

Председатель профкома

Протокол № 6 от «08» 07.2025 г.

Директор ГБОУ «УВК №244
Г.О.ДОНЕЦК» 

Приказ № 157 от «08» 07 2025 г



Пояснительная записка

Наименование юридического лица: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС № 244
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ
НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Ф.И.О. руководителя, телефон: Директор Бакшаева Анжела Александровна
+7(949)3590693

Юридический адрес: 283017, Донецкая Народная Республика, г. о. Донецк,
г. Донецк, ул. Барнаульская, д.54

Фактический адрес: 283017, Донецкая Народная Республика, г. о. Донецк,
г. Донецк, ул. Барнаульская, д.54

Адрес электронной почты: duvk144@yandex.ru

ОГРН 1229300047130

ИНН 9303007668

Количество работников 41

Количество обучающихся 109

Количество воспитанников 120

1. Настоящая Программа производственного контроля 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 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 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 соблюдения Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- 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 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 Минтруда России от 31.12.2020 № 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»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- 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»;

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

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Бакшаева Анжела Александровна	Директор
2	Чижман Ольга Владимировна	Заместитель директора
3	Сенченкова Анна Леонидовна Малик Наталья Михайловна	Медицинские сестры
4	Брюшкова Валентина Владимировна Крючкова Наталья Юрьевна	Заведующие 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	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Рабочий по обслуживанию зданий: Дружилин В.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал ремонта
	Наличие, целостность и тип ламп				
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Обслуживающая организация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. По договору со спецорганизацией	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и				

	санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами)				
	Смывы, калорийность		По договору со спецорганизацией		Акты, результатов
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 Чижман О.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)			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	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	СП 2.4.3648-20, 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	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472- 17	Акт выполненных работ
		Обследование – 1 раз в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в неделю вывоз ТКО; пищевых отходов - ежедневно	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю.	СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН	Договор между организациями
	Очистка хозяйственной				

	площадки		региональный оператор по обращению с ТКО	3.5.2.3472-17	
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезинфекции
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю.	План-график технического обслуживания	Журнал ремонта
Производственный контроль организации питания.					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М. Кладовщик: Малышева В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Питьевой режим	Согласно плану контроля	Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Завхозы: Брюшкова В.В., Крючкова Н.Ю. Кладовщик: Малышева В.В.		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	Повара. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических				Справка

	процессов				
	Температура готовности блюд	Выборочно		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повара. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Наличие суточных проб в холодильнике
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
План		1 раз в четверть	Родительский контроль		Акт
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Директор: Бакшаева А.А. Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	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, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медсестры: Сенченкова А.Л., Малик Н.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал (сотрудники)

7. Организация лабораторных исследований (сторонней организацией)

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		1 раз в год
Уровень освещенности	Классные помещения и группы (выборочно)		1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции		1 раз в год

8. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Директор	1	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		

Заместитель директора	1	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Педагоги, воспитатели	19	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Заведующий хозяйством	2	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Медсестра	2	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в год
Технический персонал	14	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Термометрия (журналы сотрудники, обучающиеся, воспитанники дошкольных групп)	Ежедневно перед началом уроков	Классные руководители, воспитатели дошкольных групп, ст. медсестра
Ведомость контроля питания	Ежедневно	Медсестра
Итоги контроля (акты проверок)	По факту	Зам. директора
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Медсестра
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Медсестра, завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения флюорографии	По факту	Медсестра
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора

10. 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	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз, директор