Утверждаю:

Директор школы МКОУ Козинской сош

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КОЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КОЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
DN: c=RU, st=Новосибирская область, street=ул. Школьная, стр. 13, l=с. Козино, title=Директор, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КОЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА, 1.2.643.100.3=1206303739373039323133308, 1.2.643.100.4=1206303739373039323133308, 1.2.643.100.5=1206303739373039323133308, email=ustrakaseinet@rambler.ru, givenName=Татьяна Александровна, sn=Бугакина, cn=МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КОЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
Дата: 2026.10.15 16:12:20 +07'00'

_____/Т.А.Бугакина/

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Козинской средней общеобразовательной школы

с. Козино 2026 г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Козинская средняя общеобразовательная школа
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Бугакина Татьяна Александровна, (838372) 26-422
Юридический адрес:	632164, Новосибирская область, Усть-Таркский район, село Козино, ул.Школьная 13
Фактический адрес:	632164, Новосибирская область, Усть-Таркский район, село Козино, ул.Школьная 13
Количество работников:	38 человека
Количество обучающихся:	31 человек

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, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.2.4283-26 «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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 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**
1	Бугакина Татьяна Александровна	Директор
2	Емельяненко Татьяна Сергеевна	Зам. директора по УВР
3	Герлинг Галина Леонидовна	Зам. директора по ВР
4	Гончаров Владимир Петрович	Председатель ПК
5	Иванов Сергей Александрович	Слесарь-электрик
6	Поляченко Галина Геннадьевна	Заведующая хозяйством
7	Коначкова Елена Викторовна	Воспитатель
8	Федотова Лариса Александровна	Воспитатель,калькулятор
9	Панфилова Вера Ивановна	Фельдшер ФАПа
10	Федотов Дмитрий Борисович	Заведующий хозяйством

6.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	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
					Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26	Журнал визуального производственного контроля

	Наличие, целостность и тип ламп		Федотов Д.Б.		
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.	СП 2.4.2.4283-26	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.(по необходимости)	СП 2.4.2.4283-26, 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 (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)	Каждая поступающая партия	Ответственный за питание Федотова Л.А.	СП 2.4.2.4283-26,	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре	Зам. директора по УВР Емельяненко Т.С.	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)

		расписания занятий			
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Емельяненко Т.С.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Емельяненко Т.С.		Классный журнал
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	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	УВ Усть-Таркского района НСО		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.	СП 2.4.2.4283-26, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно.Уничтожение – весной и	УВ Усть-Таркского района НСО		

		осенью, по необходимости			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б. ИП Шабанов В.А.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП СП 2.4.2.4283-26	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
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 и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Ответственный за питание Федотова Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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	Согласно плану контроля	Ответственный за питание Федотова Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипячёной воды	Согласно плану контроля	Ответственный за питание Федотова Л.А.		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Ответственный за питание Федотова Л.А.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	

Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Ответственный за питание Федотова Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Ответственный за питание Федотова Л.А.		Справка
	Температура готовности блюд	Выборочно		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Ответственный за питание Федотова Л.А. Фельдшер ФАПа Панфилова В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный за питание Федотова Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный за питание Федотова Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный за питание Федотова Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Директор школы Бугакина Т.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями,	Ежедневно	Директор школы Бугакина Т.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	повреждениями кожных покровов		Фельдшер ФАПа Панфилова В.И.		

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 (при наличии денежных средств)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 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: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			

Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз 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**
Педагоги: учителя, заместители директора по УВР и ВР	18	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		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа связанная с мышечным напряжением		

Учитель технологии, библиотекарь	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель интерната, воспитатель дошкольной группы	2,4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа связанная с мышечным напряжением		
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Делопроизводитель, учитель информатики	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
Уборщица служебных помещений	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
		Работа связанная с мышечным напряжением		
Младший воспитатель		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
		Работа связанная с мышечным напряжением		

Повар	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
		Работа связанная с мышечным напряжением		
Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа связанная с мышечным напряжением		
		Пониженная температура воздуха		
Машинист по стирке белья и спецодежды	1	Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		

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 за питание Федотова Л.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Федьдшер ФАПа Панфилова В.И. Директор школы Бугакина Т.А.
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Ответственный за питание Федотова Л.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Ответственный за питание Федотова Л.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Ответственный за питание Федотова Л.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневно	Ответственный за питание Федотова Л.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор школы Бугакина Т.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Емельяненко Т.С.

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	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Федотов Д.Б.
		Ответственный за питание Федотова Л.А.
		Директор школы Бугакина Т.А.

С программой производственного контроля ознакомлены

№	ФИО	Должность	Подпись
1	Бугакина Татьяна Александровна	Директор	
2	Емельяненко Татьяна Сергеевна	Зам. директора по УВР	
3	Герлинг Галина Леонидовна	Зам. директора по ВР	
4	Гончаров Владимир Петрович	Председатель ПК	
5	Иванов Сергей Александрович	Слесарь-электрик	
6	Поляченко Галина Геннадьевна	Заведующая хозяйством	
7	Коначкова Елена Викторовна	Воспитатель	
8	Федотова Лариса Александровна	Воспитатель,калькулятор	
9	Панфилова Вера Ивановна	Фельдшер ФАПа	
10	Федотов Дмитрий Борисович	Заведующий хозяйством	