

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Новомихайловская СШ»

Г.И. Еременко 19.06.2026г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Новомихайловская средняя школа»**

с. Новомихайловка

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новомихайловская средняя школа» (МБОУ «Новомихайловская СШ»)
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Еременко Галина Ивановна, 8(39041)2-33-23
Юридический адрес:	655675, Республика Хакасия, Алтайский район, с. Новомихайловка, ул. Новая 9 А
Фактический адрес:	655675, Республика Хакасия, Алтайский район, с. Новомихайловка, ул. Новая 9 А
Количество работников:	36 человек
Количество обучающихся:	107 человек
Свидетельство о государственной регистрации	N 000962521 от 25.09.2002
ОГРН	1021900523171
ИНН	1904003568
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	N ЛО35-012337-19/00273474 от 24.07.2015

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой 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 в 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 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СП 2.1.4284-26 «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»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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».

**5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля:**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Еременко Галина Ивановна	Директор	№ 277 от 06.12.2013
2	Кичигешева Елена Юрьевна	Заместитель директора по УР	№ 04 от 08.09.2017
3	Петрова Светлана Ананьевна	Ответственный по питанию	№ 15 от 09.01.2023
4	Шерер Екатерина Вячеславовна	Ответственный за делопроизводство и кадры	№ 13 от 01.11.2011

5	Кучеренко Виктор Иванович	Заместитель директора по хозяйственной части	№ 31 от 01.04.2022
---	---------------------------	--	--------------------

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Влажность воздуха склада пищеблока	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.2.4283-26	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие и состояние осветительных приборов				
Шум	Наличие, целостность и тип ламп	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.2.4283-26	Журнал результатов производственного контроля
	Наличие источников шума на территории и в помещениях				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.2.4283-26, план техобслуживания	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);				
	– соответствие	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/2011	

	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 (возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/2011, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного контроля
Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели возрастным особенностям детей и их	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля

расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)				
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и	При температуре плюс 4 °С и ниже			

	дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	– 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26, СП 2.4.2.4283-26	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.2.4283-26	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Отчет
	Поточность технологическ		Повар		Справка

	их процессов				
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Отчет

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	ССП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.428	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и

				2-26, приказ Минздрав а от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрав а, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420 н	гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактически х прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактически х прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.2.4283- 26, СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Личные медицинские книжки

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасность пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуе мого приема пищи	1 раз в кв.
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 раз	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
		Объекты производственного окружения, руки и	10 смывов	1 раз в год

		спецодежда персонала		
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10 смывов	1 раз в год
	Исследование активного вещества в дезинфицирующих средствах			1 раз в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, и внепланово, после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные помещения и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерская для девочек	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, мастерская для девочек, спортивный зал	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели

	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерская для девочек, спортивный зал	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерская для девочек (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100%	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	18	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Зам. директора по хозяйственной части	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь (исполняющий)	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

обязанности делопроизводителя и ведение кадрами)				
Работники пищеблока	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	Ежегодно

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

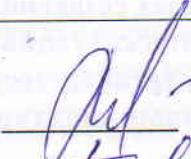
Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды (при наличии)	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Подсобный рабочий
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

д) Перечень 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.

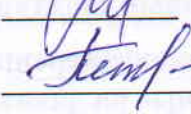
Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители Телефоны:	Первый обнаруживший

	- пожарная часть села Белый Яр 8(39041)2-15-68 -ЕДДС Алтайского района 8(39041)2-16-41 -ОПС-8 пожарная часть № 82 с. Новороссийское 8(39041)2-31-97	
Перебои в подачеэлектроэнергии в работесистем водоснабжения,канализации, отопления,печи	Сообщить в соответствующую службу по телефонам: - электросеть г. Саяногорск 8(39042)7-09-17 -ЕДДС Алтайского района 8(39041)2-16-41	Зам. директора по хозяйственной части
Нарушение изоляции,обрыв электропроводов	Сообщить в УО Алтайского района по телефонам: 8(39041)3-32-55 8(39041)3-32-30 Заменить электропроводку	Зам. директора по хозяйственной части
Нарушение санитарного законодательства в сфере защиты прав потребителя и благополучия населения	Сообщить в Управление Роспотребнадзора по РХ 8(3902)222681	Директор школы
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по хозяйственной части
		Ответственный по питанию
		Директор

Заведующий по хозяйственной части

 Кучеренко В.И.

Ответственный по питанию

 Петрова С.А.

Согласовано:

Специалист по кадрам

 Шерер Е.В.