

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА ДЖАНКОЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 4»**

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением требований санитарных правил и
выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в муниципальном общеобразовательном
учреждении города Джанкоя
Республики Крым
«Средняя школа № 4»**

г. Джанкой, 2026 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 62C908AC7BC73DDDD1C4DD0CSA3DA3F
Владелец: Куцева Ирина Алексеевна
Действителен: с 12.12.2025 до 07.03.2027

**Программа
производственного контроля за соблюдением требований санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в муниципальном общеобразовательном
учреждении города Джанкоя Республики Крым «Средняя школа № 4»**

1. Общие положения

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение города Джанкоя Республики Крым «Средняя школа № 4»
Директор, телефон	Кущева Ирина Алексеевна, +7(36564) 3-15-32
Юридический адрес:	296106, Республика Крым, г. Джанкой, ул. Титова, 45
Фактический адрес:	296106, Республика Крым, г. Джанкой, ул. Титова, 45
Количество работников:	32
Количество обучающихся:	340
ОГРН	1159102004764
ИНН	9105008074
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ Л035-01251-91/00175120 от 07.09.2016

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 постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее 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:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3/2.4.4282-26 от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.2.4282-26 от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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»;
- 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»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Кущева Ирина Алексеевна	Директор
2	Трибушный Сергей Викторович	Заместитель директора по АХЧ
3	Абдулаева Севиля Расимовна	Заместитель директора по ВР, ответственный по питанию
4	Холина Екатерина Владимировна	Завпроизводством
5	Суворова Анастасия Леонидовна	Заместитель директора по УР

6. Профилактические 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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	График проветриваний
	Влажность воздуха пищеблока	Ежедневно	Завпроизводством		Журнал учета температуры и влажности на пищеблоке
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал результатов производственного контроля
	Наличие,				

	целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	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 (возможность контакта с дезинфектантами)				

Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного контроля
Производственный контроль за организацией образовательной и воспитательной деятельности					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР	СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Электронный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Электронный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 1.2.3685-21	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
	Кратность и качество	Ежедневно	Заместитель директора по	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	График текущей уборки и

Санитарное состояние помещений и оборудования	текущей уборки		АХЧ	СанПиН 2.4.2.4282-26	дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация		
		Уничтожение – по необходимости			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно.	Спецорганизация		
		Уничтожение – весной и осенью, по необходимости			
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал учета расходования дезинфекционных средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	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	Ежедневно	Ответственный по питанию, завпроизводством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Отчет
	Температура и влажность на пищеблоке	Ежедневно	Завпроизводством		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал

				СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завпроизво дством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пище блока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременност и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработн ик (по согласовнаи ю)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	По месту проведения	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременност и прохождения медосмотров и гигиенического обучения

Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактически х прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактически х прививок по эпидемическим показаниям	Медработник (по согласованию)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.4.2.4282-26	Личные медицинские книжки
--------------------------	------------	--	-------------------------------	--	---------------------------

7. Перечни

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасность пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	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	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на	Оборудование, инвентарь в	5 – 10 смывов	1 раз в год

	наличие возбудителей иерсиниозов	овощехранилища и складах хранения овощей, цехе обработки овощей		
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 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	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность	Классы, кабинеты, спортивный зал,	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

	обмена воздуха, относительная влажность)	мастерские		
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

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

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	27	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2

		организациях		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		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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	Завпроизводством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель директора по ВР
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заместитель директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор