

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение:
Мичуринская основная общеобразовательная школа

«Утверждаю»
Директор МБОУ: Мичуринская ООШ
З.Я. Омельченко
«04» 09 2025 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения: Мичуринская
основная общеобразовательная школа на 2025 – 2026 учебный год**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение: Мичуринская основная общеобразовательная школа (МБОУ: Мичуринская ООШ)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Омельченко Зоя Яковлевна, (86394) 72-9-18
Юридический адрес:	347334, Ростовская область, Волгодонской район, поселок Мичуринский, улица Г.Кузнецовой, дом 20
Фактический адрес:	347334, Ростовская область, Волгодонской район, поселок Мичуринский, улица Г.Кузнецовой, дом 20
Количество работников:	21 человек
Количество обучающихся:	103 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 20-99 Серия МУ от 29.10.1999 года
ОГРН	1026100822296
ИНН	6107005179
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	серия 61 №001159 от 13.03.2012 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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 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:

- начальное общее, основное 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 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»;
- 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 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, 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"

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Омельченко Зоя Яковлевна	Директор	№ 194 от 24.11.2009
2	Камзел Марина Юрьевна	Заведующий хозяйством	№ 6 от 03.04.2017
3	Хомич Анна Георгиевна	Ответственный за организацию горячего питания обучающихся	№ 97 от 28.08.2025

4	Хомутова Ирина Васильевна	Заместитель директора по УВР	№ 12 от 17.08. 2011
---	---------------------------	------------------------------	---------------------

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством Камзел М.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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 расписания занятий	Зам. директора по УВР Хомутова И.В.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Хомутова И.В.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Хомутова И.В.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический	Дезинфекция Дезинсекция	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5	Акт проведения мероприятий по

режим	Дератизация		Камзел М.Ю.	.2.3472-17,СП 3.5.3.3223-14	уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Камзел М.Ю.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Заведующий хозяйством Камзел М.Ю., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Камзел М.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный по питанию, Хомич А.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию, Хомич А.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию, Хомич А.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	акт проверки
Качество готовой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	ежедневно	Ответственный по питанию, Хомич А.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Кидрук С.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка	Прохождение работником	один раз в два года	Зам директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Личные медицинские
--------------------------	------------------------	---------------------	----------------------	------------------------	--------------------

работников	гигиенической аттестации		Хомутова И.В.	2.3/2.4.3590-20	книжки.
Состояние работников	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный по питанию, Хомич А.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	1	1 раз в год в холодное время года
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	Искусственная освещенность	1	1 раз в год в зимнее время
Смывы БГКП	Пищеблок	5	1 раз в год
Готовое блюдо (суп)	Обеденный зал	4	1 раз в год
Дезсредство	пищеблок	1	1 раз в год

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

в) 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
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 1 год
Уборщик служебных помещений, дворник	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
библиотекарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Повар	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 1 год
Кухонная рабочая	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 1 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	Ответственный по питанию, Хомич А.Г.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию, Хомич А.Г.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию, Хомич А.Г.
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, Хомич А.Г.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз камзел М.Ю.

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	Заведующий хозяйством Камзел М.Ю.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Камзел М.Ю.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор Омельченко З.Я.

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Камзел М.Ю.

Заместитель директора по УВР

Хомутова И.В.

