МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 76 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 76 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"
Дата: 2026.10.30 10:46:36 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СШ № 76
_____ А.С. Быкадорова
приказ № 176 от «30» 08 2024г.

Принято на заседании педсовета
протокол от «28» 08 2024г. № 1

ПЛАН
организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий в МОУ СШ № 76

АКТ

обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков на 09.01.2025

МОУ "Средняя школа № 76 Краснооктябрьского района Волгограда"

Количество пищеблоков, всего		1
Срок проведения генеральной уборки	с	06.01.2025
	по	08.01.2025

Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований:

условия созданы (да/нет)	да
условия не созданы (в случае ответа нет, указать причину)	

Даты приема продуктов, необходимых для организации питания

продукты завезены в полном объеме (да/нет)	да
08.01.2025 дата приема продуктов (да/нет)	нет
09.01.2025 дата приема продуктов (да/нет)	да

Оборудование пищеблоков

оборудование исправно (да/нет)	да
оборудование не исправно (указать причину)	

Контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации осуществляется на постоянной основе. Заказ и прием продуктов в образовательных организациях осуществляется при наличии сопроводительных документов.

Больные и лица с признаками инфекционных заболеваний к организации питания не допускаются.

Руководитель образовательной организации — Быкадорова А.С. (ФИО)

тел. 73-89-56

Наличие озеленения: озеленен.
Наличие футбольного поля: имеется.
Наличие спортивной площадки – имеется.
Наличие искусственного освещения по периметру: прожектор на здании.

6. Штаты сотрудников: кол-во работающих — 33 человека
Педагогический состав — 24 человек, обслуживающий персонал — 9 человек.
Медицинские работники – 3 (внештатные сотрудники ГУЗ «Поликлинина № 1» «Стоматологическая поликлиника № 7»).

Содержание

1. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью (Приложение № 1).
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля (Приложение № 2).
3. Перечень химических веществ, физических или иных факторов, а также объектов, в отношении которых необходима организация производственного контроля (Приложение № 3).
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (Приложение № 4).
5. Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством по вопросам обучения и воспитания детей школьного возраста (Приложение № 5).
6. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию (Приложение № 6).
7. Мероприятия, предусматривающие обоснование критериев безопасности и безвредности для человека факторов производственной и окружающей среды (Приложение № 7).
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения и информированием ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» (Приложение № 8).

Приложение № 1

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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»;

- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

Приложение № 2

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

№ пп	Должность работника	ФИО работника	За что несет ответственность
1.	Директор	Быкадорова Алина Сергеевна	Общие организационные вопросы, техническое состояние здания, безопасность учебно-воспитательного процесса, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов
2.	Старший методист по учебно-воспитательной работе	Желудкова Светлана Викторовна	Качество питания, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов. Организация питания, работа групп продленного дня, режим работы начальной школы
3.	Старший методист по воспитательной работе	Паршина Наталья Олеговна	Расписание внеклассной работы (кружки, секции, клубы), расписание внеурочной деятельности. Безопасные условия в период летней оздоровительной работы, проведения внеклассных мероприятий, соблюдение санитарных правил и нормативов
4.	Старший методист по учебно-воспитательной работе	Желудкова Светлана Викторовна	Выполнение режима образовательного процесса, расписание уроков, охрана здоровья учащихся. Адаптационный период 1-х, 5-х, 10-х классов
5.	Заведующий хозяйственной частью	Аришина Ирина Степановна	Санитарно-техническое состояние здания и участка, соблюдение воздушно-теплового режима, состояние водоснабжения и канализации, естественное и искусственное освещение. Состояние оборудования столовой
6.	Медицинские работники: - врач - фельдшер	Смехова Ольга Александровна Машкова Ольга Филипповна	Медицинское обслуживание, охрана здоровья учащихся, качество питания

Приложение № 3

3. Перечень химических веществ, физических или иных факторов, а также объектов, в отношении которых необходима организация производственного контроля

Объект исследования или исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственные за контроль
Классные комнаты, раздевалки, спортзал, медицинский кабинет, столовая, кабинет психолога	Температура воздуха	Ежедневно 1 раз в 2 месяца	Завхоз Аришина И.С., Фельдшер
	Относительная влажность, температура воздуха	2 раза в год	ФГУЗ, договор
	Уровень освещения (замеры)	1 раз в год	ФГУЗ, договор
	Соблюдение режима проветривания	Понедельник, четверг	Завхоз Аришина И.С., Фельдшер
	Состояние искусственного освещения	1 раз в месяц	Завхоз Аришина И.С.
Мебель в классах	Маркировка и соответствие росту ребенка. Расстановка мебели, правильное рассаживание	2 раза в год	Фельдшер
Спортзал	Санитарно-гигиеническое состояние спортивного зала, спортивных площадок	2 раза в год	Учителя физической культуры Молчанов Р.С. , Розенберг Л.А., Врач
	Расстановка и техническая исправность спортивного оборудования	1 раз в месяц	Учитель физической культуры Молчанов Р.С Завхоз Аришина И.С.
	Наличие защитных приспособлений, предупреждающих травматизм	2 раза в год	Учителя физической культуры
Участок и территория	Целостность ограждения	2 раза в год	Завхоз Аришина И.С.
	Санитарное состояние	ежедневно	Завхоз Аришина И.С.
	Целостность спортивного и игрового оборудования	1 раз в год	Завхоз Аришина И.С.
Санитарное содержание помещений школы	Соблюдение чистоты проведения генеральных уборок	3 раза в год	Завхоз Аришина И.С., Врач
	Мытье стекол и оконных рам	2 раза в год	Завхоз Аришина И.С.
	Состояние, обеспеченность уборочным инвентарем,	1 раз в месяц	Завхоз Аришина И.С.

	моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения		
Состояние санитарно-технического оборудования	Унитазы, умывальники, раковины	1 раз в месяц	Завхоз Аришина И.С.
Организация и проведение ремонтных санитарных работ	Наличие гигиенических сертификатов на применяемый строительный материал с указанием области применения в детских учреждениях	В течение года	Завхоз Аришина И.С.
	Соответствие цветовой гаммы красок для окраски стен	В течение года	Завхоз Аришина И.С.
	Обеспечение проветривания после окончания работ	При необходимости	Завхоз Аришина И.С.
Пищеблок	Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации на продукты	Ежедневно	Ответственный за питание Котенева Н.В., Фельдшер
	Микробиологические показатели готовой продукции	При необходимости	ФГУЗ, договор
	Показатели эффективности качества и безопасности	При необходимости	ФГУЗ, договор
	Органолептические показатели качества и безопасности	Ежедневно	Ответственный за питание Котенева Н.В., Фельдшер
	Наличие и правильность оформления документации на питание	Ежедневно	Ответственный за питание Котенева Н.В., Фельдшер
	Соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении блюд	Ежедневно	Ответственный за питание Котенева Н.В., Фельдшер
	Соблюдение правил мытья посуды и ее хранения	1 раз в неделю	Фельдшер
	Сроки и условия транспортировки пищевых продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание Котенева Н.В., Фельдшер

	Сроки и условия хранения продуктов. Исправность холодильного оборудования и соблюдение температурного режима хранения		Завхоз Аришина И.С.
	Смывы с инвентаря и оборудования (исследования на наличие кишечной палочки)	2 раза в год	ФГУЗ, договор
	Осмотр персонала пищеблока на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Ответственный за питание Котенева Н.В., Фельдшер
Режим питания	Соблюдение режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям	Ежедневно	Фельдшер
Санитарно-техническое состояние помещений (производственные, складские, подсобные)	Санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, исходная исправность оборудования, достаточность, правильность расстановки	1 раз в месяц	Завхоз Аришина И.С.
Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима обработки, хранения, использования и маркировки оборудования, посуды, инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз Аришина И.С., Фельдшер
Качество дезинсекционных работ	Соответствие рабочего раствора заданной концентрации	2 раза в год	ФГУЗ, договор
Персонал	Наличие личных медицинских книжек у всех работников с результатами м/о, своевременность прохождения м/о, анализ на я/г	1 раз в год	Директор Быкадорова А.С., Врач, Фельдшер
	Своевременное прохождение гигиенического обучения, аттестации	1 раз в два года	Секретарь

Организация УВР	Исследование учебной нагрузки, оценка расписания уроков	2 раза 2 год	Старший методист по УВР Желудкова С.В., Врач
	Распределение по группам физического воспитания, допуск к спортивным соревнованиям	2 раза в год и по динамике состояния	Врач

Приложение № 4

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

1. Директор
2. Старший методист по учебно-воспитательной работе
3. Старший методист по воспитательной работе
4. Методист по учебно-воспитательной работе
5. Методист по воспитательной работе
6. Заведующий хозяйством
7. Учителя
8. Педагог-библиотекарь
9. Педагог-психолог
10. Социальный педагог
11. Секретарь
12. Уборщики служебных помещений
13. Гардеробщик
14. Рабочий по обслуживанию зданий
15. Сторожа
16. Дворник
17. Слесарь-сантехник
18. Работники буфета-раздатки
19. Медицинские работники

Приложение № 5

5. Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством по вопросам обучения и воспитания детей школьного возраста

Наименование форм учета и отчетности	**Периодичность заполнения**	**Ответственноелицо**
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный за питание Котенева Н.В.
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия (приказ)
Журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, журнал здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	Федьдшер Машкова О.Ф. Ответственный за питание Котенева Н.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный за питание Котенева Н.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Федьдшер Машкова О.Ф. Секретарь Попова Е.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Федьдшер Машкова О.Ф.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Ответственный за питание Котенева Н.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Аришина И.С.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Аришина И.С.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Аришина И.С.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь Попова Е.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Старший методист по УВР Желудкова С.В.

Приложение № 6

6. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1. Образовательная деятельность:
   - нагрузка и переутомляемость детей;
   - вредные условия труда и обучения;
   - температурный режим;
   - санитарное состояние;
   - техническое состояние здания;
   - электро – и пожарное состояние;
   - водоснабжение;
   - микроклимат, освещенность;
   - детская мебель;
   - режим дня;
   - прогулки;
   - занятия физической культурой, работа спортивной секции;
   - перемены (длительность);
   - игрушки, оборудование, ТСО;
   - двигательная активность.

2. Общественное питание:
   - кулинарная продукция;
   - микроклимат, освещенность;
   - соблюдение правил хранения и приготовления продуктов;
   - наличие посуды с трещинами и поврежденной эмалью;
   - мытье посуды;
   - уборка производственных помещений;
   - товарное соседство и тепловой режим;
   - санитарное состояние помещений;
   - спец. одежда работников пищеблока;
   - рацион питания школьников.

3. Медицинская деятельность:
   - первичная медико-санитарная помощь;
   - иммунопрофилактика;
   - гигиеническое обучение и воспитание;
   - закаливание;
   - медицинский контроль за организацией учебно-воспитательного процесса.

Приложение № 7

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование критериев безопасности и безвредности для человека факторов производственной и окружающей

Организовать образовательный процесс с учетом нагрузки согласно возрасту детей:
- не допускать переутомляемости детей;
- соблюдать температурный режим дифференцированно в зависимости от назначения помещения;
- содержать помещения в надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарем, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами;
- содержать здание в техническом исправном состоянии;
- выполнять требования электро- и пожарной безопасности, следить за соблюдением противопожарного режима;
- содержать водопровод в исправном состоянии;
- обеспечить источниками освещения все помещения согласно санитарным правилам;
- комплектовать детскую мебель, учитывая рост и возраст детей в соответствии с гигиеническими требованиями;
- обеспечить выполнение режима дня, опираясь на физиологически необходимое для детей чередование и длительность различных режимных моментов с учетом возраста и времени года;
- проводить прогулки на свежем воздухе с общей ежедневной длительностью от 3 до 5 часов в зависимости от возраста детей и времени года (для группы продленного дня);
- следить за созданием благоприятных условий во время проведения физической культурой, нагрузкой, соответствующей возрасту учащихся;
- соблюдать перерывы между занятиями 10-20 минут;
- своевременно производить замену посуды с трещинами и поврежденной эмалью;
- обеспечивать товарное соседство и температурный режим хранения продуктов согласно санитарно-гигиеническим требованиям;
- строго соблюдать правила личной гигиены всеми сотрудниками учреждения;
- проводить гигиенические обучения;
- проводить иммунопрофилактику по эпидемиологическим показаниям.

Приложение № 8

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения и информированием ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»

1. Отключение электроэнергии на целый день и более.
2. Авария водопровода.
3. Отключение отопления в холодный период года.
4. Экстренные случаи (пожар, минирование, землетрясение)

При возникновении аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности немедленно информировать в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области».

План регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении: общеобразовательной деятельности, организации питания, медицинского обслуживания школьников, определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований. В плане определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

1.Характеристика объекта:
Наименование юридического лица: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 76 Краснооктябрьского района Волгограда»
Юридический адрес: 400040, Волгоград, ул. Созидательская, 27
Фактический адрес: 400040, Волгоград, ул. Созидательская, 27
Почтовый адрес: 400040, Волгоград, ул. Созидательская, 27
Ф.И.О. руководителя: Быкадорова Алина Сергеевна
Лицензия - № 181 серия _34Л01__№ _0001164 от _24.04.2015, срок действия лицензии – бессрочно
Свидетельство об аккредитации – № 227 серия 34А01 № 0000224 от 15.04.2015, срок действия свидетельства об аккредитации - до 30.05.2026.
Санитарно - эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам видов деятельности, работ, услуг представляющих опасность для человека:
№ 34.12.01.000.М.001928.08.18 от 13.08.2018.
Сведения об ответственных за осуществление производственного контроля:
- Директор МОУ СШ № 76 – Быкадорова Алина Сергеевна;
- Старший методист по УВР – Желудкова Светлана Викторовна;
- Заведующий хозяйством – Аришина Ирина Степановна;

2.Структура образовательного учреждения:
Проектная вместимость учащихся – 600 человек, фактическая наполняемость — 599 учащихся.
Всего классов-комплектов – 20:
уровень - начального общего образования - 8;
уровень - основного общего образования - 10;
уровень – среднего общего образования - 2.
Режим работы учреждения: 5- дневная учебная неделя для учащихся 1-11-х классов. Обучение в одну смену.

3.Характеристика зданий помещений: двухэтажное здание из кирпича, дерева, покрытие крыши шиферное.
Год постройки - 1946.
Перепланировка – не производилась
Помещения достаточные по площади, отделка в соответствии с санитарными требованиями

4.Характеристика инженерных систем:
Система отопления: централизованное
Система канализации: централизованное
Система вентиляции: приточно-вытяжная
Система искусственного освещения - (лампы накаливания, люминесцентное, светодиодное)
Наличие естественного освещения с постоянным пребыванием людей

5.Участок объекта
Площадь 9007 кв.м.
Благоустройство территории:
Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов: имеется 1 контейнер
Наличие ограждения по периметру - имеется