

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №15» г. Сысерть
(МАОУ ООШ № 15 г. Сысерть)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ООШ № 15 г. Сысерть

Ю.Н. Протасова

Приказ № 102 от 01.07.2026 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа №15»**

г. Сысерть 2026 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа №15» г. Сысерть (МАОУ ООШ № 15 г. Сысерть)			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Протасова Юлдуз Наилевна, 8(34374) 7-14-82, 8(34374)7-14-83			
Юридический адрес:	624021, Свердловская обл., Сысертский район, г. Сысерть, ул. Тимирязева, д. 132			
Фактический адрес:	624021, Свердловская обл., Сысертский район, г. Сысерть, ул. Тимирязева, д. 132			
Количество работников:	48 человек			
Количество обучающихся:	274 человека			
ОГРН	1026602178107			
ИНН	6652011782			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	19151	от	29.11.2016

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:

- начальное общее, основное 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 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.1.4284-26 «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 2.3/2.4.4282-26 «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	Протасова Юлдуз Наилевна	Директор	№ 103 от 01.07.2026
2	Даниленко Наталья Сергеевна	Заведующая хозяйством. Ответственный по питанию	№ 103 от 01.07.2026
3	Калашникова Анна Владимировна	Зам. директора по УВР	№ 103 от 01.07.2026
4	Сурина Галина Аркадьевна	Специалист по кадрам	№ 103 от 01.07.2026

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов в контроле
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующая хозяйством	СП 2.4.2.4283-26	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.2.4283-26	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизации	СП 2.4.2.4283-26, план техобслуж	

			я (по необходимости)	ивания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	— наличие документов об оценке соответстви я (декларация или сертификат) ;	Каждая поступающая партия	Заведующая хозяйством	СП 2.4.2.4283- 26, ТР ТС 007/2011	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	— соответстви е упаковки и маркировки товара требования м действующе го законодател ьства и нормативов (объем информаци и, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	— соответстви е товара гигиеническ им нормативам и санитарным требования м (возможнос ть контакта с дезсредства				

	ми и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заведующая хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/2011, 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 УВР	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах,	2 раза в год (август, январь)	Заведующая хозяйством	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации и результатов производственного контроля

	кабинетах (не менее 20% помещений)				
	Маркировка мебели в соответствии и с ростовыми показателям и	Каждая партия	Заведующая хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, 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	Заведующая хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующая хозяйством	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации и результатов в производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация		
		Уничтожение – по необходимости			
	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Заведующая хозяйством	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно.	Спецорганизация		
		Уничтожение			

		– весной и осенью, по необходимости			
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	Заведующая хозяйством, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации и 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 дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующая хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.428-26, СП 2.4.2.4283-26	Журнал учета расходов дезинфекционных средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Заведующая хозяйством	СП 2.4.2.4283-26	Журнал визуального производственного контроля
...					
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольств	Каждая партия	Исполнитель, выигравший контракт по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428-26	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве

	венного сырья				и безопаснос ти продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольств енного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, Заведующая хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температур а и влажность на складе	Ежедневно	Заведующая хозяйством		Журнал учета температур ы и относитель ной влажности
	Температур а холодильно го оборудован ия			Журнал учета температу ры	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Ведомость
	Органолепт ическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Журнал
Обработка	Содержание	Ежедневно	Ответственный	СанПиН	Журнал

посуды и инвентаря	действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах		по питанию	2.3/2.4.428 2-26	
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	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	Специалист по кадрам, исполнитель, выигравший контракт по питанию	ССП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Исполнитель, выигравший контракт по питанию	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический	Исполнитель, выигравший контракт по питанию. Медработник	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.428	Ведомость контроля своевременности прохождения

		– ежегодно		2-26, приказ Минздрав а от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрав а, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420 н	ия медосмотр ов и гигиеничес кого обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Специалист по кадрам	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	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)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры,	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал

за безопасность ю пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	санитарного законодательства	соусы, творожные, яичные, овощные блюда		
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производствен ного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранили щах 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)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах:	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологиче ским показателям – 2 раза в год

	химическим и микробиологическим показателям	овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	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 и рабочие кабинеты	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	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг

		спортивный, музыкальный, библиотека		
		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 персональным и 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 шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года
Бассейн (обслуживает организация, предоставляющая услугу)	Качество воды в ванне бассейна: мутность, цветность, запах	Бассейновая вода - ванны бассейна	Не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметра в от поверхности	1 раз в рабочие часы
	Качество воды в ванне бассейна: температура			Перед началом работы и далее каждые 4 часа
	Остаточное содержание обеззараживающих реагентов:			Перед началом работы и далее каждые 4 часа
	– Водородный			

показатель (рН); – остаточный связанный хлор; – остаточный свободный хлор; – озон (при озонировании)	и зеркала воды	
Контроль содержания органических веществ: – Перманганатная окисляемость; – хлороформ; – формальдегид (при озонировании); – азот аммонийный		1 раз в месяц
Основные микробиологические показатели: – Обобщенные колиформные бактерии (далее - ОКБ); – escherichia coli; – колифаги; – золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)		1 раз в месяц
Паразитологические исследования: – Возбудители кишечных инфекций;		1 раза в месяц

– синегнойная палочка (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>);			
– цисты лямблий;			
– яйца и личинки гельминтов			
Микроклимат:	Воздух водной зоны	2 точки	Перед началом работы и далее каждые 4 часа
– температура;			
– влажность относительная;			Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования
Скорость движения воздуха		1 точка	Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования
Освещенность поверхности воды			
Уровень звука			

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	48	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2

		организациях		года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заведующая 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		
Секретарь - делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

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
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующая

		хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

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

Программу разработали:

Заведующая хозяйством,
ответственный по питанию

Даниленко Н.С.

Даниленко Н.С.

Согласовано:

Специалист по кадрам



Сурина Г.А.