

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Ныробская
средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза А.В.Флоренко»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ «Ныробская СОШ
имени А.В. Флоренко»
_____ М.А.Пчелкина
Приказ № 366-од,
от 25.09.2025 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МАОУ «Ныробская СОШ имени А.В.Флоренко»**

р.п. Ныроб
2025 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Ныробская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза А.В.Флоренко» (МАОУ «Ныробская СОШ имени А.В.Флоренко»)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Пчелкина Марина Алексеевна, (834240) 20189	
Юридический адрес:	618630, Пермский край, Чердынский МО, р.п. Ныроб, ул. Уждавиниса 16.	
Фактический адрес:	618630, Пермский край, Чердынский МО, р.п. Ныроб, ул. Уждавиниса 16.	
Количество работников:	45 человек	
Количество обучающихся:	303 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 463	От 15.04.2015 г.
ОГРН	1025902267522	
ИНН	5956004601	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№4007	От 03.06.2015 г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Пчелкина Марина Алексеевна	Директор	365-од от 24.09.2025
2	Рудер Татьяна Игоревна	Зам. директора ОУ	365-од от 24.09.2025
3	Чебина Юлия Николаевна	Заведующий столовой	365-од от 24.09.2025
4	Прохорова Наталья Анатольевна	Специалист по кадрам	365-од от 24.09.2025
5	Петрова Любовь Васильевна	Зам. Директора ОУ	365-од от 24.09.2025

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 переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль	– наличие документов об оценке	Каждая	Зам. директора по	СП 2.4.3648-20, ТР	Журнал учета

поступающей продукции и товаров	соответствия (декларация или сертификат);	поступающая партия	АХЧ Зав. Столовой	ТС 007/201	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 (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	Объем образовательной нагрузки обучающихся	Зам. директора по ОУ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		Объем образовательной нагрузки обучающихся	Зам. директора по ОУ		Классный журнал
		Объем образовательной нагрузки обучающихся	Зам. директора по ОУ		Классный журнал
Ученическая	Оценка соответствия	2 раза в год	Медработник	СанПиН 1.2.3685-	Журнал

мебель и оборудование	ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	(август, январь)	Зам. директора по ОУ	21, МР 2.4.0242-21	регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ	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	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	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	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование –	Спецорганизация		

		ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости			
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684- 21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля

**Производственный контроль организации питания.
Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления
Характеристика условий размещения объекта питания
МАОУ «Ныробская СОШ имени А.В.Флоренко»**

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	р.п. Ныроб

Размещение объекта	Столовая размещена на первом этаже в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, установлено оборудование
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал (3) с учетом дистанции 1,5м на 170 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Зав. Столовой Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственно го сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, Зав. Столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Зав. Столовой		График
	Температура и влажность на	Ежедневно	Зав. Столовой		Журнал учета

	складе				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. Зав. Столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар. Зав. Столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию. Зав. Столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Зав. Столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая	Прохождение работником	Для	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20,	Личные

подготовка работников	гигиенической аттестации	работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	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 своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки

		профилактических прививок по эпидемическим показаниям			
--	--	---	--	--	--

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1-2	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на	Питьевая вода из разводящей	2 пробы	По химическим

	соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, мастерские, спортивный зал	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, спортивный зал		1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Кабинет информатики		1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Участок, цех, производство (при наличии)	Наименование профессии (должности) работника согласно штатному расписанию	Количество работников	Вредный производственный фактор или вид работ (согласно приказу № 29-н МЗСР РФ от 28.01.2021 г.)		Кратность медосмотра	Кратность подготовки
				По приложению №1	По приложению №2		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Офис	Директор	1	5.2.1; 25.	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а;16а,46а	1 раз в год	1 раз в 2 года
2		Заместитель директора по ОУ	1	5.2.1; 25.	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а; 16а;46а	1 раз в год	1 раз в 2 года
3		Заместитель директора по АХЧ	1	5.2.1; 25.	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а; 16а;46а	1 раз в год	1 раз в 2 года
4		Учитель	31	5.2.1; 5.2.2; 25.	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а; 16а,46а	1 раз в год	1 раз в 2 года
6		Гардеробщик	1	5.1; 25.	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а; 16а;42,46а	1 раз в год	1 раз в 2 года
7		Сторож (вахтёр)	1	5.1; 25.	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а; 16а;42,46а	1 раз в год	1 раз в 2 года
8		Уборщик служебных помещений	5	1.48; 5.1;25	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а; 16а;46 в;42,46а	1 раз в год	1 раз в 2 года
9		Заведующий столовой	1	4.8; 5.1; 23	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а; 16а;42,46а	1 раз в год	ежегодно
10		Повар	2	4.8; 5.1; 23	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а; 16а;42.46а	1 раз в год	ежегодно
11		Дворник	1	4.7; 5.1; 25	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а; 16а;42,46а	1 раз в год	1 раз в 2 года
12		Секретарь	1	5.2.1; 25.	1; 2;3;5;6;11; 14а;15а;16а,46а	1 раз в год	

14	Оператор котельной	4	12; 13	2а; 7; 8в; 9а; 10а; 11; 14а; 15а; 16а; 17а; 18а; 19; 20; 22; 23; 24а; 26а; 27а; 28а; 32; 33; 34а; 35а; 36а; 37а,б; 39а,б; 43а; 44а; 45а; 46а; 53	1 раз в год
----	--------------------	---	--------	--	-------------

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	Зав. Столовой
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. Столовой
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	Зав. Столовой
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав. Столовой
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ОУ

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор