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность	Заведующий, заместители,	Ст. воспитатели, воспитатели, специалисты	Младший воспитатель	прочие	Повара	Всего
количество человек	1	25	15	10	3	54

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению:

Образовательная деятельность

Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно - микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований
5. Договор на проведение дератизации и дезинфекции № 903 от 20.01.25

Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Раздел № 8: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Сарафанова О.В.
Рабочую программу составил: Казакова Л.И.