

**МО «Ленский муниципальный район»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Ленская средняя школа» (МБОУ «Ленская СШ»)**

ул. К.Зинина, д. 7 с. Лена, Ленский р-н, Архангельская обл., 165783, тел. (881859)72 242  
ИНН 2915002173/КПП 291501001; ОКПО 41404152; ОГРН 1022901364936  
факс: (881859)72 242 E-mail: [Lmsosh@mail.ru](mailto:Lmsosh@mail.ru) сайт: <https://lenskaya-school.ros-obl.ru/>

**УТВЕРЖДЕНЫ**  
приказом МБОУ «Ленская СШ»  
от 26 августа 2025 г. N 22/2- ОД

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Ленская средняя школа»**

с. Лена

2025 г.

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Ленская средняя школа» (МБОУ «Ленская СШ»)			
Ф. И. О. руководителя, телефон, адрес электронной почты, сайт:	Тесля Ирина Николаевна, 8(818) 59-72-242 <a href="mailto:Lmsosh@mail.ru">Lmsosh@mail.ru</a> сайт: <a href="http://lmsosh.edusite.ru/">http://lmsosh.edusite.ru/</a>			
Юридический адрес:	ул. К.Зинина д.7 с.Лена Ленский район, Архангельская обл.,165783			
Фактический адрес:	ул. К.Зинина д.7 с.Лена Ленский район, Архангельская обл.,165783			
Количество работников:	33 человека			
Количество обучающихся:	41 учащихся. 7 воспитанников			
Свидетельство о государственной регистрации	№	95	от	09.04.1997 г.
ОГРН	1022901364936			
ИНН	2915002173			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	6219	от	01.04.2016 г.

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:**

- 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 осуществляющейся 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»;
- 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»
- методические рекомендации № 2.3.0279-22 рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям.

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Тесля Ирина Николаевна	директор
2	Краюшкина Ольга Николаевна	Заведующий Ошлапецкой ОШ
3	Гандера Анна Викторовна	заведующий хозяйством МБОУ «Ленская СШ»
4	Заяц Наталья Леонидовна	заведующий хозяйством Ошлапецкой ОШ
5	Тархова Наталья Павловна	заместитель директора по УР
6	Капустина Людмила Борисовна	заместитель директора по ВР
7	Селиванова Светлана Александровна	ответственный по питанию
8	Суранова Дина Леонидовна	Секретарь
9	Юдина Татьяна Владимировна	Заведующий Ленского ДС
10	Мосеева Зоя Александровна	Заведующий Ошлапецкого ДС

**6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<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	Ежедневно	Ленская СШ, Ошлапецкая ОШ  Ленский ДС, Ошлапецкий ДС	Гандера А.В. Заяц Н.Л.  Юдина Т.В. Мосеева З.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21
	Влажность воздуха склада пищеблока				
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зав. ДС, зав. хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зав. ДС, зав. хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По графику	Рабочий по ТО, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, график техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);  – соответствие упаковки	Каждая поступающая партия	Повар школы, зав ДС, Ответственный за питание	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

	<p>и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов;</p> <p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p>		Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Михалева И.А.	
--	---	--	---	--

**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 УР Тархова Н.П., Заведующий филиала Краюшкина О.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР Тархова Н.П. Заведующий филиала Краюшкина О.Н.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР Тархова Н.П. Заведующий филиала Краюшкина О.Н.		Классный журнал
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)	Зав. кабинетом	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Зав. хозяйством	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	Ленская СШ, Ошлапецкая ОШ	Гандера А.В. Заяц Н.Л.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки		Ленский ДС, Ошлапецкий ДС	Юдина Т.В. Мосеева З.А.		

			Ленский ДС, Ошлапец кмй ДС	Юдина Т.В. Мосеева З.А.		
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Проф-ктика ежедневно	Зав. ДС, зав. хозяйством	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственно го контроля	
		Обследован ие – 2 р/мес. Уничтожен ие – по необходимо сти	Спецорганизация			
	Дератизация	Проф-ктика ежедневно	Зав. ДС, зав. хозяйством	СанПиН 3.3686-21		
		Обследован ие – ежемесячно. Уничтожен ие – весной и осенью, по необходимос ти	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	Зав. ДС, зав. хозяйством, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственно го контроля	
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При $t + 4$ °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При $t$ = 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зав. ДС, зав. хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежекварталь но	Зав. ДС, зав. хозяйством	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственно го контроля	
<b>Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b>						
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Повар школы, повар ДС, Ответственный за питание  Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Михалева И.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции	
	Условия доставки продукции транспортом				Справка	
Хранение	Сроки и условия	Ежедневно	Повар школы, повар	СанПиН	Отчет	

пищевой продукции и продовольственного сырья	хранения пищевой продукции		ДС ,Ответственный за питание	2.3/2.4.3590-20	
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Зав. хозяйством, Ответственный за питание		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар школы, повар ДС , Ответственный за питание	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	Повар школы, повар ДС , Ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар школы, повар ДС , Ответственный за питание		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Повар школы, повар ДС , Ответственный за питание	Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар школы, повар ДС	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ленская СШ, Ошлапецкая ОШ Гандера А.В. Заяц Н.Л. Ленский ДС, Ошлапецкий ДС Юдина Т.В. Моеева З.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции		Повар школы, повар ДС , Ответственный по питанию		

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

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока и ДС – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Зав. филиалом, Зав.ДС Секретарь Суранова Д.Л.	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 пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	кожных покровов			
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Зав. филиалом Зав. ДС Секретарь Суранова Д.Л.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Зав. филиалом Зав. ДС Секретарь Суранова Д.Л.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н

## 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**

Наименование помещения	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	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третий блюда	1 блюдо	2 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 смынов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смынов	1 раз в год
	Исследования смынов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смынов	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, додотовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (t, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, 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, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров	Классы и кабинеты с	Не менее 10%	1 раз в 2 года

	шума	ЭСО, мастерские	помещений, подлежащих оценке	
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	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	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность гигиенической подготовки
Педагоги	25	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 сложением за экраном видеотерминала		
Заведующий хозяйством, уборщик СП	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока, младший воспитатель	7	Работы в образовательных организациях	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	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор, заведующий филиалом
Журнал учета прихода и расхода дезсредств	постоянно	Заведующий хозяйством

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	по факту	заведующий филиалом, Секретарь Суранова Д.Л.
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР Тархова Н.П., заведующий филиалом

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 филиалом Заведующий хозяйством Заведующий ДС
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий филиалом Заведующий хозяйством Заведующий ДС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий филиалом Заведующий хозяйством Заведующий ДС Ответственный по питанию Директор МБОУ «Ленская СШ» Тесля И.Н. Заведующий филиалом

Директор:



И.Н. Тесля