



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15
ИМЕНИ КАВАЛЕРА 2-Х ОРДЕНОВ «КРАСНАЯ ЗВЕЗДА» А.П. ШЕПЛЯКОВА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКА КРЫМ

ул. Баррикадная, д. 59, г. Симферополь, 295024
тел. (3652) 44-28-40 school15_Simferopol@crimeaedu.ru

УТВЕРЖДЕНО
директор МБОУ «СОШ № 15
им. А.П. Шеплякова» г. Симферополя
Н.Б. Климова
«18» декабря 2025 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.);
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (вместе с "СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013 N 28564);
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);
- санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности вниз продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2361076-01.

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «СОШ № 15 им. А.П. Шеплякова» возлагается на директора школы Климову Наталью Борисовну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

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

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

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

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

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

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
- 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
- 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
- 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
- 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. ОБЪЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

- 3.1. Помещения учреждения;
- 3.2. Помещения школьной столовой;
- 3.3. Технологическое оборудование;
- 3.4. Рабочие места;
- 3.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 3.6. Готовая продукция;
- 3.7. Отходы производства и потребления.

4. СОСТАВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 4.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п. 6).
- 4.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п. 8).
- 4.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п. 9).
- 4.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).
- 4.5. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля (п. 11).
- 4.6. Организация лабораторных исследований и контроля (п. 12).
- 4.7. Организация инструментальных исследований и контроля. (п. 13)

5. ФУНКЦИИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

- 5.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 5.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 5.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 5.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 5.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 5.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 5.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 5.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ДЕЙСТВУЮЩИХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И
НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫХ АКТОВ ПО ВОПРОСАМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО
БЛАГОПОЛУЧИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И ПО ВОПРОСАМ
УСЛОВИЙ ТРУДА РАБОТАЮЩИХ.**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
9.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10

10.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
11.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
13.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
14.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
15.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛАГАЮТСЯ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№п/п	Ф.И.О.	Должность	Осуществление контроля
1	Клочкова А.С.	Зам. дир. по УВР	Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки; проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности.
2	Резник Н.А.	Зам. дир. по УВР	Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки; проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности.
3	Жепко А.А.	Зам. дир. по УВР	- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
4	Бабенко А.И.	Зам. дир. по АХЧ	- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии; - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений; проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; - за температурой воздуха в холодное время года.
5	Дементьева Г.С.	Заведующая Д/О	- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; - за санпросветработой.
6	Дорошко И.В.	Завхоз Д/О	-за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов; -за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений; - за температурой воздуха в холодное время года;
7	Бабенко А.И.	Специалист по ОТ	- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

**8. 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, — подъем и перемещение тяжестей при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) - до 10 кг. разового подъема женщинами тяжестей (без перемещения) – 15 кг.

**9. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТИНГЕНТА РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ,
СОГЛАСНО ПРИКАЗУ МИНЗДРАВСОЦРАЗВИТИЯ РФ № 302 Н ОТ 12.04.2011 И ПРОФЕССИОНАЛЬНО-
ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодическог о медосмотра	Кратность профессиональн о-гигиенической подготовки
1.	Учителя- предметники	60	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно- напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения № 1 приказ № 302н от 12.04.2011 г.		
3.	Уборщики служебных помещений	11	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
				п. 1.3.3.		

4.	Повар	2	Синтетические моющие средства	приложение № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011 г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011 г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		

5.	Рабочий по текущему ремонту зданий и сооружений	2	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа в школьном образовательном учреждении			
			Работа в школьном образовательном учреждении			

**10. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ
ПРОИЗВОДСТВА, НАРУШЕНИЯМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ, ИНЫХ, СОЗДАЮЩИХ
УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ
НАСЕЛЕНИЯ**

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ГУП РК «Крымэнерго» ;
2	Аварийные ситуации на водопроводных сетях	- организация ремонтных работ; - сообщение в ГУП РК «Вода Крыма»;
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- доставка воды в нужном количестве; - остановка работы пищеблока;
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, газовых системах	- ограничение ассортимента блюд; - организация ремонта оборудования;
5	Авария канализационной системы	- сообщение в ГУП РК «Крымгазсети»; - остановка работы; - организация ремонта отопительных систем; - организация ремонта газовых систем
		- сообщение в ГУП РК «Вода Крыма»; - организация ремонтных работ;

11. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХЧ – Бабенко А.И.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Бабенко А.И. Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В. Зам. директора по УВР – Клочкова А.С. Зам. директора по УВР – Жепко А. А
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Авраменко М.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В. Зам. директора по УВР – Клочкова А.С. Зам. директора по ВР – Жепко А.А. бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор по обращению с ТКО № 658/БО/25 от 14.01.2025	Зам. директора по АХЧ – Бабенко А.И. Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку №263 от 14.01.2025	Зам. директора по АХЧ – Бабенко А.И. Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Зам. директора по АХЧ – Бабенко А.И. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В.,
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В.,
Наличие санитарно-эпидемических заключений,		Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В. Зав. школьной столовой – Авраменко М.В.

сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В. Зам. директора по ВР – Жепко А.А.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Авраменко М.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В. Зам. директора по ВР – Жепко А.А., бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Авраменко М.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В. Зам. директора по ВР – Жепко А.А. Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В., бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В. бракеражная комиссия,
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В., бракеражная комиссия,
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Зав. школьной столовой – Авраменко М.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Зам. директора по УВР – Резник Н.А. Зам. директора по ВР – Жепко А.А. Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В.

		Зав. школьной столовой – Авраменко М.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В. Зав. школьной столовой – Авраменко М.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В. Зав. школьной столовой – Авраменко М.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В., Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам. директора по АХЧ – Бабенко А.И., Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В. специалист по ОТ – Бабенко А.И.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Заведующий хозяйством ДО – Дорошко И.В. Зав. школьной столовой – Авраменко М.В. Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В.
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Медицинские работники – Мещерякова Л.А., Молчанова Н.В.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители, воспитатели ДО

12. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ДОШКОЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ

№ п/п	Контролируемый показатель	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1	Требования к участку	Проверка исправности игрового оборудования на участке	Ежедневно	Воспитатель по смене
		Проверка санитарного состояния теневых навесов	Ежедневно	Заведующий хозяйством ДО
		Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Ежедневно	Дворник
		Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством ДО, ст. воспитатель
		Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в месяц	Медсестра
		Проверка уборки участка	Ежедневно	Заведующий хозяйством ДО
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Медсестра
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством ДО
		Проверка физкультурного и музыкального инвентаря		
		осмотр технического состояния здания	Весна - осень	Заведующий хозяйством ДО

3	Требования к оборудованию помещений	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	Медсестра, воспитатели
		Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Медсестра
		Уход за растениями	Ежедневно	Воспитатели групп
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
4	Требования к искусственному освещению	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством ДО
		Проверка уровней естественного освещения	2 раза в год	Заместитель директора по УВР
		Проверка чистки оконных стекол	По графику	Помощники воспитателя
5	Требования к отопительной системе	Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	Медсестра
		ведение журнала температурного режима	Во время отопительного сезона	Заведующий хозяйством ДО
		проверка работы нагревательных приборов	Ежедневно	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	Медсестра
		Проверка проведения генеральной уборки	Еженедельно	Медсестра
		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	Ст. воспитатель

		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством ДО
		Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством ДО
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	Медсестра
		Проверка выполнения режима организации питания	Ежедневно	Ст. воспитатель, медсестра
		Проверка витаминизации блюд	Ежедневно	Медсестра
		Проверка суточной пробы	Ежедневно	Медсестра
		Проверка поступающих продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством ДО
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством ДО
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	Ежедневно	Медсестра
		Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	Ежедневно	Заведующий хозяйством ДО
		Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Ст. воспитатель
8	Требования по медицинскому обеспечению	Организационное проведение санитарно-	1 раз в квартал	Медсестра

		эпидемиологических мероприятий		
		Контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	Медсестра
9	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раза в год	Зам. директора по УВР, ст. воспитатель
		Проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	Зам. директора по УВР, ст. воспитатель
		Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	Зам. директора по УВР, ст. воспитатель
		проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	Ежемесячно	Зам. директора по УВР, ст. воспитатель
		Проверка проведения закаливающих мероприятий	Ежедневно	Ст. воспитатель, медсестра
10	Требования к организации физического воспитания	Оценка эффективности воздействия средств медико-педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей	1 раз в квартал	Ст. воспитатель
		Проверка утреннего приема детей	Ежедневно	Ст. воспитатель
11	Требования к организации приема детей в ДОУ			

12	Прохождение проф. осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	Медсестра
		Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Медсестра
		Проверка прохождения профосмотров	1 раз в год	Медсестра

13. ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии

Отчет о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии
--	--------------	-----------------------

14. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И КОНТРОЛЯ

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору от «18» февраля 2025 года № 165-ПК № 164-ПК ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ КРЫМ И ГОРОДЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ СЕВАСТОПОЛЕ»

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе	Перед открытием ЛДП детей	Июнь
Готовая продукция (в соответствии с утверждением ассортимента)	Микробиологические показатели	2 раза в год
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	На БГКП, паразитология	2 раза в год
Исследование калорийности готовых блюд		2 раза в год
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	Эффективность термической обработки	2 раза в год

13. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И КОНТРОЛЯ.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору от «18» февраля 2025 года № 165-ПК № 164-ПК ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ КРЫМ И ГОРОДЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ СЕВАСТОПОЛЕ»,

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год
Работа вентиляционных систем в спортивном зале, актовом зале, информатики, санузлах.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на обработку № 263 от 14.01.2025 г.

14. ПРОГНОЗ ОЖИДАЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- 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;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции