

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 63 г. Михайловска  
(МКДОУ детский сад № 63)**

623080, Свердловская область, Нижнесергинский район, г. Михайловск,  
ул. Орджоникидзе, 182-а тел.(343-98) 2-71-63 эл.адрес:[mbdou-ds63@mail.ru](mailto:mbdou-ds63@mail.ru)

**УТВЕРЖДЕНА  
приказом заведующего  
МКДОУ детский сад № 63  
от 14.01.2026 № 6-од**



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад № 63 г. Михайловска**

г. Михайловск

2026 г.

## 1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 63 г. Михайловска (МКДОУ детский сад № 63)
Юридический адрес:	623080, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе, 182а
Фактический адрес:	623080, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе, 182а 623080, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе, 182б
ФИО руководителя	Симонова Галина Борисовна
Факс	8-34398-2-71-63
Электронная почта	<a href="mailto:mbdou-ds63@mail.ru">mbdou-ds63@mail.ru</a>
Характеристика здания	
Тип строения	два отдельно стоящих двухэтажных здания с подвальным этажом
Площадь	внутренняя площадь помещений - 2343,46 м <sup>2</sup> внешняя площадь организации - 4712,00 м <sup>2</sup>
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование для организации питания
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная (централизованная)
Система канализации	подключена к городской сети канализации

**2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся 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 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**

<b>№ п/п</b>	<b>Должность</b>	<b>Функции</b>
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>
2	Заместитель заведующего по УВР; старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>
3	Медицинские работники	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организация лабораторных исследований;</li> <li>• организация медицинских осмотров работников;</li> <li>• контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек;</li> <li>• ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>✓ журнал осмотра сотрудников пищеблока (гигиенический журнал)</li> <li>✓ меню приготовляемых блюд с указанием калорийности и микроэлементов;</li> <li>✓ меню приготовляемых блюд на 10 дней;</li> <li>✓ личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> </ul> </li> <li>• визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> </ul>

4	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>● контроль организации питания;</li> <li>● отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>● ведение учетной документации.</li> </ul>
5	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>● ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ журнал контроля температурного режима холодильного оборудования;</li> <li>✓ журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>✓ журнал учета параметров микроклимата в учреждении;</li> <li>✓ документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов;</li> <li>✓ ведомость контроля за рационом питания;</li> <li>✓ журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.</li> </ul> </li> <li>● ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ журнал регистрации учета мясопродуктов;</li> <li>✓ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;</li> <li>✓ журнал регистрации по контролю за качеством молочных продуктов.</li> </ul> </li> <li>● ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>● информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении;</li> <li>● контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ освещенности;</li> <li>✓ систем теплоснабжения;</li> <li>✓ систем водоснабжения;</li> <li>✓ систем канализации.</li> </ul> </li> </ul>

**4. 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.**

№ п/п	Объект (вид) контроля	Показатель и исследования	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов	Договора
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21.	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/424 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
		Скорость движения воздуха		Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4		
		Относительная влажность воздуха					
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/424 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
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. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/424 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

			1 раз в год и внепланово – после реконструкцииемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования	Производственные помещения пищеблока, в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	твенного контроля	
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений –по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/424 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21		
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/299 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/299 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
		Паразитологические исследования		По 10 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, стульчиков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов			
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)			
7	Питьевая вода	Исследования по химическим показателям	По химическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений:	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструмент	Договор 11/299 от 12.01.2026

		ми микробиологическим показателям	– 1 раз в год, с – 2 раза в год	моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, даготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	тальных и лабораторных методов производственного контроля	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пиши)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/299 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)			
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третий блюда (1 блюдо)			
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	Договор 11/424 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

**5. 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	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместители заведующего	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
9	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в год
10	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год
11	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
12	Делопроизводитель		1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Рабочий по стирке спецодежды (белья)	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Уборщик территории	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Сторож	5	1 раз в год	1 раз в 2 года

**7. 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	Договора
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>					
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХЧ	
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник заместитель заведующего по АХЧ	
	– генеральной уборки		Ежемесячно, во время эпидемиологического неблагополучия – еженедельно		
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности	Договор
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, уборщик территории	Договор Экопарк от 12.01.2026
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и		При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре	Уборщик территории	

	контейнеров		плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник	Договор 11/299 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, уборщик территории, рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Договор 11/258 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация		
	– уничтожение		По необходимости			
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, уборщик территории, рабочий по обслуживанию зданий	Договор 11/258 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация		
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости			
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Договор 11/424 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	
	– наличие, целостность и тип					

	ламп				и в Свердловской области»
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХЧ	
	– кратность проветривания;				
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий	
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ	
	– условия работы технологического оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию зданий, спецорганизация (по необходимости)	
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель	Договор 11/299 от 12.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
	– наличие крышки на песочнице				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ	Договоры ИП Байдин Сергей Николаевич, ООО «Сервис продукт», ИП Пастухов И.Н.
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на				

	русском языке и т. д.)				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)				
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	Рабочий по обслуживанию зданий	
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ; кладовщик	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик	
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию	
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик	
	– температура холодильного оборудования				
Приготовление	– соблюдение	СанПиН	Каждый	Ответственный	

пищевой продукции	технологии приготовления блюд по технологическим документам	2.3/2.4.3590-20	технологический цикл	ый по питанию	
	– поточность технологических процессов				Pовар
	– температура готовности блюд				Каждая партия
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Pовар	
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник заместитель заведующего по АХЧ	
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию	
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>					
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростово-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. 2.4	2 раза в год, (январь, август)	Медработник	

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ	
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель	

#### **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников**

Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник	
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник	
	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	Медработник	
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник Воспитатели	
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветрянчая оспа и т.п. <a href="https://vip.1obraz.ru/-/document/99/499066530/">https://vip.1obraz.ru/-/document/99/499066530/</a>	СанПиН 3.3686-21, Постановление Роспотребнадзора по Свердловской обл. от 10.04.2020 № 05/02-2	По программе мероприятий	Медработник	
	Ограничение	СП	Ежедневно до	Старший	

	контактов воспитанников из разных групп	3.1/2.4.3598-20	30.12. 2022 года	воспитатель	
--	---	-----------------	------------------	-------------	--

### Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник	
	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	Медработник	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	

Программу производственного контроля разработала:

Заместитель заведующего по АХЧ

О.Н. Кондакова