

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Чернутаевская средняя общеобразовательная школа»**

(МОУ «Чернутаевская СОШ»)

**ПРИКАЗ**

**от 15.07.2024**

**№ 01-06/213**

**Об утверждении Программы  
производственного контроля за  
соблюдением требований санитарных  
правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемиологических  
(профилактических) мероприятий в ОУ**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.35.90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и ввести в действие Программу производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МОУ «Чернутаевская СОШ» с 01 сентября 2024 года.
2. Назначить ответственных по осуществлению производственного контроля:
  - Аврамову А.И. – директора школы;
  - Логинову Т.В. – завхоза школы;
  - Васильеву Н.Л. – заместителя директора по УВР;
  - Тюрнину А.В. - заместителя директора по УВР.
3. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор школы

*Аврамова*  
*доф*  
*Васильева*  
*АВ*

А.И. Аврамова  
Логинову Т.В.  
Васильеву Н.Л.  
Тюрнину А.В.

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом директора МОУ  
«Чернутаевская СОШ»  
№ 01-06/213 от 15.07.2024 г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов  
МОУ «Чернутаевская СОШ» на 2024-2025 учебный год.**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Чернутаевская средняя общеобразовательная школа»

Ф.И.О. руководителя, телефон: Директор Аврамова Алена Ивановна  
8(821)3536719, 8(821)3536761

Юридический адрес: 169272 Республика Коми, Удорский район, с.Чернутаево, д.102

Фактический адрес: 169272 Республика Коми, Удорский район, с.Чернутаево, д.102

Количество работников: 30 человек

Количество обучающихся: 31 человек, воспитанников дошкольной группы 11

Свидетельство о государственной регистрации 11АА № 937876 от 09.04.2013г

ОГРН 1021101087545

ИНН 1118002830

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 1384-О от 12.10.2016г серия 11ЛО1 № 0001724 срок действия бессрочно.

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:

- дошкольное, 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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- 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»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- Приказ Минтруда России от 31.12.2020 № 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»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

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

| № | Фамилия, имя, отчество                                   | Занимаемая должность                                   |
|---|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 | Аврамова Алена Ивановна                                  | Директор                                               |
| 2 | Логинова Тамара Владимировна                             | Заведующая хозяйством                                  |
| 3 | Васильева Надежда Леонидовна,<br>Тюрнина Анна Валерьевна | Зам. директора по УВР                                  |
| 4 | Аврамова Алена Ивановна                                  | Ответственный за пожарную<br>безопасность              |
| 5 | Васильева Надежда Леонидовна                             | ответственный<br>за безопасность дорожного<br>движения |
| 6 | фельдшер (по договорённости)                             | Борисова Ольга Александровна                           |

6. 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, проведенным строительством, реконструкцией, технического переоснащения и ремонтных работ |                                                                                                                                                         |                           |                                                                         |                                                            |                                                    |
| Микроклимат                                                                                                                                                                                                    | Температура воздуха помещений.<br>Частота проветривания помещений                                                                                       | Ежедневно                 | Завхоз: Логинова Т.В.                                                   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний                               |
| Освещенность территории и помещений                                                                                                                                                                            | Наличие и состояние осветительных приборов                                                                                                              | 1 раз в 3 дня             | Завхоз: Логинова Т.В.<br>Рабочий по обслуживанию зданий: Селиванов Н.П. | СП 2.4.3648-20                                             | Журнал ремонта                                     |
|                                                                                                                                                                                                                | Наличие, целостность и тип ламп                                                                                                                         |                           |                                                                         |                                                            |                                                    |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров                                                                                                                                                               | Условия работы оборудования                                                                                                                             | По плану техобслуживания  | Завхоз: Логинова Т.В.<br>Обслуживающая организация (по необходимости)   | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания                       | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
|                                                                                                                                                                                                                | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);                                                                                | Каждая поступающая партия | Завхоз: Логинова Т.В.                                                   | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201                              |                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                | – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке); |                           |                                                                         |                                                            |                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                | – соответствие товара гигиеническим нормативам и                                                                                                        |                           |                                                                         |                                                            |                                                    |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                |                                                              |                                   |                                                            |                                               |                 |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|-------------------|
|                                                                                                                                                                     | санитарным требованиям<br>(наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами) |                                                              |                                   |                                                            |                                               |                 |                   |
|                                                                                                                                                                     | Смывы, калорийность                                                                            |                                                              |                                   | По договору со спецорганизацией                            |                                               |                 | Акты, результатов |
| Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания                                                 |                                                                                                |                                                              |                                   |                                                            |                                               |                 |                   |
| Режим образовательной деятельности                                                                                                                                  | Объем образовательной нагрузки обучающихся                                                     | При составлении и просмотре расписания занятий               | Зам. директора по УВР Тюрина А.В. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21                         | Расписание занятий (гриф согласования)        | Классный журнал |                   |
|                                                                                                                                                                     |                                                                                                |                                                              |                                   |                                                            |                                               |                 |                   |
| 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                                                    | Завхоз: Логинова Т.В.             | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20                     | График текущей уборки и дезинфекции помещений |                 |                   |
|                                                                                                                                                                     | Кратность и качество генеральной уборки                                                        | Ежемесячно                                                   | Завхоз: Логинова Т.В.             | 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                                     | Завхоз: Логинова Т.В.             | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17                       | Акт выполненных работ                         |                 |                   |
|                                                                                                                                                                     |                                                                                                | Обследование – 1 раз в месяц. Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация                   |                                                            |                                               |                 |                   |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки                                                                                                                         | Вывоз ТКО и пищевых отходов                                                                    | 2 раза в неделю                                              | Завхоз: Логинова Т.В.             | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН                                 | Договор между организациями                   |                 |                   |
|                                                                                                                                                                     | Очистка хозяйственной                                                                          | вывоз ТКО; пищевых отходов - ежедневно                       |                                   |                                                            |                                               |                 |                   |

|                                                       |                                                                          |                         |                                          |                                        |                                                                                  |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       | площадки                                                                 |                         | региональный оператор по обращению с ТКО | 3.5.2.3472-17                          |                                                                                  |
| Рабочие растворы дезинфекции                          | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств                   | Ежедневно               | Завхоз: Логинова Т.В.                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходов дезинфекции                                                |
| Внутренняя отделка помещений                          | Состояние отделки                                                        | Ежеквартально           | Завхоз: Логинова Т.В.                    | План-график технического обслуживания  | Журнал ремонта                                                                   |
| Производственный контроль организации питания.        |                                                                          |                         |                                          |                                        |                                                                                  |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья           | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Согласно плану контроля | Завхоз: Логинова Т.В.                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции                               | Согласно плану контроля | Завхоз: Логинова Т.В.                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 | Отчет                                                                            |
|                                                       | Питьевой режим                                                           | Согласно плану контроля | Повара: Аврамова В.Н., Минина Н.Н.       |                                        | График                                                                           |
|                                                       | Температура и влажность на складе                                        | Согласно плану контроля | Завхоз: Логинова А.В.                    |                                        | Журнал учета температуры и относительной влажности                               |
|                                                       | Температура холодильного оборудования                                    |                         |                                          |                                        | Журнал учета температуры                                                         |
| Приготовление пищевой продукции                       | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам   | Согласно плану контроля | Завхоз: Логинова Т.В.                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 | Отчет                                                                            |
|                                                       | Поточность технологических                                               |                         |                                          |                                        | Справка                                                                          |

|                                                                                | процессов                                                                          |                            |                                    |                                        |       |                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | Температура готовности блюд                                                        | Выборочно                  |                                    |                                        |       |                                                                                                                    |
| Готовые блюда                                                                  | Суточная проба                                                                     | Ежедневно от каждой партии | Повара: Аврамова В.Н., Минина Н.Н. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 | Отчет | Наличие суточных проб в холодильнике                                                                               |
| Обработка посуды и инвентаря                                                   | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах         | Ежедневно                  | Завхоз: Логинова Т.В.              | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 |       |                                                                                                                    |
| план                                                                           |                                                                                    | 1 раз в четверть           | Родительский контроль              |                                        |       | Акт                                                                                                                |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников |                                                                                    |                            |                                    |                                        |       |                                                                                                                    |
| Гигиеническая подготовка работников                                            | Прохождение работником гигиенической аттестации                                    | 1 раз в 2 года             | Директор школы                     | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |       | Личные медицинские книжки.<br>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников                                                           | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно                  | Завхоз: Логинова Т.В.              | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 |       | журнал (сотрудники)                                                                                                |

#### 7. Организация лабораторных исследований (сторонней организацией)

| 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 | 2 раза в год |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                             |             |                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                                                               | Рацион питания                                                                                                                              | 1           | 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                                                                            | 5–10 смывов | 1 раз в год                      |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов                                                                               | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей                                                  | 5–10 смывов | 1 раз в год                      |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов                                                                                                            | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)                                      | 5 смывов    | 1 раз в год                      |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы     | 1 раз в год                      |
| <b>Помещения школы</b>                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |             |                                  |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)                                                         | Помещения для детей и рабочие места                                                                                                         |             | 1 раз в год                      |
| Уровень освещенности                                                                                                                                     | Классные помещения (выборочно)                                                                                                              |             | 1 раз в год в темное время суток |
| Уровень шума                                                                                                                                             | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции                                                                        |             | 1 раз в год                      |

**б) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

| Профессия             | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность медосмотра | Кратность подготовки |
|-----------------------|-----------------------|----------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Педагоги, воспитатели | 15                    | Работы в образовательной организации         | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года       |
|                       |                       | Перенапряжение голосового аппарата,          |                      |                      |

|                                 |    |  |                                                                                           |             |                                                                         |
|---------------------------------|----|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|
|                                 |    |  | обусловленное профессиональной деятельностью                                              |             |                                                                         |
| Директор                        | 1  |  | Работы в образовательной организации                                                      | 1 раз в год | 1 раз в 2 года                                                          |
|                                 |    |  | Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |             |                                                                         |
| Заведующий хозяйством           | 1  |  | Работы в образовательной организации                                                      | 1 раз в год | 1 раз в 2 года                                                          |
|                                 |    |  | Зрительно напряженные работы                                                              |             |                                                                         |
|                                 |    |  | Работа, связанная с мышечным напряжением                                                  |             |                                                                         |
| Учебно-вспомогательный персонал | 11 |  | Работы в образовательной организации                                                      | 1 раз в год | 1 раз в 2 года                                                          |
| Работники пищеблока             | 3  |  | Работы в образовательной организации                                                      | 1 раз в год | 1 раз в 2 года (дополнительные медицинские осмотры перед открытием ДОЛ) |

**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                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
| Термометрия (журналы сотрудники, обучающиеся, воспитанники дошкольной группы) | Ежедневно перед началом уроков | Гардеробщик, воспитатель дошкольной группы |
| Ведомость контроля за питания                                                 | Ежедневно                      | завхоз                                     |
| Итоги контроля (акты проверок)                                                | По факту                       | Зам. дир. по ВР                            |
| Журнал аварийных ситуаций                                                     | По факту                       | завхоз                                     |
| Журнал учета расходов дезинфекции                                             | Ежедневно                      | завхоз                                     |
| Журнал учета проведения генеральной уборки                                    | Ежемесячно                     | завхоз                                     |
| Ведомость контроля своевременности прохождения флюорографии                   | По факту                       | директор                                   |
| Классный журнал                                                               | 1 раз в неделю (выборочно)     | Зам. директора по УВР                      |

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 | Сообщить в соответствующую службу                                                       | завхоз                         |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов                                             | Сообщить в соответствующую службу                                                       | завхоз                         |
| Другие аварийные ситуации                                                             | Сообщить в соответствующую службу                                                       | Завхоз, директор               |