

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Чаинская школа-интернат»
(МКОУ «Чаинская школа-интернат»)**

Директор МКОУ «Чаинская школа-интернат»

«УТВЕРЖДАЮ»

/В.В. Кольцов/

« 12 » января 2026 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических(профилактических) мероприятий
МКОУ № Чаинская школа-интернат»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Чаинская школа-интернат»
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Кольцов Владимир Владимирович, 83825756174
Юридический адрес:	636407, с. Чаинск ул. Комсомольская д.15 стр. 1
Фактический адрес:	636407, с. Чаинск ул. Комсомольская д.15 стр. 1
Количество работников:	46 человек
Количество обучающихся:	43 человека
Свидетельство о госуд. регистрации:	102981 от 15.12.2011г.
ОГРН	1027003353112
ИНН	7015001176
Лицензия на осуществление образова- тельной деятельности	№1553 от 23.06.2015г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001г. №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;
- представление социальных услуг без обеспечения проживания;
- организации отдыха детей и их оздоровления.

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

- Федеральный закон от 30 марта г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- 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;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.4.548-96 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- Приказ Минздрава России от 12 апреля 2011г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Кольцов Владимир Владимирович	Директор	№27-к от 25.08.2021г.
2	Обриков Вячеслав Геннадьевич	Заведующий хозяйством	№20-к от 18.06.2012г.
3	Самодурова Татьяна Васильевна	Заместитель директора по УР	№33-к от 02.10.2024г.
4	Гладких Наталья Валерьевна	Шеф-повар	№71-к от 29.10.2025г.

5	Кольмай Екатерина Евгеньевна	Делопроизводитель	№19-к от 03.10.2022г.
6	Такабаева Людмила Александровна	Заведующий складом	№72-к от 24.11.2025г.

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учёта (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. Скорость движения воздуха. Относительная влажность	1 раз в год	Аккредитованная организация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Акты проверки
	Температура воздуха. График проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством Обриков В.Г.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объём образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР Самодурова Т.В.	СанПиН СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР Самодурова Т.В.		Электронный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР Самодурова Т.В.		Электронный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция дезинсекция дератизация	Ежедневно	Заведующий складом Такабаева Л.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-	Чек-лист проведения мероприятий по уборке

				17, СП 3.5.3. 3223-14	
Наличие и дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Заведующий складом Такабаева Л.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дез. средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий складом Такабаева Л.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3. 3223-14	
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню, набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию шеф-повар Гладких Н.В.	СП 2.4.3648-20	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственные повара: Маврина Е.В.; Буторина С.Б.	СП 2.4.3648-20	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственные бракеражная комиссия	СП 2.4.3648-20	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственная общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (в оспитанников)	СП 2.4.3648-20	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 14-дневному меню	Ежедневное меню, 14-дневное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию шеф-повар Гладких Н.В.	СП 2.4.3648-20	Протокол/ акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической	Для работников, деятельность которых	Делопроизводитель Кольмай Е.Е.	СП 2.4.3648-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля

	аттестации	связанна с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мяса-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников-ежегодно. Для остальных категорий работников- один раз в два года.			своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Шеф-повар Гладких Н.В.	СП 2.4.3648-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Заведующий складом Такабаева Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.359-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Заведующий складом Такабаева Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчёт
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Протокол/акт проверки

			питания обучающихся(в оспитанников)		
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Шеф-повар Гладких Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчёт
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повара: Маврина Е.В.; Буторина С.Б.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
Дезинфекционные средства для мытья посуды	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Кухонные рабочие: Микунова С.Ю.; Сорогина С.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График

Перечни:

- 1) 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

Наименование объекта испытаний (вода питьевая и пр., почва, наименование пищевого продукта и т.д.)	НД, регламентирующий объём лабораторных исследований и их оценку	Перечень показателей	Количество проб (образцов)	Пункт перечня услуг(работ)
Готовые блюда	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ 31904-2012	Исследование на показатель БГКП	8	14.1.1ч
		Исследование на показатель КМА-ФАнМ	8	14.1.2ч
		Определение патогенной м.ф. в т.ч. сальмонелл	8	14.1.3ч
		Определение St.	8	14.1.14ч

		Aureus		
Смывы на БГКП	МУ 2657-82	Исследование смывов с объектов окружающей среды(БГКП)	40	14.3.1ч
Смывы на иерсинеоз		Бактериологическое исследование материала из внешней среды	40	12.5.5ч
Вода водопроводная	СанПиН 2.1.4.1074-01; ГН 2.1.5.1315-03; ГОСТ 31942-2012; ГОСТ Р 56237-2014	Исследования на показатель «ОМЧ, ОКБ, ТКБ»	4	14.4.1ч
		Определение общей жёсткости	2	1.9ч
		Определение аммиака	2	1.15ч
		Определение хлоридов в питьевой воде	2	1.18ч
		Определение железа общего	2	1.23ч

Показатели исследования	Объект исследования(обследования)	Количество замеров	Краткость
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приёма 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	Оборудование, инвентарь,	5 смывов	1 раз в год

смыслов на наличие яиц гельминтов	тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
Исследование 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 школы			
Микроклимат	Температура воздуха	По 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещённость	2 помещения(выборочно)	По 5 точек в каждом	1 раз в год в тёмное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 1 точке	1 раз в год и внепланово-после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

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

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производственных работ	Краткость медосмотра	Краткость профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	18	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Работы в образовательных организациях		

Директор	1	Зрительно напряжённые работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъём и перемещение груза в ручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	Ежегодно

4. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по опросам, связанным с осуществлением производственного контроля

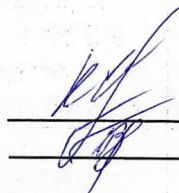
Наименование форм учёта и отчётности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий складом Такабаева Л.А.
Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий складом Такабаева Л.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Кольцов В.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством Обриков В.Г.
Журнал учёта прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий складом Такабаева Л.А.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий складом Такабаева Л.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Шеф-повар Гладких Н.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель Кольмай Е.Е.

Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством Обриков В.Г.
---	-----------	---------------------------------------

5. 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	Первоочерёдные 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	Заведующий хозяйством Обриков В.Г.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Обриков В.Г.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Обриков В.Г.
		Заведующий складом Такабаева Л.А.
		Директор Кольцов В.В.

Программу разработали:
Делопроизводитель
Шеф-повар


Кольмай Е.Е.
Гладких Н.В.