

Утверждаю:  
И.о. директора МБОУ  
«Верхненалимская ООШ»  
Т.М.Прохорова  
приказ от 23.09.2025 №65/5

**Программа производственного контроля за  
соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-  
противоэпидемиологических  
(профилактических) мероприятий в  
МБОУ «Верхненалимская  
ООШ»  
в 2025-2026 учебном году**

## 1. Общие положения.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Верхненалимская основная общеобразовательная школа»			
Ф. И. О. директора, телефон:	Прохорова Г.М., 89393396212			
Юридический адрес:	Республика Татарстан, Заинский муниципальный район, с. Верхний Налим, ул. Молодежная, д.1			
Фактический адрес:	Республика Татарстан, Заинский муниципальный район, с. Верхний Налим, ул. Молодежная, д.1			
Количество работников:	20			
Количество обучающихся:	20			
Свидетельство о государственной аккредитации	№	серия 16 А ОI № 0000913	от	02.09.2016
ОГРН	1021601898581			
ИНН	1647007164			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	серия 16 Л ОI № 0004604	от	02.09.2016

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года (редакция, действующая с 1 января 2022 года)) и санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357).

- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Верхненалимская ООШ» возлагается на и.о.директора школы Прохорову Г.М.
- 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие

	помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.		хозяйством
18.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности.	перед началом работ	начальник лагеря
19.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	заведующая хозяйством
20.	Контроль за отходами.	ежедневно	повар

**7. Перечень фактов и объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходимы лабораторные исследования:**

Объект исследования	Кол-во проб	Определяемые показатели	Кратность исследований	Исполнитель
Горячие блюда	2	Микробиологические показатели СП 2.3.2.1078-01	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Калорийность	3-4	Методические указания 4237-86	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Смывы	10	БГКП	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Витаминизация	1	ГОСТ 7047	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

**8. Учетные формы.**

№	Наименование журнала	
1	Журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов (продовольственного сырья) и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.	В журнале фиксируются все поступающие на пищеблок пищевые продукты, указываются время их поступления, изготовитель, поставщик, номер партии и другие важные реквизиты. Каждый продукт оценивается по органолептическим показателям. Также оценке подлежат соответствие упаковки и маркировки требованиям нормативных документов и температура (для скоропортящихся, в т. ч. замороженных, продуктов), которую имели продукты на момент отгрузки. Фиксирование в журнале предельного срока реализации продуктов и фактического срока реализации остатков. Это необходимо для контроля соблюдения сроков годности пищевых продуктов, установленных изготовителями.
2	Журнал контроля рациона питания и приемки готовой кулинарной продукции.	В журнале отмечается время приготовления каждой партии блюд и кулинарных изделий, записываются их наименования. В дополнение к названиям продуктов и блюд, предусмотренных в типовом рационе питания, указываются фактические наименования продуктов, которые дети получали в конкретный день и прием пищи. Если в рационе питания указано "кисломолочный напиток", в журнале записывается его точное наименование ("Бифилайф", "Блюйогурт"). Аналогичным образом фиксируются наименования фруктов ("яблоко", "абрикосы", "виноград"), соков ("яблочный витаминизированный", "яблочный прямого отжима") и т. п. Особо отмечаются используемые в питании детей обогащенные (витаминизированные) пищевые продукты.

	результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого сторонними организациями (лабораториями).	инструментальных исследований, испытаний, измерений, проводимых независимыми лабораториями. Также констатируется соответствие (несоответствие) результатов требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений.
9	Журнал регистрации аварийных ситуаций.	Необходим для регистрации ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию (отключение электричества, горячего водоснабжения, поломка технологического оборудования и т. п.), и всех проведённых мероприятий по их устранению.

**9. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:**

№	Должность в летнем оздоровительном лагере
1	Начальник лагеря
2	Воспитатель
3	Повар
4	техперсонал

Гигиеническая аттестация:  
 - педагогические работники - 1 раз в 2 года  
 - работники пищеблока - 1 раз в год

**10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:**

- график проведения генеральных уборок и дезинфекции;
- график на вывоз мусора;
- договор на проведение работ по дезинсекции и дератизации.