ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУДЕРМЕССКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
ИМ. УСМАНА АХМАРОВИЧА ОЗДАМИРОВА»
(ГБОУ «ГУДЕРМЕССКАЯ СШ ИМ. У.А. ОЗДАМИРОВА»)

СОГЛАСОВАНО
Делопроизводитель
ГБОУ «Гудермесская СШ
им.У.А.Оздамирова»
_____Шамсуева Х.Б.
«28» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ «Гудермесская СШ
им. У.А. Оздамирова»
_____ М.С.Дакаев
Приказ №54 «02» сентября 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0090EC0C11F3304433E857E9D2EA9D4B7D
Владелец: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГУДЕРМЕССКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. УСМАНА АХМАРОВИЧА ОЗДАМИРОВА"
Действителен: с 24.02.2026 до 20.05.2027

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности

г. Гудермес 2026 г.

Общие положения

Настоящая Программа производственного контроля в ГБОУ «Гудермесская СШ им. У.А. Оздамирова» регламентирует в 2026-2027 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

В данной Программе производственного контроля в школе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой (Планом), является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;

контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности школы или других существенных изменений деятельности общеобразовательной организации.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гудермесская СШ им. У.А.Оздамирова» (ГБОУ «Гудермесская СШ им. У.А.Оздамирова»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: начальное общее образование; основное общее образование; среднее общее образование; дополнительное образование детей и взрослых; 2) предоставление социальных услуг без обеспечения проживания; 3) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых)
Юридический адрес:	366203,Чеченская Республика, г.Гудермес, улица Промышленная, 1-а
Фактический адрес:	366203,Чеченская Республика, г.Гудермес, улица Промышленная, 1-а
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	_____ кв. м
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодая, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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", которые действуют с **1 сентября 2026 года**;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

3. Перечень работников общеобразовательной организации, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;	Распоряжение от ___.___.202__г № _____

		организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	
2	Заместитель директора по УВР	организация образовательной деятельности в школе, руководство им и контроль за его развитием; методическое руководство педагогического коллектива; контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ от ___.___.202__г № _____
3	Заведующий хозяйством (завхоз)	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории образовательной организации; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды;	Приказ от ___.___.202__г № _____
4	Медицинский работник (по согласованию)	контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся школы; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от ___.___.202__г № _____
5	Лицо, ответственное за	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд;	Приказ от ___.___.202__г № _____

	организацию питания	ведение учетной документации;	

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микро-климат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля
2	Освещен-ность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструи-руемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля
4	Аэро-ионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных

			ремонтных работ			методов производ-ственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопи-ровании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпих-лоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Контроль санитар-ного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологи-ческие исследования	1 раз в год	В пищеблоках – 20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов). В начальных классах – 20 проб (с мебели, парт, с батарей, подоконников, штор. В туалетных комнатах: ручки, дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед достав- кой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищ ах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	

6	Качество питьевой воды	Микробиологи- ческие исследования	4 раза в год и внепланово после ремон- та систем водоснабже-ния	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля
7	Санитарно-бактериологическое иссле-дование пищевой продукции	Микробиологи- ческие исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструмен-тальных и лаборатор-ных методов производ-ственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель-предметник	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель начальных классов	6	1 раз в год	1 раз в 2 года

6	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Тьютор	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Уборщик служебных помещений	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Слесарь-сантехник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Работники пищеблока	4	1 раз в год	ежегодно
18	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Рабочий КОРЗ	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Гардеробщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Сторож	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Водитель школьного автобуса	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от ___.___.202__ № ___
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от ___.___.202__ № _____
3	Зрительное напряжение при работе на компьютере	Учитель информатики	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от ___.___.202__ № ___

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от ____.____.202__г. № ____
2	Медицинская	от ____.____.202__г. № ____

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащим и лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, Заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Физкультурно-спортивная зона	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	Исправность оборудования на спортивно-игровой площадке			

	Организация лабораторных исследований покрытия площадок			
Спортинвентарь и маты	Кратность протирки	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания	СП 2.4.2.4283-26	В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Учебные классы (кабинеты)	Соблюдение режима проветривания на переменах	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Заведующий хозяйством, уборщик служебных помещений
	Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	
	Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	
	Очистка и мытье стекол	СП 2.4.2.4283-26	2 раза в год	
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.2.4283-26	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством,

				рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.2.4283-26	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.2.4283-26	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– 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 (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль за организацией образовательной деятельности, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания				
Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебной работе
	Продолжительность учебной недели в зависимости от максимальной учебной нагрузки			
Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности обучающихся в течении недели и дня	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебной работе
	Наличие отдельного расписания для факультативных занятий			
	Организация сдвоенных уроков			
Проведение занятий	Наличие физкультминут во время уроков	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель
	Контроль за объемом домашних заданий			
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Инструктор по физическому воспитанию

	Выполнение требований по организации закаливания детей			
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Педагог-библиотекарь
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	- температура холодильного оборудования; - ...			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд; – ...		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, медсестра
	- дата и время реализации; –...		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующи	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник

	х средств в рабочих растворах			
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; - ...			Ответственный по питанию
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся				
Здоровье	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.2.4283-26	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления 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
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХААСП
Отчеты группы ХААСП	По графику	Председатель группы ХААСП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

9. 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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды

2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	При создании образовательной организации и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор

4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и плана производственного контроля за санитарными правилами в школе	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Директор