Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 3 Центрального района Волгограда»

ПРИНЯТО на заседании педагогического совета гимназии (протокол № 1 от «29» августа 2025 года)	УТВЕРЖДАЮ Директор МОУ гимназия № 3 Е.В.Бакумова (приказ от «01» сентября 2025 г. № 275/1)

Программа

производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МОУ гимназии № 3

на 2025–2028 годы

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2A05D1CD59FCADF4352D53176F280538
Владелец: Бакумова Елена Владимировна
Действителен: с 06.10.2025 до 30.12.2026

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 3 Центрального района Волгограда»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Бакумова Елена Владимировна +7 (8442) 38-83-42
Юридический адрес:	400066, г. Волгоград, ул. им. Пушкина, д. 7
Фактический адрес:	Места осуществления образовательной деятельности: ул. им. Пушкина, д. 7; ул. Краснознаменская, д. 13
Количество работников:	74 человека
Количество обучающихся:	ул. Краснознаменская, д. 13 — 386 обучающихся; ул. им. Пушкина, д. 7 — 558 обучающихся
Свидетельство о государственной аккредитации:	№ 66 от 25.01.2016
ОГРН:	1023403451642
ИНН:	3444062773
Лицензия на осуществление образовательной деятельности:	№ 257 от 15.05.2015

Настоящая Программа производственного контроля 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», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18, а также Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

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, а также при изменении действующего санитарного законодательства.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

1. Начальное общее, основное общее и среднее общее образование.

2. Дополнительное образование детей и взрослых.

3. Предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

— Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

— Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

— Федерального закона от 31.07.2020 № 247-ФЗ «Об обязательных требованиях в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

— постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

— постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (с изменениями от 30.08.2024, от 24.12.2025);

— постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 15 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

— постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

1.3. Организация производственного контроля в МОУ гимназии № 3 возлагается на директора Л. В. Гриценко.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды путём должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществления 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.

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 её 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 её факторов на человека.*

Санитарно-эпидемиологическая обстановка — *состояние здоровья населения и среды обитания на определённой 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 создаёт 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.*

Массовые неинфекционные 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 (профилактических) мероприятий.

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. Организацию медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учёта и отчётности, 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.

2.4. Номенклатура, объём и периодичность лабораторных исследований определяются с учётом 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:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п. 6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п. 8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п. 9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п. 11).

3.6. Объём и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п. 12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню в электронном виде (п. 6).

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

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

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

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области 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.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

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

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области по адресу: 400005, г. Волгоград, проспект им. В. И. Ленина, 50Б. Телефон: +7 (8442) 24-36-41.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации, составляющей коммерческую тайну, определённую существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных организациях и по вопросам условий труда работающих

(с изменениями и дополнениями, в действующей редакции на 01.09.2025)

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)	ФЗ № 52 от 30.03.1999
2.	Федеральный закон «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями)	ФЗ № 248 от 31.07.2020
3.	Федеральный закон «Об обязательных требованиях в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями)	ФЗ № 247 от 31.07.2020
4.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
5.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (с изменениями от 30.08.2024, от 24.12.2025)	СП 2.4.3648-20
6.	Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 «Методические	МР 2.4.0242-21

	рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17.05.2021)	
7.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18. Действует до 01.09.2032	СанПиН 2.3/2.4.4282-26
8.	Санитарные правила СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 15. Действует до 01.09.2032	СП 2.2.4285-26
9.	Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 (с изменениями от 24.12.2025). Действует до 01.03.2027	СанПиН 1.2.3685-21
10.	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 (с изменениями от 11.02.2022, от 25.05.2022, от	СанПиН 3.3686-21

	25.06.2025). Действует до 01.09.2027	
11.	Методические рекомендации МР 2.4.0331-23 «Методические рекомендации по обеспечению оптимизации учебной нагрузки в общеобразовательных организациях» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.11.2023)	МР 2.4.0331-23
12.	Методические рекомендации МР 2.2.0244-21 «Методические рекомендации по организации производственного контроля за условиями труда» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека)	МР 2.2.0244-21
13.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями)	ФЗ № 29 от 02.01.2000

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля, и наименование мероприятий

Директор — Гриценко Лариса Васильевна

7.1. За организацию производственного контроля; за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности — Ракитин Павел Анатольевич

7.2. За профилактику травматических и несчастных случаев.

Заведующий хозяйством — Рыбалка Сергей Николаевич

7.3. За температурой воздуха в холодное время года; режимом проветривания;

7.4. За состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;

7.5. За качество и своевременность уборки помещений; уровень освещённости;

7.6. За организацию питьевого режима;

7.7. За наличие сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов;

7.8. За организацию питания (санитарное состояние пищеблока).

Заведующий производством столовой — Колодезнев Тимофей Алексеевич

7.9. За соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

7.10. За качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.За организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы.

Заместитель директора по ВР — Шишикина Ирина Алексеевна

7.11. За организацию питания (утверждение меню гимназии, приём пищи обучающихся).

Медицинская сестра — Сацук Ирина Михайловна (по договору с Поликлиникой № 5)

7.12. За организацию питания и качественного приготовления пищи.

Заместитель директора по УВР — Попова Ольга Сергеевна

7.13. За своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.
7.11. **Заместитель директора по УВР — Иванова Александра Александровна**

7.15. За санитарно-просветительскую работу.

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 подъёме 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 подъёма и переноса тяжестей до 30 кг — для мужчин, 10 кг — для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
Воздействие электромагнитного поля от ПЭВМ	При длительной работе за компьютером возможно воздействие электромагнитного поля широкополосного спектра частот, что может приводить к общему утомлению, головным болям, нарушению сна.	Соблюдение режима работы за компьютером, обеспечение соответствия рабочих мест гигиеническим нормативам, регулярные перерывы.
Воздействие синтетических моющих средств (уборщики служебных помещений)	При работе с моющими и дезинфицирующими средствами возможно раздражение кожных покровов, слизистых оболочек, аллергические реакции.	Обеспечение СИЗ (перчатки, маски), соблюдение инструкций по применению средств, проветривание помещений после уборки.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагогические работники, административные работники	70	Работы в образовательных организациях. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью. Зрительно-напряжённые работы, связанные с работой на компьютерах. Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Работы в образовательных организациях. Зрительно-напряжённые работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. Зрительно-напряжённые работы, связанные с работой на компьютерах. Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ.	1 раз в год	1 раз в год
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях. Подъём и перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением.	1 раз в год	1 раз в 2 года

Уборщики служебных помещений	6	Работы в образовательных организациях. Синтетические моющие средства. Работа с хлором. Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Зрительно-напряжённые работы, связанные с работой на компьютерах.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	7	Работы в образовательных организациях. Работы с продовольственным сырьём и пищевой продукцией.	1 раз в год	Ежегодно

10. 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, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области

10.1. Отключение электроснабжения.

10.2. Аварии на системе водопровода, канализации.

10.3. Отключение тепла в холодный период года.

10.4. Пожар.

10.5. Разлив ртути.

10.6. Непредвиденные ЧС.

10.7. Смерчи, ураганы, наводнения.

10.8. Обвалы, обрушения.

10.9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация направляется в: Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области, 400005, г. Волгоград, проспект им. В. И. Ленина, 50Б. Телефон: +7 (8442) 24-36-41.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований, организация и проведение производственного контроля	В течение 2025–2028 гг. постоянно	Гриценко Л. В., директор гимназии
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения	При приёме на работу и в соответствии с перечнем согласно п. 9	Иванова А.А., заместитель директора; медсестра Сацук И. М.
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Постоянно	Рыбалка С. Н., заведующий хозяйством
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории, уровня освещённости	Ежедневно	Рыбалка С. Н., заведующий хозяйством
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдением условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно	Бракеражная комиссия
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведением витаминизации, хранением суточных проб	1 раз в месяц — комиссия по питанию; ежедневно — бракеражная комиссия	Шишкина И.А., заместитель директора; Сацук И. М., медсестра
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарём прививок	Постоянно	Сацук И. М., медсестра
8	Контроль за температурным режимом помещений для	Постоянно	Рыбалка С. Н., заведующий хозяйством

	пребывания детей и режимом проветривания		
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	Постоянно	Рыбалка С. Н., заведующий хозяйством
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения	Постоянно	Бакумова Е.В., директор гимназии
11	Контроль за организацией питьевого режима обучающихся	Постоянно	Рыбалка С. Н., заведующий хозяйством
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	Ракитин П. А., преподаватель-организатор ОБЖ
13	Контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, прохождением ветеринарно-санитарной экспертизы, наличием сертификатов	Постоянно	Колодезнев Т. А., заведующий производством столовой
14	Водоснабжение и канализация, сбор и утилизация отходов	Постоянно	Рыбалка С. Н., заведующий хозяйством
15	Контроль за параметрами микроклимата учебных кабинетов (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) в соответствии с требованиями СП 2.2.4285-26	Не реже 1 раза в год (лабораторно); ежедневно (самостоятельно)	Бакумова Е.В., директор гимназии

12. Объём и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	1 проба исследуемого приёма пищи — пищеблок	Вторые блюда, гарниры, овощные блюда
Исследование пищевых продуктов на патогенную м/ф, в т. ч. сальмонеллы, на золотистый стафилококк	1 раз в год	1 проба исследуемого приёма пищи — пищеблок	
Исследование эффективности тепловой обработки в готовых пищевых продуктах	1 раз в год	1 проба исследуемого приёма пищи — пищеблок	
Смывы на БГКП	1 раз в год	5 смывов — пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь, овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырьё, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ); на энтерококки — 1 раз в год	
Исследование параметров микроклимата учебных кабинетов (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	1 раз в год	Рабочее место, 2–3 точки	В соответствии с требованиями СП 2.2.4285-26
Исследование уровня искусственной освещённости в учебных кабинетах	1 раз в год	Рабочее место, 2–3 точки	1 раз в год в тёмное время суток
Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	1 раз в год	Рабочее место, 2–3 точки	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

13. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке должны ежедневно заполняться журналы

Наименование форм учёта и отчётности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Колодезнев Т. А., заведующий производством столовой
Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Колодезнев Т. А., заведующий производством столовой
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Колодезнев Т. А., заведующий производством столовой
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Колодезнев Т. А., заведующий производством столовой
Журнал аудит	По факту	Колодезнев Т. А., заведующий производством столовой
Журнал учёта проведения генеральной уборки	Еженедельно	Колодезнев Т. А., заведующий производством столовой
График контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Колодезнев Т. А., заведующий производством столовой
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Колодезнев Т. А., заведующий производством столовой

Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля

Реализация Программы на 2025–2028 годы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, а также будет способствовать:

1) формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;

2) обеспечению детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

3) улучшению состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;

4) оснащению пищеблока общеобразовательного учреждения современным высокотехнологичным оборудованием;

5) созданию системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции;

6) обеспечению соответствия условий труда работников гимназии требованиям СП 2.2.4285-26;

7) своевременному выявлению и устранению нарушений санитарно-эпидемиологических требований.

План-график реализации Программы производственного контроля на 2025–2028 годы

Год	Основные мероприятия	Ответственные	Ожидаемый результат
2025	Актуализация Программы производственного контроля. Проведение лабораторных исследований. Организация медосмотров. Контроль качества питания. Дератизация и дезинсекция.	Бакумова Е.В.., Рыбалка С. Н., Колодезнев Т. А.	Соответствие санитарным правилам. Отсутствие предписаний Роспотребнадзора.
2026	Переход на новые санитарные правила: СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (общепит), СП 2.2.4285-26 (условия труда). Внесение изменений в ППК. Проведение лабораторных исследований. Обучение персонала.	Бакумова Е.В., Попова О. С., Колодезнев Т. А.	Своевременный переход на новые нормативные документы. Обновление внутренних регламентов.
2027	Контроль выполнения требований обновлённых санитарных правил. Подготовка к замене СанПиН 3.3686-21 (истекает 01.09.2027) и СанПиН 1.2.3685-21 (истекает 01.03.2027). Проведение лабораторных исследований. Медосмотры.	Бакумова Е.В., Попова О. С., Сацук И. М.	Своевременная адаптация к новым нормативным требованиям. Подготовка обновлённой ППК.
2028	Актуализация Программы с учётом новых санитарных правил. Проведение лабораторных исследований. Организация медосмотров. Оценка эффективности ППК за 2025–2028 гг. Подготовка новой ППК на следующий период.	Бакумова Е.В., все ответственные лица	Подведение итогов. Разработка ППК на 2029–2032 гг.