

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа имени Григория Ходжера с. Верхний Нерген»
(МБОУ ООШ с. Верхний Верхний Нерген)

Утверждаю

Директор

Т.В. Киле

от 18.08.2025 года



Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий

2025 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа имени Григория Ходжера с. Верхний Нерген»
(МБОУ ООШ с. Верхний Нерген)

Утверждаю
Директор
Т.В. Киле

от 18.08.2025 года

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

2025 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа имени Григория Ходжера с. Верхний Нерген»

Ф. И. О. руководителя, телефон: директор Киле Татьяна Валерьевна; тел. 84215644721

Юридический адрес: 682365, Хабаровский край, Нанайский район, с. Верхний Нерген, ул. Зеленая, 7

Фактический адрес: 682365, Хабаровский край, Нанайский район, с. Верхний Нерген, ул. Зеленая, 7

Количество работников: 26 чел

Количество обучающихся: 75 чел

Свидетельство о государственной регистрации 27-27-01/030/2008-210

ОГРН 1032700246908

ИНН 2714006523

Лицензия на осуществление образовательной деятельности Л035-01286-27/00238127 от 09 декабря 2015 года

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1909 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 года № 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 образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;

СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;

Приказ Министерства здравоохранения РФ 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	Киле Татьяна Валерьевна	Директор	№104 от 18.08.2025
2	Бельды Галина Евгеньевна	Зам директора по УВР	№104 от 18.08.2025
3	Одзял Ирина Вениаминовна	кладовщик	№104 от 18.08.2025
4	Бельды Елена Андреевна	учитель	№104 от 18.08.2025

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 перевооружения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Ответственный за мед обеспечение и оценку состояния здоровья детей, кладовщик	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3./2.4.3590-20, СанПин 1.2.3685 - 21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и	Наличие и состояние	1 раз в 3 дня	РКОЗ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального

помещений	осветительных приборов				производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Ответственный за мед обеспечение и оценку состояния здоровья детей	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	РКОЗ	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация и сертификат)	Каждая поступающая партия	Кладовщик, ответственный за питание	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	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 дезинфектантами и т.д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Контроль работы вентиляции	1 раз в 3 года	РКОЗ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	Журнал результатов производственного контроля
Производственный контроль за организацией образовательной и воспитательной деятельности					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки	При составлении и пересмотре	Зам директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)

	обучающихся	расписания занятий			
		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 росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Ответственный за мед обеспечение и оценку состояния здоровья детей	СанПин 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия		СП 2.4.3648-20, 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	Ответственный за мед обеспечение и оценку состояния здоровья детей	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки помещений и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года - еженедельно		СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика - ежедневно	Ответственный за мед обеспечение и оценку состояния здоровья детей	СанПин 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика - ежедневно	Ответственный за мед обеспечение и оценку	СанПин 3.3686-21	

			состояния здоровья детей		
		Обследование – 2 раза в месяц Уничтожение – весной, по необходимост и	Спецорганиза ция		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТБО	При температуре плюс 4 °С - 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше - ежедневно	Дворник	СанПин 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производствен ного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	Ежедневно	По договору		
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств	Ежедневно	Ответственны й за мед обеспечение и оценку состояния здоровья детей	СанПин 2.3./2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартальн о	РКОЗ	СП 2.4.3648- 20	Журнал регистрации результатов производствен ного контроля
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольствен ного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответственны й за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПин 2.3/2.4.3590- 20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственно го сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственны й по питанию, кладовщик	СанПин 2.3./2.4.3590- 20	Отчет
	Время смены	Ежедневно, 1	Ответственны		График

	питьевой воды	раз каждые 3 часа	й по питанию		
	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./2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПин 2.3./2.4.3590-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПин 2.3./2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПин 2.3./2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный за мед обеспечение и оценку состояния здоровья детей	СанПин 2.3./2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПин 2.3./2.4.3590-20	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	Направление директором к специалисту Роспотребнадзора	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки Ведомость контроля своевременности прохождения гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПин 2.3/2.4.3590-	Гигиенический журнал

	пищевых с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов			20	(сотрудники)
	Медосмотр	Предваритель ный – при трудоустройст ве, периодически й - ежегодно	Направление м директором, Ответственны й за мед обеспечение и оценку состояния здоровья детей	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	Ведомость контроля своевременнос ти прохождения медосмотров и гигиеническог о обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальном у календарю профилактиче ских прививок и при наличии решения санврача-по календарю профилактиче ских прививок по эпидемически м показаниям	Ответственны й за мед обеспечение и оценку состояния здоровья детей, директор	СП 2.4.3548- 20, СанПин 2.3/2.4.3590- 20	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:

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищевые (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 год
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
	Микробиологические	Объекты	10 смывов	1 раз в год

	исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	производственного окружения, руки и спецодежда персонала		
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 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)
	Исследования уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследования 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

	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы и кабинеты оборудованные персональными ЭСО, мастерские, 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, 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: творог, сметана, кефир, 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	16 (6 из них в декретном отпуске)	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	вакансия	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном		
Зам директора по УВР	2 (внутреннее совмещение)	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Педагог-психолог	1 (внутреннее совмещение)	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		

Старший вожатый	1	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Педагог дополнительного образования	вакансия	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Библиотекарь	1 (внутреннее совместительство)	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
Лаборант	1 (внутреннее совместительство)	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа с реактивами и прекурсорами		
Работники пищеблока	4 (1 из них в декретном отпуске)	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	ежегодно
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным перенапряжением		
Сторожа	3	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа в ночное время		
Рабочий комплексного обслуживания зданий	1 (внутреннее совместительство)	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным перенапряжением		
Машинист (кочегар) котельной	3 (1 – внутреннее совместительство)	Работы образовательных организациях в	Перед устройством на работу на отопительный сезон, 1 раз в год для машиниста котельной на год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным перенапряжением		
Водитель	1	Работы образовательных в	1 раз в год	1 раз в 2 года

		организациях		
Дворник	1	Работы образовательных организаций в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным перенапряжением		
Уборщик служебных помещений	2	Работы образовательных организаций в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным перенапряжением		

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	Шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Ответственный за санитарное состояние
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Ответственный за санитарное состояние
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Ответственный за санитарное состояние
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	Ответственный за пожарную безопасность, первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии, в работе систем	Сообщить в соответствующую службу	Директор

водоснабжения, отопления, печи		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор, РКОЗ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор, ответственные по виду ситуации

Программу разработали:

Учитель:

Мокшина Т.А.

Ответственный за санитарное состояние школы

Бельды Е.А.

Ответственный по питанию

Бельды Е.А.

