

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Октябрьский лицей»  
Калачевского муниципального района Волгоградской области  
(МБОУ «Октябрьский лицей»)**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
МБОУ «Октябрьский лицей»  
Приказ № 427 от 18.12.2025г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических(профилактических) мероприятий**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьский лицей» Калачевского муниципального района Волгоградской области

Ф. И. О.  
руководителя, телефон: Парусова Ирина Олеговна

Юридический адрес: 404540, Волгоградская область, Калачевский район, с.п.Советское, п.Октябрьский, ул.Мариновский гарнизон, д.2

Фактический адрес: 404540, Волгоградская область, Калачевский район, п.Октябрьский, ул.Мариновский гарнизон, д.2

Количество работников: 181 человек

Количество обучающихся: 1118 чел.  
из них учащихся 872 чел.: 1-4 класс- 331; 5-9 класс – 475; 10-11 класс – 66.  
из них воспитанников: 246 чел.

ОГРН 1023405368502

ИНН 3409006776

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № Л035-01239-34/00232214 от 30.08.2017

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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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 образование, начальное общее, основное общее, среднее общее образование;

-дополнительное образование детей и взрослых.

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

– Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

– Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– 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»;

– СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

– СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

– 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»;

– СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

– 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 пищевых продуктов»;

– 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»;

– приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 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».

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

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>		<b>Приказ о назначении на должность</b>
1.	Парусова Ирина Олеговна	Директор	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;  исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Пр № 4-л/с от 18.07.2018
2.	Замиховская Лариса Ивановна	Ст.методист	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;  ведение учетной документации;  исполнение мер по устранению	Пр. № 56-Л/С от 03.09.2018

3.	Федорова Галина Акимовна	Методист	<p>выявленных нарушений;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p> <p>ведение учета и отчетности по производственному контролю;</p>	Пр. № 2 от 09.01.2017
4.	Сафронова Наталья Юрьевна	Методист	<p>контроль организации питания;</p> <p>отслеживание витаминизации блюд;</p> <p>ведение учетной документации;</p> <p>исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p> <p>ведение учета и отчетности по производственному контролю;</p>	Пр. № 54/5- Л/С от 01.09.2022
5.	Фатьянова Надежда Николаевна	Заведующий хозяйством	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;	Пр. № 30/3 от 01.09.2015
6.	Красько	Заведующий хо-		Пр. № 03-л/с

	Людмила Владимировна	зайство «Криво-музгинская СШ»-филиал МКОУ «Октябрьский лицей»	<p>организация лабораторно-инструментальных исследований;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p> <p>ведение учетной документации;</p> <p>разработка мер по устранению выявленных нарушений;</p> <p>контроль охраны окружающей среды;</p>	от 30.01.2017
7.	Бондаренко Ольга Викторовна	Специалист по кадрам	<p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p>	Пр. № 30 от 01.09.2015
8.	Лутошкин Александр Васильевич	Энергетик	<p>контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</p> <p>контроль работы вентиляции, энергоснабжения, теплоснабжения, водоснабжения;</p> <p>разработка мер по устранению выявленных нарушений;</p> <p>контроль охраны окружающей среды;</p>	Пр. № 121 от 01.10.2007

9.	Буданова Галина Александровна	Ответственный за организацию деятельности дошкольных групп МКОУ «Октябрьский лицей»	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;	Пр. № 130/3 от 28.03.2022
10.	Конотобскова Татьяна Геннадьевна	Ответственный за организацию деятельности «Прудбойская СШ»-филиал МКОУ «Октябрьский лицей»	организация плановых медицинских осмотров работников;  организация профессиональной подготовки и аттестации работников;	Пр. № 93 от 18.03.2019
11.	Старченко Елена Анатольевна	Ответственный за организацию деятельности «Кривомузгинская СШ»-филиал МКОУ «Октябрьский лицей»	разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Пр. № 313 от 29.09.2025
12.	Анисимова Галина Геннадьевна	Ответственный за организацию деятельности «Средне-Царицынская ОШ»-филиал МКОУ «Октябрьский лицей»	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;	Пр. № 81/2 от 12.03.2019
13.	Каира Вера Владимировна	Ответственный за организацию деятельности «Приморская ОШ»-филиал МКОУ «Октябрьский лицей»	исполнение мер по устранению выявленных нарушений;  контроль организации питания;  отслеживание витаминизации блюд;	Пр. № 105 от 25.03.2019
14.	Назина Ольга Николаевна	Ответственный за организацию деятельности «Бузиновская СШ»-филиал МКОУ «Октябрьский лицей»	ведение учетной документации;  ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Пр. № 375 от 18.10.2019

## 6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в	Помещения для занятий, кабинеты,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструмен-

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
	Наличие и состояние осветительных приборов	темное время суток	оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)  Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)		тальных и лабораторных методов производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Энергетик, отве.за филиал, рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	



Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	аутсорсер	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Энергетик, отв.за филиал, абочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного контроля
Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц (дошкольные группы)	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоสปоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Контроль санитарного фона	Паразитологические исследования	1 раз в год	Смывы:  – в игровых уголках: с игрушек, мебели, котоввров и дорожек;  – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;  - учебных кабинетов;  – туалетных	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
			<p>комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</p> <p>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
Исследования и контроль пищевой продукции и	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684 - 21, СанПиН 1.2.3685 -21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Оценка пара-	Напряженность	1 раз в год	Помещения	СанПиН	Протокол,

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
метров электрических, магнитных, электромагнитных полей	электрического поля, плотность магнитного потока		для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	1.2.3685-21	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

## 6.1. Помещения бассейна

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
	Бассейновая вода	Мутность, цветность, запах	1 раз в рабочие часы	Ванны бассейна	СП 2.1.3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Температура	Перед началом работы и далее каждые 4 часа			
	Бассейновая вода - остаточное содержание обеззараживающих реагентов	– Водородный показатель (рН); – остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор;	1 раз в год			

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Ответственный	Основание	Форма учета результатов
<b>6.2. Производственный контроль за образовательной и воспитательной деятельностью</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающегося	При составлении и пересмотре рас-	Ст.методист, ответ.за филиал		

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Ответственный	Основание	Форма учета результатов
	чающихся	писания занятий			
		1 раз в неделю (выборочно)	Методист, отв.за филиал		Классный(электронный) журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Методист,отв.за филиал		Классный (электронный)журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Методист, Завхоз, Отв.за филиал	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с возрастными показателями	Каждая партия	завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	

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

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз, отв.за филиал	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно	Завхоз, отв.за филиал	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, СП 3.1/2.4.3 598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-		Профилакти-	Завхоз, отв.за	СанПиН	Журнал реги-

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Ответственный	Основание	Форма учета результатов
противоэпидемический режим	Дезинсекция	ка – ежедневно	филиал	3.3686-21	страции результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз, отв.за филиал	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Завхоз, отв.за филиал, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз, отв.за филиал	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз, отв.за филиал	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Ответственный	Основание	Форма учета результатов
6.4. Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции					
Условие хранения пищевой продукции и сроки	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	отв.за филиал		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Аутсорсер, ответственный за питание, ответственный за филиал		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Аутсорсер, ответственный за питание, ответственный за филиал	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	родительский контроль
	Поточность технологических процессов				Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Аутсорсер, ответственный за питание, ответственный за филиал	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Аутсорсер, ответственный за питание, ответственный за филиал	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия		СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Аутсорсер, ответственный за питание, ответственный за филиал	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
	Обработка инвентаря	Ежедневно	Аутсорсер, отв.	СанПиН	Отчет

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Ответственный	Основание	Форма учета результатов
	вентаря для сырой и готовой продукции		ветственный за питание, ответственный за филиал	2.3/2.4.3 590-20	

#### 6.5. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам, ответственные за филиалы	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Аутсорсер, ответственный за питание, медработник, ответственный за филиал	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Аутсорсер, ответственный за питание, медработник ответственный за филиал	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, приказ Минздрава от 28.01.20 21 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.20 20 № 988н/14	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Ответственный	Основание	Форма учета результатов
				20н	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Ст.методист, методисты,. Ответственные за филиалы, медработники	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Личные медицинские книжки

## 7. Перечни

**а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования	Оборудование,	5 – 10 смывов	1 раз в год



Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
	следования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей		
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мочных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Учебные и рабочие кабинеты, игровые, спальные комнаты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
Бассейн	Качество воды в ванне бассейна (мутность, цветность, запах)	Бассейновая вода	Не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности зеркала воды	1 раз в рабочие часы
	Остаточное содержание обеззараживающих реагентов: – водородный показатель рН; с остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)			Перед началом работы и далее каждые 4 часа
	Паразитологические		2 пробы	1 раз в год
	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Все помещения (кроме температуры воздуха в залах ванн)	2 точки	1 раза в год

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагогические работники	106	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового		

		аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Обслуживающий персонал	74	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

**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	Аутсерсер, ответственный по питанию, ответственный за филиал
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Аутсерсер, Завхоз, ответственный за филиал
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник, ответ. за филиал, Аутсерсер
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный за филиал
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Медработник, ст. методист, методист, ответственный по питанию, ответственный за филиал, завхоз
Журнал учета расходования дезинфекционных средств	Ежедневно	Завхоз, ответственный за филиал
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию, ответственный за филиал
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз, ответственный за филиал
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Аутсерсер, Медработник, ответственный за филиал
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам, ответственный за филиал
Классный (электронный) журнал	1 раз в неделю	Ст. методист, методи-

	(выборочно)	сты,ответственные за филиал
--	-------------	-----------------------------

**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
Пожар	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. вызов пожарной службы;</li> <li>2. эвакуация;</li> <li>3.приостановление деятельности</li> </ol>
Плановое прекращениеподачи водопроводной воды более 3 часов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сообщить в соответствующую службу</li> <li>2. прекращение работы пищеблока;</li> <li>3. сокращение рабочего дня;</li> <li>4. организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>5.обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ol>
Авария на сетях водопровода,канализации, отопления,электроэнергии	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>2. вызов специализированных служб</li> </ol>
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку
Неисправная работа холодильного оборудования	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.прекращение работы пищеблока;</li> <li>2. сокращение рабочего дня;</li> <li>3.использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ol>
Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>2. проветривание;</li> <li>3. наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>4. реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ol>

Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	1. введение карантина; 2. реализация мероприятий по профилактике заболеваний
---	---

**8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

№п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании ОО и по необходимости	Директор
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Директор
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по кадрам, методисты, отв. за филиал
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Зав.хозяйством
7.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Директор Ст.методист Методисты Зав.хозяйством
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Директор Ст.методист Методисты Ответ.за филиалы Зав.хозяйством

9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Ст.методист Методисты Ответ.за филилы Зав.хозяйством
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
11.	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор