

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
к приказу №78-д от 25.08.2025 г.

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Решетниковская основная общеобразовательная школа»
Слободо-Туринского муниципального района Свердловской области
ИНН 6651002672 КПП 667601001
623946 Свердловская область, Слободо-Туринский район, д. Решетникова, ул. Школьная, 25
тел.8(343) 61-27-2-24, rehetnsoh2@mail.ru**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Решетниковская ООШ»

Ф.И.О. Ахмидулина

25 августа 2025 г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Решетниковская основная общеобразовательная школа»
Пояснительная записка**

Наименование юридического лица: **Муниципальное казённое
общеобразовательное учреждение «Решетниковская основная
общеобразовательная школа» (МКОУ
«Решетниковская ООШ»)**

Ф. И. О. руководителя, телефон: **Ахмидулина Ф.Ш., 8(343) 61 27 224**

Юридический адрес: **623946, Свердловская область, Слободо-
Туринский район, д. Решетникова, ул.
Школьная, 25**

Фактический адрес: **623946, Свердловская область, Слободо-
Туринский район, д. Решетникова, ул.
Школьная, 25**
**623946, Свердловская область, Слободо-
Туринский район, д. Решетникова, ул.
Школьная, 29**

Количество работников: **32 человека**

Количество
обучающихся/воспитанников: **34/12 человек**

ОГРН **1026602268571**
ИНН **6651002672**

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 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:

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

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся 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»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- 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;
- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- 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;

- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ.

Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Ахмидулина Флюра Шальмагаметовна	Директор	№ 84 от 09.07.2024
2	Савенкова Динара Николаевна	Шеф-повар/ответственный по питанию	№ 84 от 09.07.2024
3	Полужникова И.П.	Зам. директора по УВР	№ 84 от 09.07.2024
4	Смирнова Ольга Михайловна	Заведующий хозяйством	№ 84 от 09.07.2024
5	Махмутова Наталья Нурттиновна	Заведующая хозяйством	№ 84 от 09.07.2024

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 Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аkkредитованная организация	СанПиН 2.4.2.28 21-10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Смирнова О.М. Махмутова Н.Н.	СанПиН 2.4.2.28 21-10	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре	Зам. директора по	СанПиН	Расписание занятий (гриф)

		расписания занятий	УВР Полужникова И.П.	2.4.2.28 21-10	согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Полужникова И.П.		Классный (электронный) журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Полужникова И.П.		Классный (электронный) журнал

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

Санитарно- противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Шеф-повар Савенкова Д.Н. Махмутова Н.Н.	СанПи Н 2.4.2.28 21-10	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Заведующие хозяйством Смирнова О.М. Махмутова Н.Н.	СанПи Н 2.4.2.28 21- 10	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции

Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Савенкова Д.Н., Махмутова Н.Н.	СанПиН 2.4.2.282 1- 10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию Савенкова Д.Н., Махмутова Н.Н.	СанПиН 2.4.2.282 1- 10	Бракеражный журнал

Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный по питанию Савенкова Д.Н., Махмутова Н.Н.	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственные по питанию Савенкова Д.Н., Махмутова Н.Н.	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся воспитанников примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Савенкова Д.Н., Махмутова Н.Н.	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно Для остальных категорий работников –	Директор Ахмидулина Ф.Ш.	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с Инфекционны ми заболеваниям и, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Директор Ахмидули на Ф.Ш., Шеф- повар Савенкова Д.Н.	СанПиН 2.4.2.282 1- 10	Журнал «Здоровье»

Перечни

1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных

исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	1 раз в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смызов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие Возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5–10 смызов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смызов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно	Все помещения

	(самостоятельно)	
Шум	1 раз в год	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко.

3. 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	9	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		
Заведующая хозяйством	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 учебной части	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. 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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Ахмидулина Ф.Ш.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор Ахмидулина Ф.Ш.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Махмутова Н.Н.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственные по питанию Савенкова Д.Н., Махмутова Н.Н.
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственные по питанию Савенкова Д.Н., Махмутова Н.Н.
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственные по питанию Савенкова Д.Н., Махмутова Н.Н.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующие хозяйством Смирнова О.М., Махмутова Н.Н.
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Ответственные по питанию Савенкова Д.Н., Махмутова Н.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Ахмидулина Ф.Ш.
Классный (электронный) журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Полужникова И.П.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующие хозяйством Смирнова О.М., Махмутова Н.Н.