

Российская Федерация
Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 1
МОУ СОШ № 1,
ГО Богданович, ул. Ленина 3, 623530, тел.(34376)56745, e-mail: sosh_1@uobgd.ru



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ № 1
СОШ № 1
Дягилева М.В.
от 01.09.2025 года

**Программа производственного контроля на 2025/2026 учебный год
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 1**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 МОУ СОШ № 1
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Дягилева Марина Владимировна тел.(34376)56745, e-mail: sosh_1@uobgd.ru
Юридический адрес:	Свердловская обл, г. Богданович, ул. Ленина 3, 623530
Фактический адрес:	Свердловская обл, г. Богданович, ул. Ленина 3, ул. Ленина, 5а, 623530
Количество работников:	54 человека
Количество обучающихся:	600 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 8882, выдано Министерством общего и профессионального образования Свердловской области на срок с "08" февраля 2016 г. до "08" февраля 2028 г
ОГРН	1026600707176
ИНН	7707083893
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 17601, выдана Министерством общего и профессионального образования Свердловской области "22" ноября 2013 г. бессрочно

- 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»**
- 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;

4. 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 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 2.4.3648-20 «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»;

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

№ п/п Фамилия Имя Отчество

1	Дягилева Марина Владимировна	Занимаемая должность
2	Мельникова Светлана Ивановна	Директор
3	Рачева Елена Андреевна	Заведующая столовой
4	Омарова Лариса Валентиновна	Заведующая хозяйственной частью
5	Ещенкова Сания Мурзалиевна	Медицинский работник
6	Вяльых Любовь Васильевна	Ответственный по питанию
7	Капустина Светлана Александровна	Заместитель директора по УВР
8	Сидорова Надежда Ивановна	Заместитель директора по УВР
		Ответственный за ОТ

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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз Рачева Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз Рачева Е.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в	Ежемесячно	Завхоз Рачева Е.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного

	помещениях				контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Завхоз Рачева Е.А	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	<ul style="list-style-type: none"> – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); – 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 (возможность контакта с дезсредствами и т. д.) 	Каждая поступающая партия	Завхоз Рачева Е.А	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
Загрязняющие воздух вещества	<p>Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ</p> <p>Контроль работы</p>	<p>Каждая поступающая партия</p> <p>Ежеквартально</p>	Завхоз Рачева Е.А.	<p>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21</p> <p>Рабочий по обслуживанию</p>	<p>Журнал учета входного контроля товаров и продукции</p> <p>Журнал результатов</p>

	вентиляции		ию здания		производств енного 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 Капустина СА, Комаристая НА	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Капустина СА, Зуева АА, Вяльых ЛВ		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Капустина СА, Зуева АА, Вяльых ЛВ		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростово-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник Омарова ЛВ	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Завхоз Рачева ЕА	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	

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

	Кратность и	Ежедневно	Завхоз	СП	График
--	-------------	-----------	--------	----	--------

Санитарное состояние помещений и оборудования	качество текущей уборки		Рачева ЕА	2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	текущей уборки и дезинфекции помещений	
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, еже недельно	Завхоз Рачева ЕА	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки	
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз Рачева ЕА	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля	
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Рачева ЕА	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	Завхоз Рачева ЕА	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля	
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Завхоз Рачева ЕА			
Рабочие	Содержание	Ежедневно	Завхоз	СанПиН	Журнал	

растворы дезсредств	действующих веществ дезинфицирующих средств		Рачева ЕА	2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	учета расходовани я дезсредств	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Рачева ЕА	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производств енного 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 продовольственное сырья	Каждая партия	Сергеева ОГ, делопроизводитель	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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, Ещенова С.М., заведующая столовой Мельникова С.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет	
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	заведующая столовой Мельникова С.И.		Журнал учета температур и относительной влажности	
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температур	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию,	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет	

	блюд по технологическим документам		Ещенова С.М., заведующая столовой Мельникова С.И.		
	Поточность технологических процессов		Ответственный по питанию, Ещенова С.М., заведующая столовой Мельникова С.И.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Каждая партия		Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	заведующая столовой Мельникова С.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	заведующая столовой Мельникова С.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Омарова Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, Ещенова С.М., заведующая столовой Мельникова С.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка	Прохождение работником	Для работников пищ	Завхоз Рачева ЕА	СП 2.4.3648-	Личные медицински
--------------------------	------------------------	--------------------	------------------	--------------	-------------------

работников	гигиенической аттестации	еблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года		20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	е книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционным и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Медработник Омарова ЛВ	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Завхоз Рачева ЕА	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактическ	Завхоз Рачева ЕА	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки

		их прививок по эпидемическим показаниям		
--	--	---	--	--

7. Перечни

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество , число точек или проб)	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 исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третий блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственно го окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и 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, сырье пищевые продукты (рыба,	10 смывов	1 раз в год

		мясо, зелень)		
	Исследования 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, даготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	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, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)		1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ,	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели,

	(аэроионный состав воздуха)	мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека		покупки книг
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко, йогурт

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	37	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		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

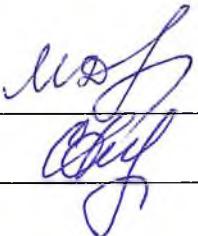
г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

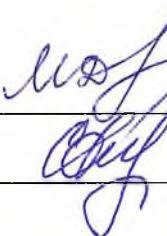
Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз
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	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Рачева ЕА
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Рачева ЕА
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Рачева ЕА
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Директор МОУ СОШ №1  /Дягилева М.В./

Заведующая хозяйственной частью  / Рачева ЕА./

