

**Муниципальное казенное общеобразовательное
учреждение – основная общеобразовательная школа
с. Киргишаны
(МКОУ – ООШ с. Киргишаны)**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МКОУ – ООШ с. Киргишаны
_____ Т.В. Мартынова
«____» _____ 2026 г.
Приказ от 01.09.2026 № 74/4

**ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МКОУ – ООШ с. Киргишаны
на 2026 год**

1. Цель производственного контроля

Производственный контроль в МКОУ – ООШ с. Киргишаны осуществляется с целью обеспечения контроля за организацией питания и обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия, создания безопасных условий для всех участников образовательного процесса путем производственного контроля исполнения и соблюдения, технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм, а также других установленных действующим законодательством норм по вопросам, связанным с организацией питания и обеспечения санитарно-эпидемиологическим благополучия.

2. Перечень объектов производственного контроля

В перечень объектов производственного контроля входят:

- Здание и сооружения
- Помещения учреждения;
- Помещения школьной столовой;
- Санитарно-защитные зоны;
- Зоны санитарной охраны;
- Технологическое оборудование;
- Технологические процессы;
- Рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- Сырье;
- Готовая продукция;
- Отходы производства и потребления.

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
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.

4. Опасные и вредные производственные факторы

- Шум
- Вибрация общая
- Вибрация локальная
- Световая среда помещений здания
- Микроклимат помещений

- Неионизирующие электромагнитные излучения, создаваемые ВДТ и ПЭВМ
- Электромагнитные излучения радиочастотного диапазона
- Недостаточное освещение

5. Перечень официально изданных нормативных документов

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции;
3. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки;
4. ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей;
5. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию;
6. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания;
7. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств;
8. ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции;
9. ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции;
10. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
11. ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
12. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (с изменениями);
13. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
14. СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
15. СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
16. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
17. СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
18. Приказ Минтруда РФ 988н «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»;
19. Приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников...»;
20. Приказ Минздрава РФ от 06.12.2021 № 1122 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок».

6. Ответственные за осуществление производственного контроля

Ответственность за осуществление производственного контроля лежит на:

- 6.1. Директоре школы
- 6.2. Ответственном за организацию и контроль питания обучающихся
- 6.3. Ответственном по охране труда
- 6.4. Комиссии по производственному контролю за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МКОУ – ООШ с. Киргишаны (далее - Комиссия по производственному контролю).

7. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- 7.1. Директор школы
- 7.2. Ответственный за организацию и контроль питания обучающихся
- 7.3. Ответственный по охране труда
- 7.4. Председатель Комиссии по производственному контролю.
- 7.5. Члены Комиссии по производственному контролю.

8. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат	Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Директор школы
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
Секретарь учебной части	Секретарь учебной части
Бухгалтер	Бухгалтер
Сторож	Сторож
Повар	Повар
Уборщик служебных помещений	Уборщик служебных помещений
Дворник	Дворник
Учитель	Учитель
Кладовщик	Кладовщик
Рабочий по ремонту	Рабочий по ремонту

9. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Директор, комиссия по производственному

		контролю
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Директор, комиссия по производственному контролю
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Повар, ответственный за организацию и контроль питания обучающихся, бухгалтер, бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	В соответствии с договором возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО	Директор, комиссия по производственному контролю
Проведение дезинсекции и дератизации	Весна, осень	Директор, комиссия по производственному контролю
Медицинский осмотр Гигиеническое обучение персонала	Ежегодно Один раз в два года	Директор, комиссия по производственному контролю, ответственный по охране труда
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник ФАПа с. Киргишаны
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Кладовщик, бракеражная комиссия
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар, ответственный за организацию и контроль питания обучающихся, бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Повар, ответственный за организацию и контроль питания обучающихся, бракеражная комиссия, комиссия по производственному контролю
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Ответственный за организацию и контроль питания обучающихся, бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за организацию и контроль питания обучающихся
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные	Бракеражная комиссия, ответственный за организацию и контроль питания обучающихся

	помещения)	
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Ежедневно	Ответственный за организацию и контроль питания обучающихся, комиссия по производственному контролю
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание)	Ответственный за организацию и контроль питания обучающихся
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Повар, кладовщик
Периодический осмотр электрооборудования и технологического оборудования на пищеблоке	1 раз в год (июль)	Директор, ответственный за электрохозяйство
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Повар, ответственный за организацию и контроль питания обучающихся
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Медицинский работник ФАП с. Киргишаны
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классный руководитель
Уровень коэффициента естественной освещенности	Ежегодно	Директор
Концентрация вредных веществ в воздухе помещений образовательной организации	Ежегодно	Директор
Уровень шума на территории и в помещениях образовательной организации	Ежегодно	Директор
Содержание вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны кабинета информатики, где осуществляется работа с использованием ПЭВМ	Ежегодно	Директор
Уровень естественного освещения в помещениях с ПЭВМ	Ежегодно	Директор
Уровень шума на рабочих местах пользователей ПЭВМ	Ежегодно	Директор
Уровень вибрации на рабочих местах пользователей ПЭВМ	Ежегодно	Директор
Замеры наружного освещения	Ежегодно	Директор

10. Организация лабораторных исследований и контроля

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Лабораторные исследования воды.	Определение запаха, вкуса, привкуса, цветности, мутности, санитарно-бактериологические исследования	январь, апрель, сентябрь, октябрь
Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей на яйца гельминтов	микроскопия	январь, апрель, сентябрь
Санитарно-бактериологическое исследование смывов	На БГКП с использованием среды Кода	Апрель, сентябрь
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов	КМАФнМ	январь, апрель, сентябрь, октябрь
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов	На БГКП	январь, апрель, сентябрь,
Санитарно-бактериологические исследование воды питьевой	Определение ОМЧ	январь, апрель, сентябрь, октябрь
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов	Определение стафилококк ауреус	январь, апрель, сентябрь, октябрь
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов	Определение бактерий рода Proteus	январь, апрель, сентябрь, октябрь
Определение нитратов в плодоовощной продукции	Исследование	январь, апрель, октябрь
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов	Определение патогенных микроорганизмов, сальмонелл	январь, апрель, октябрь
Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах, дезинфицирующие вещества	Хлоросодержащие средства	январь, апрель, сентябрь, октябрь
Санитарно-бактериологические исследования смывов	Определение условно-патогенной микрофлоры, НФГОб, кандиды	январь
Определение витаминов в пищевых продуктах.	Витамин С	Апрель, октябрь
Определение яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших	Отсутствие яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших	Февраль, апрель, октябрь
Лабораторные исследования пищевой продукции	Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом	Апрель, октябрь
Лабораторные исследования пищевой продукции	Определение белка титриметрическим методом	Апрель, октябрь
Лабораторные исследования	Определение жира методом	Апрель, октябрь

пищевой продукции	Гербера (молоко и молочные продукты)	
-------------------	--------------------------------------	--

11. Организация инструментальных исследований и контроля

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно заключенным договорам.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (февраль, апрель)
Учебные помещения	Искусственная освещенность	1 раз в год (февраль)
Работа вентиляционных систем в спортивном зале, актовом зале, информатики, санузлах.	Эффективность работы вентиляции	Ежегодно
Дератизация и дезинсекция помещений	Дезинсекция против тараканов Обследование объектов на заселенность синантропными насекомыми Дезинсекция против мух Дератизация помещений Определение объекта на заселенность грызунами Определение объекта на заселенность грызунами Дератизация помещений Дезинсекция против мух Дезинсекция против тараканов	февраль, март, апрель, май май февраль, март, апрель, май Апрель Июнь, октябрь, ноябрь, декабрь Июнь, сентябрь Июнь, октябрь, ноябрь, декабрь
Акарицидная обработка территории против клещей, обследование территории на заклещевленность до и после обработки, дератизация открытых территорий	Акарицидная обработка территории против клещей Обследование территории на заклещевленность Дератизация открытых территорий Дератизация открытых территорий	Май Май Апрель октябрь

12. Формы учета и отчетности

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

13. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

Вид аварийной ситуации	Номер телефона для обращения
Аварийные ситуации на водопроводных сетях	8 343 986-24-60
Авария канализационной системы	8 343 986-24-60
Отключение электросетей	8 343 986-16-22
Инфекционные заболевания	8 343 924 52 15, 8 343 986 16 70

Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд	8 343 924-52-15, 8 343 986-16-70
При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать Роспотребнадзор по телефону:	8 343 924 52-15

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации

Программы:

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.