

МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
Чеченской Республики

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 с. Закан-Юрт имени Д.И. Акаева»
(МБОУ «СОШ №1 с. Закан-Юрт им. Д.И. Акаева»)
Нохчийн Республикан

МХъ «Т1ехъя-Мартанан муниципальни к1оштан дешаран дақъа»
Муниципальни бюджетни йукъардешаран хъукмат
«Закан-Юртара Д.И. Акаевн ц1арах йолу йуккъера йукъардешаран школа №1»
(МБЙуХъ «Закан-Юртара Д.И. Акаевн ц1арах йолу ЙуЙуШ №1»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №1 с. Закан-Юрт
им. Д.И. Акаева»

_____ Б.М. Хасиев

_____ 28.08.2025

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий МБОУ «СОШ №1
с. Закан-Юрт им. Д.И. Акаева»**

Закан-Юрт – 2025

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	МБОУ «СОШ №1 с. Закан-Юрт им. Д.И. Акаева» (далее – школа)			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Хасиев Бауди Мусаевич 8 938 997 78 77			
Юридический адрес:	Чеченская Республика, Ачхой-Мартановский район, с. Закан-Юрт, ул. Д.И. Акаева, д. 1			
Фактический адрес:	Чеченская Республика, Ачхой-Мартановский район, с. Закан-Юрт, ул. Д.И. Акаева, д. 1			
Количество работников:	102			
Количество обучающихся:	707			
ОГРН	1092033001060			
ИНН	2002003233			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	на №	Л035-01275-20/00257618	от	02.02.2023

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий (далее – Программа производственного контроля) 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 осуществляют школа:**
 - начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых;
 - предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.
4. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющей 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:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Хасиев Бауди Мусаевич	Директор	от 16.09.2013 №42-к
2.	Нацурова Зура Рамзановна	Заведующий хозяйством (далее – завхоз)	от 09.03.2021 №15-л/с
3.	Адагова Петимат Юсуповна	Заместитель директора по ВР	от 01.11.2023 №15-л/с

		Ответственный по питанию	по от №32-од	25.08.2025
--	--	--------------------------	--------------	------------

6. Профилактические 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 помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного

	помещениях				контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами)	Каждая поступающая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

	и и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного контроля

Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по ВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростово-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	

**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	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений	
	Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки	
Санитарно- противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля	
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз	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 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно	Дворник, 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	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Закупка приемка пищевой продукции сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Температура и влажность на складе				Журнал учета температур

					ы и относительн ой влажности
	Температура холодильног о оборудовани я				Журнал учета температу ры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовлен ия блюд по технологичес ким документам	Каждый технологически й цикл	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Поточность технологичес ких процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Органолепти ческая оценка	Каждая партия	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды инвентаря	Содержание действующи х веществ дезинфициру ющих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработн ик	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал

Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
---	-----------	--------------------------	-------------------------	-------

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	Заместитель директора по ВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
Состояние работников	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 №29н, приказ	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

				Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 №988н/142 0н	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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 (кол-во, 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 квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд	Суточный рацион питания	1	1 раз в год

рецептуре			
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третий блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смыков на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственно го окружения, руки и спецодежда персонала	10 смыков	1 раз в год
Микробиологические исследования смыков на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, помещениях обработки овощей	5 – 10 смыков	1 раз в год
Исследования смыков на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смыков	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологически м показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологич еским показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

	(температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)			
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные рабочие кабинеты и	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал	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, залы спортивный, актовый, 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

	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, залы спортивный, актовый	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года

- 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	Кол-во работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги		Работы в школе Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор		Работы в школе	1 раз в год	1 раз в 2 года
Завхоз		Работы в школе Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
Секретарь		Работы в школе	1 раз в год	1 раз в 2

учебной части				года
Лаборант		Работы в школе	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока		Работы в школе	1 раз в год	ежегодно

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь учебной части

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	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Ответственный по питанию Директор