

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Роговская средняя общеобразовательная школа
(МБОУ Роговская СОШ)

УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ Роговской СОШ
Титов С.Н.



«12» января 2026 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Роговской средней
общеобразовательной школы**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Роговская средняя общеобразовательная школа (МБОУ Роговская СОШ)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Титов Сергей Николаевич 8 (863) 86 34 4 31
Юридический адрес:	346091 Ростовская обл., Тарасовский р-он, х. Можаевка, ул. Школьная 5
Фактический адрес:	346091 Ростовская обл., Тарасовский р-он, х. Можаевка, ул. Школьная 5; 346098 Ростовская обл., Тарасовский р-он, п. Деркул, ул. Школьная 7А
Количество работников:	51 человек
Количество обучающихся:	100 человек

Свидетельство о государственной
регистрации

№ 465 от
30.05.2004
постановление
№282 выдано
Администрацией
Тарасовского
района

ОГРН

1026101605122

ИНН

6133002142

Лицензия на осуществление
образовательной деятельности

№339537
регистрационный
№434 от
25.12.2009г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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 образование, среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

Раздел 1 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 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан РФ»
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- СП 1.1.1058-01. 1.1 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- 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 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности(или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.2.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- СП 2.3.21078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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 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»;

Раздел 2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Титов Сергей Николаевич	Директор	№ от 20.10.2025г
2	Даниленко Людмила Анатольевна	Завхоз	№28 от 01.09.2004г
3	Карпенко Елена Ивановна	Завхоз	№ 7 от 11.01.2021
4	Шевченко Дмитрий Юрьевич	Зам. директора по УВР	№19 /2 01.09.2023г.
5	Поветкина Елена Леонидовна	Зам. директора по УВР	№ 7 от 11.01.2021

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 График проветривания	Ежедневно	Завхоз Даниленко Л.А. Завхоз Карпенко Е.И	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры воздуха
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 Шевченко Д.Ю. Зам. директора по УВР Поветкина Е.Л.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)

		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Шевченко Д.Ю. Зам. директора по УВР Поветкина Е.Л.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Шевченко Д.Ю. Зам. директора по УВР Поветкина Е.Л.		Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Завхоз Даниленко Л.А. Завхоз Карпенко Е.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал текущей и генеральной уборки
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Завхоз Даниленко Л.А. Завхоз Карпенко Е.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих 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	Каждая партия	Повар Гончарова В.В Повар Краснова Н.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларация, свидетельства и другие документы о качестве и
---	---	---------------	---	---------------------------	---

	продовольс твенного сырья				безопаснос ти продукции
Хранение пищевой продукции и продовольств енного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневн о	Повар Гончарова В.В. Повар Краснова Н.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченной воды	Ежедневн о 1 раз каждые три часа	Повар Гончарова В.В Повар Краснова Н.Ю.		График
	Температур а и влажность на складе	Ежедневн о	Повар Гончарова В.В Повар Краснова Н.Ю.		Журнал учеты температу ры и относител ьной влажности
	Температур а холодильно го оборудован ия	Ежедневн о	Повар Гончарова В.В Повар Краснова Н.Ю.		Журнал учеты температу ры
Приготовлен ие пищевой продукции	Соблюдени е технологии приготовле ния блюд по технологич еским документа м	Каждый технологич еский цикл производс тва	Повар Гончарова В.В Повар Краснова Н.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Бракераж готовой продукции
	Поточность технологич еских процессов				
	Температур а готовности блюд	Каждая партия	Повар Гончарова В.В Повар Краснова Н.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневн о от	Повар Гончарова В.В	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

		каждой партии	Повар Краснова Н.Ю.		
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар Гончарова В.В Повар Краснова Н.Ю. Бракеражная комиссия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Кухонный рабочий Филимонова О.Л. Кухонный рабочий Солдатова В.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кондитерской продукции, детского питания, — ежегодно	Директор Титов С.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.

		Для остальных категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Директор Титов С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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 (по адресу Ростовская, Тарасовский р-н, х. Можаяевка, ул Школьная, 5)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим нормативам	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы 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 воды	Питьевая вода	1 проба	1 раз в год
Микроклимат	1 помещение	1 точка	1 раз в год
Освещенность	3 кабинета (кабинет иностранного языка, химии, информатики)	3 р.м.	1 раз в год

Организация лабораторных исследований (по адресу :Ростовская, Тарасовский р-н, п. Деркул ул. Школьная,7А)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим нормативам	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы 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 воды	Питьевая вода	1 проба	1 раз в год
Микроклимат	1 помещение	1 точка	1 раз в год
Освещенность	2 кабинета (выборочно)	2 р.м.	1 раз в год

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	17	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		
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
УСП, рабочие	4	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	Повар Гончарова В.В. Повар Краснова Н.Ю.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Гончарова В.В. Повар Краснова Н.Ю.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Директор Титов С.Н.

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз Даниленко Л.А. Завхоз Карпенко Е.И.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Завхоз Даниленко Л.А. Завхоз Карпенко Е.И.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Титов С.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор Титов С.Н.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Даниленко Л.А. Завхоз Карпенко Е.И.
Журнал регистрации температуры в учебных кабинетах	Ежедневно	Завхоз Даниленко Л.А. Завхоз Карпенко Е.И.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Шевченко Д.Ю. Зам. директора по УВР Поветкина Е.Л.

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	Директор Титов С.Н.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу.	Директор Титов С.Н.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор Титов С.Н.
		Завхоз Даниленко Л.А.
		Завхоз Карпенко Е.И.

8. Перечень форм учета результатов контроля:

- Гигиенический журнал (сотрудников);
- Журнал учета расхода дезинфекционных средств;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал осмотра детей на педикулез;
- журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- договора на вывоз ТБО, проведение дератизационных и дезинфекционных работ;
- документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров сотрудниками.

Программу разработали:

Директор школы



Титов С.Н.

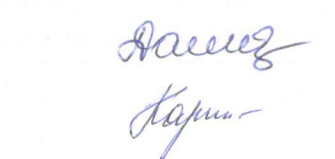
Заместитель директора по УВР



Шевченко Д.Ю.

Поветкина Е.Л.

Завхоз



Даниленко Л.А.

Карпенко Е.И.