



УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ Лицей № 1

С.Ю. Незлученко

Приказ от 27.08.2025 № 155-О

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Аксайского района
Лицей №1 города Аксая
(МБОУ Лицей №1)**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Аксайского района Лицей №1 г. Аксая		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Незлученко Светлана Юрьевна (886350) 4 25 24		
Юридический адрес:	347620 Ростовская область, г. Аксай, пр. Ленина 17		
Фактический адрес:	347620, Ростовская область, г. Аксай, пр. Ленина 17		
Количество работников:	57 человек		
Количество обучающихся:	590 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	Серия ОП №	02583 (рег № 1830)	от 22.05.2012
ОГРН	1026100663467		
ИНН	6102015399		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	серия	61 № 000940	от 09 декабря 2011г

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;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

1) ст.11; ч.2; ст.17 ч.1; ст.19; ст.24; ст.28 ч.ч.1,3; ст.29, ст.31; ст.32 ч.ч.1,3,4,5; ст.34; ст.35, ст.36; Федеральный закон №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- 2) ч.1п.1; ч.2 п.5 ст.12; ч.7 п.1 ст.19 Федеральный закон № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- 3) ст.5 п.2; ст.9 п.1.2; ст.10 п.1.2.3; ст.17 п.2 Федеральный закон № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 4) п.4 ст.8 Федеральный закон № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации»;
- 5) п.1-5 Постановление Правительства Российской Федерации № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации»;
- 6) табл. 3.5, 3.10 раздела III; табл. 4.6 раздела IV; табл.5.28, 5.31, 5.34., 5.40., 5.53, 5.56 раздела V; раздел VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 8) пп.пп.1.1, 1.2, 2.1-2.24, 3.1-3.14, 4.1-4.7, 5.1, 5.2, 7, 7.1.1-7.1.14, 8.1-8.7.6, 7) п п.1.1-11.5, 1.7-1.12 I раздела; п. 2.1 – 2.4.13, 2.5 – 2.11.9 II раздела; п.3.1 – 3.2.10 III раздела СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- 9) приложения №№ 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации «Общественного питания населения»
- 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 молодёжи»;
 - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
 - 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 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
 - 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»;

- 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 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»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Незлученко Светлана Юрьевна	Директор
2	Кобылко Елена Викторовна	Завхоз
3	Редько Светлана Станиславовна	Зам. директора по УВР
4	Кузнецова Александра Сергеевна	Зав. кафедрой учителей начальной школы
5	Дейнекина Марина Андреевна	Ответственная за организацию питания
5	Ефимова Марина Аркадьевна	Представитель родительского комитета

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, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Завхоз Кобылко Е.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				
Освещенность территории и	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз Кобылко Е.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля

помеще- ний	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесяч но	Завхоз Кобылко Е.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал результа- тов производственн о контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуж ивания	Обслуживающая организация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступаю щей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступаю щая партия	Завхоз Кобылко Е.В.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета 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 образова- тельной деятель- ности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмот- ре расписа- ния занятий	Зам. директора по УВР Редько С.С.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Редько С.С.		Классный журнал

		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Редько С.С.		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 Кобылко Е.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, до конца 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ Кобылко Е.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	Зам. директора по АХЧ Кобылко Е.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Кобылко Е.В.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Кобылко Е.В., региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				

				3.5.2.3472-17	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Кобылко Е.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Кобылко Е.В.	План-график технического обслуживания	Журнал визуально-го производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Ответственная за организацию по горячему питанию Дейнекина М.А.	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 продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Ответственная за организацию по горячему питанию Дейнекина М.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Согласно плану контроля	Ответственная за организацию по горячему питанию Дейнекина М.А.		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Ответственная за организацию по горячему питанию Дейнекина М.А.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление	Соблюдение технологии	Согласно плану	Ответственная за организацию по	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

пищевой продукции	приготовления блюд по технологическим документам	контроля	горячему питанию Дейнекина М.А.		
	Поточность технологических процессов		Ответственная за организацию по горячему питанию Дейнекина М.А.		Справка
	Температура готовности блюд	Выбороч- но	Дейнекина М.А.	Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежеднев- но от каждой партии	Ответственная за организацию по горячему питанию Дейнекина М.А. Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственная за организацию по горячему питанию Дейнекина М.А. Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежеднев- но	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежеднев- но	Ответственная за организацию по горячему питанию Дейнекина М.А. Медработник .	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиениче- ская подготовка работни- ков	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Документовед Рыдлевская Е.С.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работнико- в	Количество работников с инфекционными	Ежеднев- но	Медработник .	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	заболеваниями, повреждениями кожных покровов				
--	--	--	--	--	--

7.Перечни

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

Организация лабораторных исследований (при наличии денежных средств)

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

Помещения лица			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	44	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

УВП	14	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
ОП	9	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

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	Ответственная за организацию по горячему питанию Дейнекина М.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медсестра ГБУ РО "ЦРБ" в Аксайском районе
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ласько Т.А. Медсестра ГБУ РО "ЦРБ" в Аксайском районе
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Ответственная за организацию питания Дейнекина М.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Кобылко Е.В.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Кобылко Е.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственная за организацию питания Дейнекина М.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Кобылко Е.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра ГБУ РО "ЦРБ" в Аксайском районе
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Ласько Т.А. Медсестра ГБУ РО "ЦРБ" в Аксайском районе
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Редько С.С.

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 Кобылко Е.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Кобылко Е.В.