

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

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профсоюзного комитета  
ГБОУ «Гудермесская СШ  
им. У.А. Оздамирова»

\_\_\_\_\_ Татиев Н.С.  
« 29 » \_\_\_\_\_ 12 \_\_\_\_\_ 2025 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГБОУ «Гудермесская СШ  
им. У.А. Оздамирова»

\_\_\_\_\_ И.Н.Ойбуев  
Приказ №172 « 30 » \_\_\_\_\_ 12 \_\_\_\_\_ 2025 г.

**РАСМОТРЕНО**

На собрании трудового коллектива  
Протокол № 3 «29» \_\_\_\_\_ 12 \_\_\_\_\_ 2025 г.

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

**г. Гудермес, 2025**

**Программа производственного контроля в школе** регламентирует в 2025 (2026) 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:

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:

Фактический адрес:

Характеристика здания

Тип строения отдельно стоящее 2-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 холодная, 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 2.4.3648-20 «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»;
- 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**

| №<br>п/п | Должность | Функции  | Распорядительный акт<br>о возложении<br>функций          |
|----------|-----------|--|--|
| 1        | Директор  | <p>общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p> <p>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</p> | <p>Распоряжение от<br/>____.____.202__ г №<br/>_____</p> |

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

**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<br>контроля | Показатели   | Кратность   | Место контроля<br>(количество замеров)                 | Основание                                       | Форма учета<br>результатов                     |
|---|--------------------|--|---|--|---|--|
| 1 | Микро-<br>климат   | <p>Температура<br/>воздуха</p> <p>Кратность<br/>обмена воздуха</p> | 2 раза в год – в<br>теплый и<br>холодный<br>периоды | Помещения для детей и<br>рабочие места (по 1<br>точке) | СП 2.2.3670-<br>20, СП<br>2.4.364820,<br>СанПиН | Протокол,<br>журнал<br>инструмен-<br>тальных и |

|   |                            |  |   |  |                                       |  |
|---|----------------------------|--|---|--|---------------------------------------|--|
|   |                            | Относительная влажность воздуха  |   |  | 1.2.3685- 21, МУК 4.3.2756-10         | лабораторных методов производственного контроля<br>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Освещенность               | 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 инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
| 3 | Шум                        | Уровни звука, звукового давления   | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых 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 инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
| 4 | Аэро-ионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол   | 1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ                  | Помещения (1 проба)  |                                       | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
|   |                            | Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год   | Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)  | СанПиН 1.2.3685- 21, МУ 2.2.5.2810-10 |  |
| 5 | Контроль санитарного фона  | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические 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 инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |

|   |   |   |   |   |  |   |
|---|---|---|---|---|--|---|
|   |   | Смывы иерсинии  | 2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах 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                                      | Микробиологические исследования   | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения            | 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 инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 7 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд<br>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре<br>Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год<br><br>1 раз в год<br><br>2 раза в год                     | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)<br><br>Рацион питания (2 пробы)<br><br>Третьи блюда (1 проба) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

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

| № п/п | Профессия                      | Количество человек | Кратность<br>Периодический<br>внеочередной<br>медосмотр | и Гигиеническая<br>подготовка<br>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 хозяйственной части | 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 |
|    | Педагог                     |    |             |                |
| 9  | 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 2.4.3648-20   | Ежедневно (утром и вечером)                  | Заведующий хозяйственной части   |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                | Кратность: – текущей влажной уборки;                     | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -  | Ежедневно (не реже 2 раз в день)             | Медработник, заведующий хозяйственной части  |
|  | – генеральной уборки                                     | 20, СП 3.1/2.4.3598-20   | Ежемесячно                                   |  |
| Обращение с ртутьсодержащими 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 I го класса опасности |
|  |  | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21                          | 2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема) | Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйственной части   |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки                  | Вывоз ТКО и пищевых отходов                              | СанПиН 3.3686-21   | 2 раза в неделю                              | Дворник  |
|  | Очистка хозяйственной площадки                           |  |  |  |
|  | Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках |  |  |  |
| Физкультурно-спортивная зона                                 | Исправность оборудования на спортивно-игровой площадке   | СП 2.4.3648-20   | Ежедневно                                    | Заведующий хозяйственной части   |
|  | Организация лабораторных исследований покрытия площадок  |  |  |  |
| Спортивный инвентарь и маты                                  | Кратность протирки                                       | СП 2.4.3648-20   | Ежедневно                                    | Инструктор по физической культуре  |
| Спортивное оборудование                                      | Кратность испытания                                      | СП 2.4.3648-20   | В начале учебного года                       | Инструктор по физической культуре  |
| Ковровые покрытия  | Кратность очистки / влажной обработки                    | СП 2.4.3648-20   | Ежедневно / не реже 1 раза в месяц           | Заведующий хозяйственной части   |
| Учебные классы (кабинеты)                                    | Соблюдение режима проветривания на переменах             | СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20   | Ежедневно                                    | Заведующий хозяйственной части, уборщик  |

|                                     |   |                                  |                                   |  |
|-------------------------------------|---|----------------------------------|-----------------------------------|--|
|                                     | Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)          | СП 2.4.3648-20                   | Ежедневно                         | служебных помещений  |
|                                     | Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли                                 | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц                     |  |
|                                     | Очистка и мытье стекол  | СП 2.4.3648-20                   | 2 раза в год                      |  |
| Мебель и оборудование               | Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20                   | 2 раза в год, сентябрь, май       | Медработник  |
|                                     | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                       |                                  | Каждая партия                     | Заведующий хозяйственной части                                 |
|                                     |   |                                  |                                   | Заведующий хозяйственной части, рабочий по обслуживанию здания |
| Дезинсекция                         | – профилактика  | СанПиН 3.3686-21                 | Ежедневно                         | Специализированная организация                                 |
|                                     | – обследование  |                                  | 2 раза в месяц                    |  |
|                                     | – уничтожение   |                                  | По необходимости                  |  |
| Дератизация                         | – профилактика  | СанПиН 3.3686-21                 | Ежедневно                         | Заведующий хозяйственной части, рабочий по обслуживанию здания |
|                                     | – обследование  |                                  | Ежемесячно                        |  |
|                                     | – уничтожение   |                                  | Весной и осенью, по необходимости | Специализированная организация                                 |
| Освещенность территории и помещений | – состояние осветительных приборов;   | СП 2.4.3648-20                   | 1 раз в 3 дня                     | Заведующий хозяйственной части                                 |
|                                     | - очистка плафонов и оконных стекол   |                                  | по мере загрязнения               |  |
|                                     | – температура воздуха;  |                                  | Ежедневно (в течение дня)         | Заведующий хозяйственной части                                 |
| Микроклимат помещений               | – кратность проветривания;  | СП 2.4.3648-20                   |                                   |  |
|                                     | – влажность воздуха (склад пищеблока)   |                                  | Ежедневно                         | Кухонный рабочий   |
|                                     | – наличие источников шума на территории и в помещениях                          | СП 2.4.3648-20                   | Ежемесячно                        | Заведующий хозяйственной части                                 |
| Шум                                 | – условия работы оборудования   | План тех. обслуживания           | План тех. обслуживания            | Рабочий по КОРЗ, спецорганизация                               |
|                                     | – наличие документов об оценке  |                                  | Каждая партия                     |  |

|   |  |                                       |  |   |
|---|--|---------------------------------------|--|---|
| Входной контроль поступающей продукции и товаров  | соответствия (декларация или сертификат)   | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201         |  | Заведующий хозяйственной части            |
|   | – 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 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<br>Продолжительность учебной недели в зависимости от максимальной учебной нагрузки        | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21    | 2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии) | Заместитель директора по учебной работе   |
| Учебное расписание  | Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности обучающихся в течении недели и дня<br>Наличие отдельного расписания для факультативных занятий   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21    | 2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии) | Заместитель директора по учебной работе   |
| Проведение занятий  | Организация сдвоенных уроков<br>Наличие физкультминут во время уроков<br>Контроль за объемом домашних заданий  | СанПиН 1.2.3685-21                    | Ежедневно                              | Учитель-предметник, классный руководитель |

|   |   |                         |                             |   |
|---|---|-------------------------|-----------------------------|---|
| Организация физического воспитания  | Выполнение объема двигательной активности детей<br>Выполнение требований по организации закаливания детей   | СП 2.4.3648-20          | Ежедневно                   | Инструктор по физическому воспитанию      |
| 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;<br>– сроки и условия хранения пищевой продукции                             | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Каждая партия               | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья   | – время смены кипяченой воды<br>– температура и влажность на складе<br>- температура холодильного оборудования; - ...<br>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Ежедневно                   | Ответственный по питанию, кладовщик       |
| Приготовление пищевой продукции   | – температура готовности блюд; – ...<br>– суточная проба; - витаминизация;<br>- дата и время реализации; –...   | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Каждые 3 часа               | Ответственный по питанию                  |
|   | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах  | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Каждый технологический цикл | Кладовщик                                 |
|   |   |                         | Каждая партия               | Ответственный по питанию                  |
| Готовые блюда   |   | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Каждый технологический цикл | Повар                                     |
|   |   |                         | Каждая партия               | Повар, медсестра                          |
| Обработка посуды и инвентаря  |   | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Ежедневно                   | Ответственный по питанию                  |
|   |   |                         | Ежедневно                   | Медработник                               |

– состояние  
оборудования,  
инвентаря и посуды

Медработник,  
заведующий  
хозяйственной  
части

– 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 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21         | 1 раз в месяц  | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Оздоровление                           | СП 2.4.364820                            | 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 2.4.3648-20, 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 хозяйственной части  |
| 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 хозяйственной части, работник по техническому обслуживанию |
| Журнал визуального производственного контроля  | По факту   | Заведующий хозяйственной части  |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту   | Заведующий хозяйственной части  |

**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;<br>сокращение рабочего дня;<br>организация подвоза воды для технических целей;<br>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;<br>проветривание;<br>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;<br>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;<br>реализация мероприятий по профилактике заболеваний  |
| 4     | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики  | приостановление деятельности до ликвидации аварии;<br>вызов специализированных служб   |
| 5     | Неисправная работа холодильного оборудования  | прекращение работы пищеблока;<br>сокращение рабочего дня;<br>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**

| №<br>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 хозяйственной части |
| 8        | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте   | Постоянно   | Медработник                    |
| 9        | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм  | Немедленно (при выявлении)                                  | Заведующий хозяйственной части |
| 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<br>Управления<br>Роспотребнадзор           | Директор                       |