Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №1»
(МАОУ СОШ №1)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МАОУ СОШ №1
Конник Е.А.

01.09.2026 года

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 3»**

г. Алапаевск, 2026 год

**Пояснительная записка**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Наименование юридического лица: | Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» (МАОУ СОШ №1) | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Конник Елена Александровна,+7 (34346) 34300 | | | |
| Юридический адрес: | 624605, Свердловская область, г.Алапаевск, ул.Р.Люксембург, зд.58 | | | |
| Фактический адрес: | 624605, Свердловская область, г.Алапаевск, ул.Р.Люксембург, зд.58 | | | |
| Количество работников: | 65 человек | | | |
| Количество обучающихся: | 715 человек | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 538 | от | 01.07.1997 |
| ОГРН | 1036600001195 | | | |
| ИНН | 6601005043 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной | № | Л035-01277-66/00194524 | от | 24.06.2016 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| деятельности | | | | |

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**(Сведения о видах экономической деятельности по Общероссийскому классификатору)**:**

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг(деятельность столовых и буфетов при предприятиях и учреждениях)
- деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления

**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** |
|---|---|---|
| 1 | Конник Е.А. | Директор |
| 2 | Фомин И.В. | Зам. директора по АХЧ |
| 3 | Бунакова О.В. | Зам. директора по УВР |

| | | |
|---|---|---|
| 4 | ББорисова Л.Л. | Ответственный по питанию |
| 5 | Костромина А.В. | Специалист по кадрам |
| 6 | ... | |

**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<br><br>Частота проветривания 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 |
| | 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 | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.2.4283-26 | Журнал визуального производственного контроля |
| | Наличие, целостность и тип ламп | | | | |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.2.4283-26 | Журнал результатов производственного контроля |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | помещениях | | | | |
| | Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) | СП 2.4.2.4283-26, план техобслуживания | |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/2011 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| | – 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.) | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | Медработник | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | Маркировка мебели в соответствии | Каждая партия | Заместитель директора | СП 2.4.2.4283-26, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | с ростовыми показателями | | по АХР | 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.<br>Уничтожение – по необходимости | Специорганизация | | |
| | Дератизация | Профилактика –ежедневно | Зам. директора по АХЧ | СанПиН 3.3686-21 | |
| | | Обследование – ежемесячно.<br>Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Специорганизация | | |
| 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 | Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | выше – ежедневно | | | |
| | 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 | | | |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | СанПиН 2.3/2.4.4282-26, 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 2.3/2.4.4282-26 | 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 2.3/2.4.4282-26 | 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 2.3/2.4.4282-26 | Отчет |
| | Поточность технологических процессов | | Повар | | Справка |
| | Температура готовности блюд | Каждая партия | | Отчет | |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.4282-26 | Ведомость |
| | Органолептическая оценка | Каждая партия | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.4282-26 | Журнал |
| | Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.4282-26 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.4282-26 | Журнал |
| | Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.4282-26 | Отчет |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ... | | | | | |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников пищеблока – ежегодно.<br><br>Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | Специалист по кадрам | ССП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 | Личные медицинские книжки.<br><br>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.4282-26 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| | Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медработник | СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, 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 | Вакцинация | По | Медработн | СП | Личные |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| заболеваний | | национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | ик | 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 | 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:**

| **Назначение помещений** | **Вид и показатели исследования** | **Место/объект исследования (обследования)** | **Объем (количество, число точек или проб)** | **Кратность** |
|---|---|---|---|---|
| Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью 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 | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| | Микробиологические исследования смывов на наличие | Объекты производственного окружения, | 10 смывов | 1 раз в год |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | руки и спецодежда персонала | | |
| | 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, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| | 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, доготовочном (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 | Рабочее место | 2 точки | 1 раз в год в темное время суток |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | помещения | | | |
| | 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 (аэроионный состав воздуха) | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели, 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:** 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 подготовки** |
|---|---|---|---|---|
| Педагоги | 39 | 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 | | |
| Заместитель директора по АХЧ | 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 |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Медработник |
| 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 | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХЧ |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ |
| | | Ответственный по питанию |
| | | Директор |
| ... | | |

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ Фомин И.В.

Ответственный по питанию Борисова Л.Л.