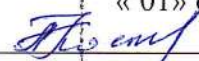


*Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Березовская средняя школа Новоаннинского муниципального района
Волгоградской области*

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ПК МКОУ Березовской СШ

« 01 » сентября 2026г.

 Костина Л.Г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
Березовской средней школы

«01» сентября 2026г.

А.В. Касаткин



ПРОГРАММА
*производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и
проведением
санитарно – противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МКОУ Березовской СШ*

х.Березовка 1-я

2026 - 2027г.

**Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с
осуществляемой деятельностью.**

- 1.1. Закон РФ № 52 –ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 1.2. Закон РФ №157- ФЗ «О вакцинопрофилактике населения»
- 1.3. Сан ПиН 222/2.4.1340-03 02 «Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы» от 10.06.2003г
- 1.4. Гигиенические требования к режиму образовательного процесса (Сан ПиН 2.4.2.2821 – 10 (п 10.1-10.33)
- 1.5. СП 2.4.5.2409- 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- 1.6. Методические рекомендации от 02.07.2002г. «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений».
- 1.7. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- 1.8. Требование к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождение медосмотров работниками общеобразовательных учреждений (Сан ПиН 2.4.2.2821 -10(п 11.1 – 11.9)
- 1.9. Требование к санитарному содержанию территории и помещений (Сан ПиН 2.4.2.2821 – 10 (п 12.1- 12.17)

Структура плана производственного контроля за соблюдением санитарных правил

1. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью. Приложение №1.
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Приложение №2.
3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация производственного контроля. Приложение №3.
4. Перечень, осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию. Приложение №4.
5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды .Приложение №5.

ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ

Объект контроля	Периодичность контроля	Фамилия, инициалы ответственного	должность
	2	3	4
Санитарные требования к участку			
Санитарное состояние участка, территории, подходов к зданию	еженедельно	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Санитарное состояние хозяйственной территории	еженедельно	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Озелененность территории, наличие ограждения	еженедельно	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Санитарно-гигиенические требования к оборудованию помещений			
Соответствие учебной мебели требованиям, ее расстановка в классах, маркировка по ГОСТу	На начало учебного года	Бундина С.М.	Ответственный по УВР
Состояние отделки стен, полов в классах, коридорах, санузлах	1 раз в четверть	Комиссия административно-общественного контроля	
Состояние осветительных приборов, компьютерной техники и т.п.	еженедельно	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Требования ПЭВМ и организация работы	еженедельно	Кузнецов А.С.	Зав.кабинетом
Санитарно-техническое состояние здания			
Состояние и санитарное содержание лакокрасочной поверхности окон	2 раза в год (осень, зима)	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Соблюдение воздушно-теплового режима (утепление окон, дверей, режим проветривания, температура воздуха, работа систем отопления, вентиляция)	Постоянно	Ухлейкина В.П. Амочаева Н.В. Исаева МН Костина Л.Г. Пинчук С.Ст. Глейкина О.А. Мелихова Н.В. Мухатова М.М. Еланский В.В. Глейкина О.А	Завхоз Классные руководители Председатель ПК Ответственный по УВР
Соблюдение системы водоснабжения, канализации, работы систем приборов, оборудование и эксплуатация питьевого фонтанчика	Постоянно	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Атестация рабочих мест	1 раз в 5 лет	Касаткин А.В	Директор
Гигиенические требования к режиму образовательного процесса			
Расписание уроков, факультативов, кружков	1 раз в полугодие	Бундина С.Н	Ответственный по УВР
Обеспечение двигательной активности учащихся	В соответствии с планом контроля	Бундина С.Н	Ответственный по УВР
Режим работы с ТСО, компьютерной техникой	1 раз в четверть	Бундина С.Н	Ответственный по УВР
Работа группы продленного дня	1 раз в четверть	Бундина С.Н	Ответственный по УВР
Гигиенические требования к урокам технологии	1 раз в четверть	Бундина С.Н	Ответственный по УВР
Гигиенические требования к организации медобслуживания			
Комплектованность кадрами	По необходимости	Касаткин А.В	Директор
Порядок медосмотра учащихся	По плану ГБУЗ Новоаниинская ЦРБ	Касаткин А.В	Директор

Вакцинация прививок	На начало учебного года	Касаткин А.В	Директор
Вакцинация учащихся стоматологом	По согласованию со стоматологической поликлиникой	Касаткин А.В	Директор
Вакцинация учащихся школы	1 раз в год	Бундина С.Н	Ответственный по УВР
Медосмотр работников школы	1 раз в год	Бундина С.Н	Директор
Санитарное состояние и содержание школы			
Режим ежедневных уборок помещений школы	Постоянно	Ухлейкина В.П.	Завхоз
График проведения генеральных уборок	1 раз в четверть	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Обеспеченность моющими и дез. средствами	1 раз в четверть	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Питание и грамотность персонала	1 раз в четверть	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Качество дератизационных работ	1 раз в месяц	ИП Макаренко Е.Д. Свидетельство №112 от 12.08.2002г.	Договор на проведение наблюдений и выполнение профилактических дезинфекционных работ
Качество дезинфекционных работ	1 квартал	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Организация питания			
Работа технического и холодильного оборудования	1 раз в четверть	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Наличие согласованного меню	Постоянно	Касаткин А.В	Директор
Наличие согласованного ассортимента	Постоянно	Касаткин А.В Костина Л.Г.	Директор Председатель ПК
Медосмотр работников пищеблока	1 раз в год	Касаткин А.В	Директор
Своевременное прохождение технического обучения и аттестации	1 раз в 2 года	Касаткин А.В	Директор
Наличие и правильность оформления сопроводительной документации	Каждая партия поступающей продукции	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Органолептические показатели качества безопасности	Каждая партия сырья и готовой продукции	Понамарева Н.М.	повар
Исследование воды на соответствие требованиям Сан Пина	По бак. и сан-хим. показателям один раз в год	Касаткин А.В	По договору Директор
Соблюдение санитарно-гигиенических требований при производстве продукции, полнота, правильность и своевременность оформления документации, соответствие требованиям сан. пр. норм и гигиен. нормативов. Контроль за температурным режимом в производственном помещении	постоянно	Понамарева Н.М	Повар
Качество мытья столовой посуды	1 раз в неделю	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Сроки и условия хранения продукции, исправность холод. оборудования и соблюдение температурного	2 раза в неделю	Ухлейкина В.П.	Завхоз

Контроль соблюдения			
Контроль реализации готовой пищи, соблюдение требований санитарной гигиены готовой кулинарной продукции	ежедневно	Понамарева Н.М.	повар
Контроль по выходу блюда	ежедневно	Ухлейкина В.П.	Завхоз Фельдшер Березовского ФАП
Контроль персонала пищеблока на предмет наличия простудных и инфекционных заболеваний, опрос на предмет наличия инфекций	ежедневно	Ухлейкина В.П.	Завхоз фельдшер Березовского ФАП
Контроль соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Качественный и количественный состав рациона питания, соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимент продуктов, использованных в питании	1 раз в неделю	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Определение Б.Ж.У. расчет калорийности	1 раз в 10 дней	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Витаминация блюд	1 раз в 10 дней	Ухлейкина В.П.	Завхоз фельдшер Березовского ФАП
Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима обработки, хранение и использование маркировки оборудования, посуды, температура воды в моечной ванне контролируется инструментально) уборочного инвентаря, режима уборки помещений	1 раз в месяц	Ухлейкина В.П. Понамарева Н.М.	Завхоз Повар

Перечень, осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

1. Образовательная деятельность:

- нагрузка и переутомляемость детей;
- вредные условия труда и обучения;
- температурный режим;
- санитарное состояние;
- техническое состояние здания;
- водоснабжение, канализация;
- микроклимат, освещенность;
- учебная мебель;
- уроки и занятие физической культурой, работа в спортсекции;
- перемены (длительность);
- оборудование, ТСО;
- двигательная активность.

2. Общественное питание:

- кулинарная продукция;
- микроклимат, освещенность;
- соблюдение правил хранения и приготовления продуктов;
- наличие посуды с трещинами и поврежденной эмалью;
- мытье посуды;
- уборка производственных помещений;
- температурный режим;
- санитарное состояние помещений;
- спец. одежда работников пищеблока;
- рацион питания.

3. Медицинская деятельность:

- первично медико – санитарная помощь;
- гигиеническое обучение и воспитание;
- медицинский контроль за организацией учебно - воспитательного процесса.

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Касаткин А.В	Директор	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. Организация медосмотров работников лагеря.
Ухлейкина В.П.	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: ✓ Журнал бракеража скоропортящихся продуктов; ✓ Журнал бракеража готовой продукции; ✓ Журнал здоровья; ✓ Личные мед книжки сотрудников учреждения; ✓ Журнал регистрации калорийности пищи; ✓ Десятидневное меню; - Ведение журнала аварийных ситуаций; - Контроль за состоянием: ✓ Освещенность ✓ Систем водоснабжения; ✓ Систем канализации

Контрольный лист выполнения программы производственного контроля:

месяц	Мероприятия (исследования)	Отметка об исполнении
Июнь	Дезинсекция, дератизация помещения Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования, техническое обслуживание систем теплоснабжения. Техническое обслуживание технологического оборудования. Профилактический медицинский осмотр	

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК:

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы:

План
производственного контроля
муниципального бюджетного образовательного учреждения
Березовской средней общеобразовательной школы

1. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- 1.1 Закон РФ № 52 –ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 1.2 Закон РФ №157- ФЗ «О вакцинопрофилактике населения»
- 1.3 Сан ПиН 222/2.4.1340-03 02 «Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы» от 10.06.2003г
- 1.4 Гигиенические требования к режиму образовательного процесса (Сан ПиН 2.4.2.2821 – 10 (п 10.1-10.33)
- 1.5 СП 2.4.5.2409- 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- 1.6 Методические рекомендации от 02.07.2002г. «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений».
- 1.7 СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- 1.8 Требование к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождение медосмотров работниками общеобразовательных учреждений (Сан ПиН 2.4.2.2821 -10(п 11.1 – 11.9)
- 1.9 Требование к санитарному содержанию территории и помещений (Сан ПиН 2.4.2.2821 – 10 (п 12.1-12.17)

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Объект контроля	Периодичность контроля	Фамилия, инициалы ответственного	должность
	2	3	4
Санитарные требования к участку			
Санитарное состояние участка, спортплощадки, подходов к зданию	еженедельно	Ухлейкина В.П	Завхоз
Санитарное состояние хозяйственной зоны	еженедельно	Ухлейкина В.П	Завхоз
Чистота территории, наличие мусора	еженедельно	Ухлейкина В.П	Завхоз
Санитарно-гигиенические требования к оборудованию помещений			
Соответствие учебной мебели требованиям, ее установка в классах, маркировка по ГОСТу	На начало учебного года	Глейкина О.А	Зам.директор а по УВР
Состояние отделки стен, полов в классах, коридорах, санузлах	1 раз в четверть	Комиссия административно-общественного контроля	
Состояние осветительных приборов, компьютерной техники и т.п.	еженедельно	Ухлейкина В.П	Завхоз
Требования ПЭВМ и организация работы	еженедельно	Кузнецов А.С.	Зав.кабинетом
Санитарно-техническое состояние здания			
Состояние и санитарное содержание стеклянной поверхности окон	2 раза в год (осень, зима)	Ухлейкина В.П	Завхоз
Соблюдение воздушно-теплового режима, состояние окон, дверей, режим проветривания, температура воздуха, работа системы отопления, вентиляция	Постоянно	Ухлейкина В.П Костина Л.Г Исаева МН Костина Л.Г. Еланский В.В	Завхоз Зам.директор а по УВР Классные руководители

		Амочаева Н.В. Мелихова Н.В. Мухатова М.М.	
			Кочегар
Соблюдение системы водоснабжения, канализации, работы сантехнического оборудования	Постоянно	Ухлейкина В.П.	Завхоз
Аттестация рабочих мест	1 раз в 5 лет	Касаткин А.В.	Директор
Гигиенические требования к режиму образовательного процесса			
Расписание уроков, факультативов, кружков	1 раз в полугодие	Бундина С.М.	Зам.директор а по УВР
Обеспечение двигательной активности учащихся	В соответствии с планом контроля	Бундина С.М.	Зам.директор а по УВР
Режим работы с ТСО, компьютерной техникой	1 раз в четверть	Бундина С.М.	Зам.директор а по УВР
Работа группы продленного дня	1 раз в четверть	Бундина С.М.	Зам.директор а по УВР
Гигиенические требования к урокам технологии	1 раз в четверть	Бундина С.М. Амочаева Н.В.	Заместители директора в соответствии с выполняемым и функциями

Гигиенические требования к организации медобслуживания

ованность кадрами	По необходимости		Директор
осмотра учащихся	По плану ГБУЗ Новоаннинская ЦРБ		Директор
прививок	На начало учебного года		Директор
ии учащихся стоматологом	По согласованию со стоматологической поликлиникой		Директор
овления учащихся школы	1 раз в год	Бундина С.М.	Зам.директор а по ВР
о работников школы	1 раз в год	Касаткин А.В	Директор

Санитарное состояние и содержание школы

едневных уборок помещений школы	Постоянно	Ухлейкина В.П	Завхоз
оведения генеральных уборок	1 раз в четверть	Ухлейкина В.П	Завхоз
нность моющими и дез. средствами	1 раз в четверть	Ухлейкина В.П	Завхоз
еская грамотность техперсонала	1 раз в четверть	Ухлейкина В.П	Завхоз
ператизационных работ	1 раз в месяц	ИП Макаренко Е.Д. Свидетельство №112 от 12.08.2002г.	Договор на проведение наблюдений и выполнение профилактиче ских дезинфекцион ных работ
дезинфекционных работ	1 квартал	Ухлейкина В.П	Завхоз

Организация питания

ехнического и холодильного ания	1 раз в четверть	Ухлейкина В.П	Завхоз , техник- электрик
согласованного меню	Постоянно	Касаткин А.В	Директор
согласованного ассортимента	Постоянно	Касаткин А.В Костина Л.Г.	Директор Председатель ПК
отр работников пищеблока	1 раз в год	Касаткин А.В	Директор
менное прохождение гигиенического я и аттестации	1 раз в 2года	Касаткин А.В	Директор
и правильность оформления дательной документации	Каждая партия поступающей продукции	Ухлейкина В.П	Завхоз
иологические показатели готовой ии (бак. исследование второго блюда) на БГКП с использованием среды едование смывов на я/г	1 раз в год	Ухлейкина В.П	По договору
ептические показатели качества ности	Каждая партия сырья и готовой продукции	Понамарева Н.М	повар
ование воды на соответствие ниям Сан Пина	по бак. и хим. показателям 1 раз в год	Касаткин А.В.	По договору
дение санитарно- технологически аний при производстве кулинарной ции, полнота, правильность и еменность оформления документации. ствие требованиям сан. пр.норм и ических нормативов. Контроль за атурным режимом в	постоянно	Понамарева Н.М	Повар

и твенных помещениях.			
мытья столовой посуды	1 раз в неделю	Афонина Н.П.	Завхоз
словия хранения продуктов, ть холодильного оборудования и е температурного анения	2 раза в неделю	Костин В.Н	Техник - электрик
изации готовой пищи, ие требований реализуемой готовой ой продукции	ежедневно	Понамарева Н.М	повар
по выходу блюда	ежедневно	Ухлейкина В.П Чеботарева М.В	Завхоз фельдшер
ерсонала пищеблока на предмет ростудных и гнойничковых ий, опрос на предмет наличия	ежедневно	Ухлейкина В.П Чеботарева М.В	Завхоз фельдшер
соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Ухлейкина В.П	Завхоз
ный и количественный состав итания, его соответствие возрастным огическим потребностям, соблюдение й и рекомендаций по формированию ассортимент продуктов, анных в питании	1 раз в неделю	Ухлейкина В.П	Завхоз
ние Б.Ж.У. расчет калорийности	1 раз в 10 дней	Ухлейкина В.П	Завхоз
зация блюд	1 раз в 10 дней	Ухлейкина В.П Чеботарева М.В	Завхоз фельдшер
ие санитарно- эпидемиологического работки. хранение и использование ки оборудования, постель ура воды в моечной ванне рует инструментально) уборочного з, режим уборки помещений	1 раз в месяц	Ухлейкина В.П Понамарева Н.М	Завхоз Повар