УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ВИНОГРАДОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БЕРЕЗНИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА КОРОБОВА ВАДИМА КОНСТАНТИНОВИЧА»
(МБОУ «БЕРЕЗНИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ КОРОБОВА В.К.»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Березниковская средняя школа имени Коробова В.К.»
Г.А.Воеводкина
19 ноября 2026 г.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Березниковская средняя школа имени Героя Советского Союза Коробова Вадима Константиновича»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березниковская средняя школа имени Героя Советского Союза Коробова Вадима Константиновича» (МБОУ «Березниковская средняя школа имени Коробова В.К.»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Воеводкина Галина Анатольевна, 8-818-31-2-19-33
Юридический адрес:	164570, Архангельская область, Виноградовский район, п.Березник, ул.П.Виноградова, д.119
Фактический адрес:	164570, Архангельская область, Виноградовский район, п.Березник, ул.П.Виноградова, д.119
Количество работников:	115 человек
Количество обучающихся:	855 человек
ОГРН	1022901272250
ИНН	2910002878
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6120 от 13.01.2016

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 "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:

- 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:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минздрава России от 11.06.2003 № 229 «О проведении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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**	**Приказ о назначении**
1	Воеводкина Галина Анатольевна	Директор	
2	Поздышева Елена Васильевна	Заведующий хозяйством	
3	Олейник Елена Владимировна	Зам. директора по УВР	
4	Ларионова Тамара Леонидовна	Заведующая столовой	
5	Уткин Василий Александрович	Зам. директора по УВР	

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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	Поздышева Е.В., заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	График проветриваний
Санитарное	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Поздышева Е.В., заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН	График текущей уборки и дезинфекци

состояние помещений и оборудования				2.3/2.4.4 282-26	и помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Поздышева Е.В., заведующий хозяйством	СП 2.4.2.428 3-26, СанПиН 2.3/2.4.4 282-26, СП 3.1/2.4.3 598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Олейник Е.В.	СП 2.4.2.428 3-26	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Олейник Е.В.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Олейник Е.В.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Поздышева Е.В., заведующий хозяйством	СП 2.4.2.428 3-26, СанПиН СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Поздышева Е.В., заведующий хозяйством	СП 2.4.2.428 3-26	Журнал расхода моющих и дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфициру	Ежедневно	Поздышева Е.В., заведующий хозяйством	СП 2.4.2.428 3-26	Журнал расхода моющих и дезинфицир

	ющих средств				ующих средств
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	Каждая партия	Заведующая столовой Ларионова Т.Л., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Бендак М.Н.	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	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	Заведующая столовой Ларионова Т.Л.	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Отчет
	Время смены кипячёной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Поздышева Е.В., заведующий хозяйством		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующая столовой Ларионова Т.Л.		Журнал учёта температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учёта темперуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Заведующая столовой Ларионова Т.Л.	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности	Каждая партия		Отчет	

	блюд				
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Заведующая столовой Ларионова Т.Л.	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующая столовой Ларионова Т.Л.	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Заведующая столовой Ларионова Т.Л.	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой Ларионова Т.Л.	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Заведующая столовой Ларионова Т.Л.	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Заведующая столовой Ларионова Т.Л.	СанПиН 2.3/2.4.4 282-26	Гигиенический журнал (сотрудники)

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

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	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 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

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	72	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		
Заместитель директора	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Специалист по кадрам	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	10	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Технический персонал	20	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	Ларионова Т.Л.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ларионова Т.Л.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ларионова Т.Л.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ларионова Т.Л.
График смены кипячёной воды	Не реже 1 раза	Поздышева Е.В.

	каждые 3 часа	
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Воеводкина Г.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Ларионова Т.Л.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Поздышева Е.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ларионова Т.Л.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Поздышева Е.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ларионова Т.Л.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Уткин В.А.
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Олейник Е.В.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Поздышева Е.В.

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	Поздышева Е.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Поздышева Е.В.
Другие аварийные	Сообщить в соответствующую	Поздышева Е.В.

ситуации	службу	Ларионова Т.Л.
		Воеводкина Г.А.