

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Приморская средняя школа с углубленным изучением отдельных
предметов им. Героя Советского Союза Семенова П.А.»
Быковского муниципального района Волгоградской области

404070, Волгоградская область, Быковский район, п. Приморск, ул. Пионерская, д.
6 тел. 8 (84495) 3 – 32 – 57, email: bkv_sh.prim@volganet.ru

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
Протокол № 18 от 12.01.2026 год



УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Приморская СШ»
Л.И. Чижова
Приказ № 151 о/д от 12.01.2026 год

Программа производственного контроля
на 2026 учебный год

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Приморская средняя школа с углубленным изучением отдельных
предметов им. Героя Советского Союза Семенова П.А.»
Быковского муниципального района Волгоградской области

404070, Волгоградская область, Быковский район, п. Приморск, ул. Пионерская, д.
6 тел. 8 (84495) 3 – 32 – 57, email: bkv_sh.prim@volganet.ru

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
Протокол № 18 от 12.01.2026 год

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Приморская СШ»

Л.И. Чижова
Приказ № 151 о/д от 12.01.2026 год

Программа производственного контроля
на 2026 учебный год

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «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.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Приморская СШ» возлагается на директора. Целью производственного контроля 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 их соблюдения.

Общее руководство осуществлением производственного контроля соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1. 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 человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека 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 соблюдения 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 соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

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 наличия медицинских книжек, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой 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.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила.

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Волгоградской области

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно —эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в МКОУ «Приморская СШ» и по вопросам условий труда работающих

| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|-------|--|--|
| 1. | «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» | ФЗ № 52 от 30.03.1999 |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 08.12.2020) |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-03 от 02.01.2000 |
| 4. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 5. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля и надзора». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». | СанПиН 2.4.3648 – 20 от 28.09.2020 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». | 2.3/2.4.3590-20 от 11.11 2020 |
| 8. | «Питьевая вода, Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4.1074-01 N 24 от 28.06.2010 СанПиН 1.2.3685-21 |
| 9. | «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» | СанПиН 3.3686-21 |
| 10. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий». | СанПиН 1.1.1058-01 №459 от 09.12.2013 |

| | | |
|-----|--|--|
| 11. | «Гигиенические требования к персональным электронным вычислительным машинам и организации работы». | СанПиН 2.2.2/2.4.134003 от 03.06.2003 № 118 СанПиН 2.2.2/2.4.2198-07 СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 |
|-----|--|--|

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагается функция по осуществлению производственного контроля.

Директор:

- организация производственного контроля;
- соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации;
- профилактика травматических и несчастных случаев;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

Медицинская сестра:

- своевременное прохождение медицинских осмотров сотрудниками школы и диспансеризации обучающихся;
- плановая вакцинопрофилактика;
- своевременное прохождение аттестации и профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- качественное приготовление пищи;
- температурный и режим проветривания в МКОУ «Приморская СШ»;
- контроль личной гигиены обучающихся.

Завхоз:

- исправность холодильного и технологического оборудования;
- организация питания;
- качество мытья посуды;
- состояние территории, своевременная дератизация и дезинсекция помещений;
- условия и сроки хранения продуктов;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние помещений.

8. Перечень контингента работников, подлежащих обязательным предварительным и периодическим

медицинским осмотрам работников, согласно приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 62277 от 28 января 2021 г. № 29 н. Все сотрудники при трудоустройстве и в дальнейшем 1 раз в год обязаны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры.

9. 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, отдел Роспотребнадзора по Волгоградской области.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

10. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

| № п/п | Наименование мероприятий | Сроки | Ответственные |
|-------|---|---|---|
| 1 | Контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований | в течение года постоянно | Директор |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приеме на работу и в дальнейшем 1 раз в год | Директор, медицинская сестра |
| 3 | Своевременное прохождение аттестации и профессиональной гигиенической подготовки | при приеме на работу и в дальнейшем не реже 1 раза в 2 год | Директор, медицинская сестра |
| 4 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно в течение года | Директор, завхоз |
| 5 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | ежедневно | Завхоз |
| 6 | Контроль качества поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и утилизации пищевых отходов. | постоянно | Завхоз |
| 7 | Контроль организации рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | 2 раза в месяц - родительский контроль Ежедневно бракеражная комиссия | Родители, бракеражная комиссия (медсестра, завхоз, повар) |
| 8 | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | постоянно | Медицинская сестра |
| 9 | Контроль над температурным режимом помещений пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно | Медицинская сестра, завхоз |
| 10 | Контроль над наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные | постоянно | Директор, завхоз |

| | | | |
|----|---|-----------|--|
| | материалы. | | |
| 11 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала МКОУ «Приморская СШ» | постоянно | Директор, специалист по охране труда, завхоз |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Директор, специалист по охране труда, завхоз |

11. Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ «Приморская СШ»

| | |
|--|---|
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | Волгоградская область, Быковский район, . Приморск, Ленина, 6 |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен водонагреватель |
| Отопление | Автономное |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал, складское помещение |
| Доставка продуктов | Автотранспортом поставщика |

Контролируется:

- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние столовой,
- качество готовых блюд.

:

План производственного контроля организации питания в МКОУ «Приморская СШ»

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|--------------|------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

| | | | | |
|------|---|---------------------------|------------------|---|
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия. | При заключении договоров | Директор | Договор с поставщиком продуктов питания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Директор, завхоз | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Директор, завхоз | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

| | | | | |
|------|----------------------------|-----------|----------------------|-------------------------------------|
| 2.1. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.2. | Суточная проба | Ежедневно | Директор, медсестра | Журнал бракеража готовой продукции. |

| | | | | |
|-----------|---|---------------|-----------------------------|--|
| 3. | <i>Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i> | | | |
| 3.1. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | Ежедневно | Директор, завхоз, медсестра | Технологические карты |
| 3.2. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Директор, завхоз, медсестра | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.3. | Технологическое оборудование | Ежедневно | Директор, завхоз | Журнал регистрации неисправности технологического оборудования. |
| 3.4. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно | Директор, завхоз, медсестра | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. |
| 4. | <i>Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i> | | | |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Директор, завхоз | Журнал температурного режима и относительной влажности |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Директор, завхоз, медсестра | Журнал температурного режима холодильного оборудования |

5. Контроль условий труда сотрудников и состояния производственной среды пищеблоков

| | | | | |
|------|---|-----------|-----------------------------|---------------------|
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Директор, завхоз, медсестра | Визуальный контроль |
|------|---|-----------|-----------------------------|---------------------|

6. Контроль состояния помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

| | | | | |
|------|--|-----------------|-----------------------------|---------------------|
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Директор, завхоз, медсестра | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Директор, завхоз, медсестра | Визуальный контроль |

7. Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

| | | | | |
|------|---------------------------------------|-----------|-----------------------------|--|
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Директор, медсестра | Медицинские книжки сотрудников. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | Ежедневно | Директор, завхоз, медсестра | Гигиенический журнал Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |

8. Контроль контингента питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

| | | | | |
|------|-----------------------------|-----------|-------------------|--|
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Директор, завхоз | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Директор, завхоз, | График приема пищи. |