

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – основная общеобразовательная школа №15 п. Восход**

346686, п. Восход  
Мартыновский район, Ростовская область  
пер. Экскаваторный 7  
Email:oosch15mart.voshod@yandex.ru

тел.8-86395 26-1-16  
факс. 8-86395 26-1-16

**РАССМОТРЕННО**  
**на заседании**  
**педагогического совета школы**  
**Протокол № 2 от «28» августа 2025 года**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**И.о. директора МБОУ – ООШ №15 п. Восход**  
**Булыгина А.А.**

**Приказ от «29 » августа 2025 г. № 254-ОД**

Подписано цифровой подписью: И.о.  
директора школы МБОУ - ООШ №15  
п. Восход Булыгина Анна Айдаровна

**Программа  
производственного контроля  
в МБОУ-ООШ № 15 п. Восход  
на 2025-2026 учебный год**

**1. Общие положения**

Настоящая программа разработана в соответствие с поручением Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации питания от 16.04.2021 года № ГДЗ1/01пр, полномочного представителя Президента Российской Федерации в Южном федеральном округе от 25.06.2021 года № А-52-2680-33, на основании требований статьи 32 Федерального закона № 52 от 30.03.1999 года. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановления главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 года №18 «О Введении в действие санитарных правил-СП 1.1.1058-01».

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Организация производственного контроля в МБОУ - ООШ №15 п. Восход возлагается на и. о. директора ОУ Булыгину А.А. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора ОУ. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения-состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания**-совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека-воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Безопасные условия для человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека. **Санитарно-эпидемиологическая обстановка**-составление здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время. **Гигиенический норматив**-исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** (далее **санитарные правила**)-нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

**Профессиональные заболевания**-заболевания человека, возникновение которых решаящая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**Инфекционные заболевания**-инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

**Массовые не инфекционные заболевания (отравления)**-заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

**Цель программы:** организация производственного контроля в образовательном учреждении в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, утверждёнными Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001г., СП 1.1.1058-01 «О введении в действие санитарных правил».

**Задачи:**

- установить санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы в школе;
- установить порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований по микробиологическим показателям, по согласованию с ТО Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области в Орловском, Пролетарском, Мартыновском, Зимовниковском районах;
- проводить работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и обучающимися.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляющей ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляющейся деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несёт директор МБОУ - ООШ №15 п. Восход

- Сухорученко Галина Ивановна - директор образовательного учреждения;

## **3. Состав программы производственного контроля**

**Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:**

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально- гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п. 12).

- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п. 13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п. 14).

**4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля:**

- Булыгина Анна Айдаровна – и.о. директора образовательного учреждения;
- Денисова Светлана Николаевна-специалист по питанию;
- Дадова Вероника Ахмедовна -заместитель директора по УВР;
- Денисова Светлана Николаевна – заведующий хозяйством.
- Кувалдина Екатерина Владимировна -педагог - организатор.
- Бирюкова Юлия Николаевна – сотрудник буфета.

Лица, ответственные за организацию производственного контроля осуществляют следующие мероприятия:

№	Наименование	Период
1.	Контроль за соблюдением санитарно- гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацией производственного контроля.	Постоянно
2.	Контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, гигиенической подготовки.	Постоянно
3.	Контроль за состоянием территории, своевременной дератизации и дезинфекции	Постоянно Заведующий хозяйством Денисова С.Н.
4.	Проверка температуры воздуха в классах, спортзалах.	В зимний период Заведующий хозяйством Денисова С.Н.
5.	Проверка поступающей на реализацию продукции - а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.	Постоянно с сентября 2025г. по май 2026г.
6.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно Заведующий хозяйством Денисова С.Н.
7.	Проверка температуры внутри холодильника	Ежедневно Сотрудник буфета Бирюкова Ю.Н.
8.	Контроль за работой пищеблока, организацией питания, организацией учебного процесса, физического воспитания, оздоровления обучающихся.	Постоянно специалист по питание –Денисова С.Н. педагог – организатор

9.	Контроль за освещённостью классов, спортивных залов.	При изменении системы освещения Постоянно Заведующий хозяйством Денисова С.Н.
----	--	--

**5. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ №52 от 30.03.1999г
2.	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».	ФЗ №157 от 17.09.1998г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г
4.	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».	ФЗ №323-ФЗ от 21.11.2011г..
5.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;	СП 1.1.1058-01
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;	СП 2.4.3648-20
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;	СП 2.2.3670-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	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, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;	СанПиН 2.1.3684-21
10	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;	СанПиН 1.2.3685-21
11	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;	СанПиН 3.3686-21

12	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;	СанПиН 2.3.2.1078-01
13	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;	СанПиН 2.3.2.1324-03

## **6. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

Руководитель образовательного учреждения отвечает:

- за соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания; Контролирует выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

6.1. Взаимодействует с ТО Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области.

6.2. Ответственный за питание отвечает за:

- организацию питания обучающихся 5-9 классов из малообеспеченных семей;
- организацию питания детей с ОВЗ и инвалидов обучающихся в общеобразовательном учреждении;
- готовит именные талоны с указанием фамилии, имени обучающегося, класса, даты;

6.3. Сотрудник буфета отвечает за:

- организацию питания, в том числе за качеством поступающей продукции, готовой пищей;
- выполнение требований санитарных правил работниками пищеблока и техперсоналом;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований работниками пищеблока;
- выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
- ежедневное ведение необходимой документаций журналы здоровья, температурного режима в холодильном оборудовании и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

6.4. Зам. директора по УВР отвечает за: здоровье обучающихся.

6.5. Заведующий хозяйством отвечает за:

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

6.6. Педагог - организатор отвечает за:

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

7. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b> <b>Зрительное напряжение при работе на компьютере</b>
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 и от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

№	Должность	Кол-во ставок	Прохождение медицинских осмотров		<b>Кратность профессионально гигиенической подготовки</b>
			Периодичность		
1.	Руководитель ОУ	1	1 раз в год	Полный	1 раз в 2 года
2.	Педагогические работники	14	1раз в год	Полный	1 раз в 2 года
3.	Технический персонал	5	1раз в год	Полный	1 раз в год
4.	Работники пищеблока	1	1раз в год	Полный	раза в год

**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, ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Орловском, Пролетарском, Мартыновском, Зимовниковском районах**

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- доставка воды в нужном количестве; - <u>остановка работы пищеблока:</u>
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд; - организация ремонта оборудования;
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- организация ремонта отопительных систем.

**10. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Контроль за соблюдением санитарно- гигиенических требований	постоянно
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу, по графику
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	2 раза в год
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	постоянно
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно
6	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания обучающихся и режимом <del>теплопотери</del>	постоянно
7	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

**11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

**12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание

Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, с л. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третий блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смызов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда, персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смызов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища, склады хранения овощей, цех обработки овощей
1 - на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смызов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырьё, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

**13. ПРОГРАММА производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием обучающихся МБОУ- ООШ №15 п. Восход во время каникул**

Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

13.6. Здания МБОУ -ООШ №15 п. Восход обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.

13.6.1. Оздоровительное учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

13.6.2. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: стационарная бутилированная вода в коридоре. Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

13.7. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением

требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

13.8. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

13.10.3а нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

14.Ответственным за осуществление производственного контроля является и. о. директора школы – Булыгина А.А.

14.1. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

Кувалдину Е.В. - ответственного за летнюю оздоровительную компанию;

Булыгин В.С.- начальника лагеря;

Денисова С.Н.- заведующий хозяйством.

**Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:**

№ п\п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров	При поступлении, 1 раз в год	Отдел кадров
2	Проверка качества и современности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции.	Ежедневно	Заведующий хозяйством Денисова С.Н.
3	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственно освещению, световому режиму помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством Денисова С.Н.
4	Контроль за состоянием источников водоснабжения	Ежедневно	Заведующий хозяйством Денисова С.Н.
5	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	Ежедневно	Заведующий хозяйством Денисова С.Н.
6	Проверка качества поступающей на реализацию продукции	Ежедневно	Медсестра ФАПа Специалист по питанию Денисова С.Н.
7	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	Ежедневно	Сотрудник буфета Бирюкова Ю.Н.
8	Контроль за состоянием столовой кухни и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных помещений	Ежедневно	Сотрудник буфета Бирюкова Ю.Н.
9	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря		Заведующий хозяйством Денисова С.Н.
10	Систематический контроль за состоянием здоровья ребёнка, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	Ежедневно	Медсестра ФАПа

**ПЛАН санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2025-2026 учебный год**

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
3. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
4. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
5. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.