



УТВЕРЖДАЮ:

Приказ № 72 от 16.02.2026 г.

Директор МБОУ «ЯСШ № 2»

_____ И.Л.Хохликова

**Программа
производственного контроля
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
МБОУ «Ялтинская средняя школа № 2 «Школа будущего»
муниципального округа город-курорт Ялта Республики Крым**

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля.

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты; (см. ИП Никитин А.В. заведующий производством Никитина М.А.);
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов.

- 3.1. Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- 3.2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- 3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 3.4. СП 2.1.3648-21 «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» от 28.01.21;

- 3.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.7. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.8. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.9. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;
- 3.10. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.11. СанПиН 3.3686-21» Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 3.12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 3.13. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021»;
- 3.14. СанПиН 2.13678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий и сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ по оказанию работ и услуг»;
- 3.15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 3.16. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля.

Пеканова Александра Викторовна – заместитель директора по ВР (начальник лагеря).

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

- 5.1. Хохликова И.Л.- директор школы;
- 5.2. Суркова Л.А. - заместитель директора по АХЧ;
- 5.3. Никитина М.А.- заведующий производством ИП Никитин А.В., представитель арендатора школьной столовой;
- 5.4. Медицинский работник;
- 5.5. Пеканова А.В. — начальник лагеря
- 5.6. Мартюк О.Н. – учитель физической культуры.

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

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь-делопроизводитель	Директор
Заместители директора	Педагог-психолог	Заместители директора
Заведующий библиотекой	Педагог дополнительного образования	Учитель
Педагог-организатор	Воспитатель ГПД	И другие сотрудники по штатному расписанию
Рабочий по обслуживанию здания	Учитель-логопед	
Уборщик служебных	Учитель	

помещений		
Лаборант	Дворник	
Диспетчер	Специалист по обслуживанию компьютерной техники	
Электрик		
Социальный педагог	Специалист по ОТ	
Гардеробщик	Дворник	

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля:

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХЧ - Суркова Л.А.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ - Суркова Л.А., медицинский работник, кл.руководители
Организация питания обучающихся	Ежедневно (в течение учебного года)	Заместитель директора по ВР – Пеканова А.В., медицинский работник, учитель - логопед – Ершова Д.У., учитель физической культуры – Мартюк О.Л. бракеражная комиссия
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № _____ от _____	Зам. директора по АХЧ - Суркова Л.А.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Один раз в год	Зам. директора - Гориславец И.И., зам. директора по АХЧ - Суркова Л.А., Опрышко С.В.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно (в течение учебного года)	Заместитель директора по ВР Пеканова А.В., арендатор школьной столовой (ИП Никитин А.В., заведующий производством Никитина М.А.); медицинский работник, бракеражная комиссия
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Арендатор школьной столовой (ИП Никитин А.В., заведующий производством Никитина М.А.), медицинский работник, бракеражная комиссия

Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно (в течение учебного года)	Заместитель директора по ВР Пеканова А.В., зам. директора по АХЧ - Суркова Л.А., арендатор школьной столовой (ИП Никитин А.В., заведующий производством Никитина М.А.), медицинский работник, бракеражная комиссия
		Арендатор школьной столовой (ИП Никитин А.В., заведующий производством Никитина М.А.), медицинский работник, Заместитель директора по ВР Пеканова А.В
Контроль суточной пробы	Ежедневно (в течение учебного года) (спец.контейнеры, температура хранения)	
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Ежедневно	Арендатор школьной столовой (ИП Никитин А.В., заведующий производством Никитина М.А.), медицинский работник, бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Медицинский работник, арендатор школьной столовой (ИП Никитин А.В., заведующий производством Никитина М.А.), бракеражная комиссия
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Медицинский работник, арендатор школьной столовой (ИП Никитин А.В., заведующий производством Никитина М.А.)
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю в течение учебного года (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Заместитель директора по ВР Пеканова А.В, медицинский работник, Ершова Д.У., классные руководители
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Арендатор школьной столовой (ИП Никитин А.В., заведующий производством Никитина М.А.), бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся, питающихся в школьной столовой	В течение года (медицинские карты)	Медицинский работник
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классные руководители

8. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору от «___» _____ 202__ г. № _____ ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» в городах Ялта, Алупка, и пгт. Гурзуф.

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 № от « »
Исследование уровня шума в школьных помещениях	Уровень шума	1 раз в год
Водоснабжение школы	Вода питьевая	1 раз в год

9. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале. Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

10. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 10.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях – Водоканал (тел. 34-48-81);
- 10.2. Авария канализационной системы - РЭО-2 (тел. 32-28-50);
- 10.3. Отключение электросетей – Горсвет (тел.32-63-43), Крымэнерго (32-50-33);
- 10.4. Инфекционные заболевания - Территориальный отдел по г. Ялте, Алушке, п. Гурзуф Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю (тел.32-56-74);
- 10.5. Случаи отравления, в том числе, связанные с употреблением приготовленных блюд - Территориальный отдел по г. Ялте, Алушке, п. Гурзуф, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю (тел.32-56-74);
- 10.6. При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО ТУ Роспотребнадзор по телефонам (тел.32-56-74).

11. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в питательных 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 незащищённых семей;
 - оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
 - создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
- **Реализация Программы откроет перспективы** для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.