



Утверждаю:

## Директор школы

Л.И.Фролова

Программа  
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических  
мероприятий  
МБОУ «Сабинская ООШ».  
2025-2026 учебный год

№	Данные	Исполнитель	Примечание
1.	Перечень имеющихся в наличии официально изданных Санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью.	Администрация школы	См. приложение №1 к программе
2.	Список должностных лиц (работников) прошедших специальную подготовку, на которых возложены функции по осуществлению контроля.	Администрация школы	См. приложение №2 к программе
3.	Перечень химических, физических, биологических и иных факторов, а также объектов (механизмов, приборов, установок и т.д.) представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных, инструментальных исследований и испытаний. Кратность и количество лабораторных исследований и замеров.	Администрация школы	См. приложение №3 к программе
4.	Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.	Администрация школы	См. приложение №4 к программе
5.	Перечень осуществляемых работ и услуг выпускляемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценки, сертификации и лицензированию.	Администрация школы	См. приложение №5 к программе
6.	Мероприятия по снижению вредного воздействия на человека и среду его обитания факторов окружающей среды.	Администрация школы	См. приложение №6 к программе
7.	Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	Администрация школы	См. приложение №7 к программе
8.	Перечень учетных форм.	Администрация школы	См. приложение №8 к программе

Приложение №1

Перечень имеющихся в наличии официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью.

Перечень нормативной документации		Примечание
№ п/п	Наименование документа	
1.	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	
2.	СП 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"	
3.	СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	
4.	СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	
5.	СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	
6.	СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	
7.	СП.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, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	
8.	СП 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"	
9.	СП 2.1.3678-20 "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"	
10.	СП3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"	

11.	СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза"	
12.	Р 3.5.1904-04 Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях.	

Приложение № 2

Списки должностных лиц (работников) прошедших специальную подготовку, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

До П/П	Ф.И.О. сотрудника	Должность
1.	Фролова Л.И.	Директор
2.	Горева Г.И.	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе.
3.	Мирончук Е.И.	Завхоз

Приложение № 3

Перечень химических, физических, биологических и иных факторов, а также объектов (механизмов, приборов, установок и т.д.) представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных, инструментальных исследований и испытаний.

Кратность и количество лабораторных исследований и замеров.

№ П/П	Виды исследований, Испытаний, измерений	Виды исследований, точки отбора	Периодичность	Кол-во
1.	Микробиологические и паразитологические исследования.	Оборудование и инвентарь пищеблока	1 раз в 6 месяцев	1 смывов
1.1	Смывы на БГКП	Оборудование и инвентарь пищеблока	1 раз в 6 месяцев	15 смывов
1.2	БГКП, КМАФиМ стафилококк патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Продукция из мяса. Продукция не имеющая ГОСТа	1 раз в 6 месяцев	3 блюда
1.3.	БГКП, КМАФАиМ стафилококк. патогенные в т.ч. (сальмонеллы, дрожжи, плесень)	Салаты из овощей и фруктов	1 раз в 6 месяцев	1 блюдо
1.4	Смывы на я/гельминтов.	С оборудования пищеблока, рук и спец.одежды персонала  Очищенные овощи	2 раза в год  2 раза в год	15 смывов  4 пробы
1.5	Почва. Степень биологического (загрязнения я/гельминтов.	Пришкольный участок	2 раза в год	2 пробы

2.	Температура воздуха	Классы, кабинеты, мастерские, рекреации, спортивный зал, пищеблок	Не реже 1 раза в месяц, а также при изменении погодных условий, в начале отопительного сезона.	
3.	Относительная влажность воздуха	Классы, кабинеты, мастерские, рекреации, спортивный зал, пищеблок	Не реже 2 раз в год (начало отопительного сезона и зимние каникулы)	
4.	Содержание фенола в воздухе	Классы, кабинеты, рекреации в новых зданиях, после капитального ремонта, при замене полов или мебели	Через 1месяц после завершения строительных или ремонтных работ, закупки мебели	
5	Содержание формальдегида в воздухе	Классы, кабинеты, рекреации в новых зданиях, после капитального ремонта, при замене полов или мебели	Через 1месяц после завершения строительных или ремонтных работ, закупки мебели	
6.	Уровень искусственной освещенности	Классы, кабинеты, мастерские, пищеблок, административные кабинеты (рабочие поверхности)	Не реже 1 раза в год	
7	Учебная мебель (парти, столы, стулья) - маркировка, расстановка, соответствие росту	Классы, кабинеты,	При покупке новой мебели и периодически, не реже 2 раз в год	

Приложение № 4

Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

№ п/п	Наименование должностей	Кол-во сотрудников	Кратность прохождения мед. осмотра	Кратность прохождения гигиенической подготовки
1.	Директор школы	1	1 раз в год.	1 раз в 2 года
2.	Зам.директора школы	1	1 раз в год.	1 раз в 2 года
3.	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учителя	8	1 раз в год.	1 раз в 2 года
6.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Уборщики служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Кухонный рабочий	1	1 раз в год.	1 раз в 1 год
13.	Повар	1	1 раз в год.	1 раз в 1 года
14	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15.	Водитель	1	1 раз в год.	1 раз в 2 года

## Приложение № 5

Перечень осуществляемых работ и услуг выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценки, сертификации и лицензированию.

№ п/п	Наименование работ, услуг и продукции	Кратность проведения сан. эпид. оценки (обследование)	Кратность проведения сертификации	Кратность осуществлять лицензирования.
1	Общеобразовательные услуги (по лицензии)	1 раз в 5 лет		бессрочно
	Услуги общественного питания	1 раз в 5 лет		

## Приложение № 6

Мероприятия по снижению вредного воздействия на человека и среду его обитания факторов окружающей среды.

№ п/г;	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
1	Эффективность и рациональность работы систем: - Вентиляция - Водоснабжение - Отопление - Освещение	Ежедневно	Завхоз
2	Осуществление учебного процесса согласно СанПиН	Ежедневно	Зам.директора по учебно-воспитательной работе
3	Согласно СанПиН соблюдение условий хранения, транспортировки, реализации готовой продукции.	Ежедневно	повар, завхоз

### Приложение № 7

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

№ п/п	Перечень аварийных ситуаций	Кого должны информировать	Ответственный исполнитель
1	Отключение эл. энергии	РЭС - 5, ТУ тел.83904431501;	Директор, завхоз.
2	Неисправность отопительного оборудования	ООО «Теплоресурс» тел. 83904430673;	Директор, завхоз.
3	Неисправность водопровода	МКП ЖКХ «Родник»	Директор, завхоз.
4	Возникновение групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний	ГБУЗ «Бейская РБ» тел. 83904431103; 83904430491;	Медицинские работники

## Приложение №8

### Перечень учетной документации

<b>Журнал контроля наличия обязательных документов</b> (реквизиты санитарно-эпидемиологических заключений и сертификатов (деклараций) соответствия на приобретаемые строительные и отделочные материалы, учебную мебель, оборудование и учебные пособия, другие товары и услуги.)
<b>Журнал линейных измерений объектов внутришкольной среды</b> , (результаты измерений учебной мебели, расстояния между предметами мебели, оборудованием, регламентируемые площади помещений, соответствие (несоответствие) результатов измерений требованиям нормативных документов , предложения по устранению выявленных нарушений.)
<b>Журнал контроля параметров микроклимата</b> ( результаты измерения температуры, относительной влажности воздуха, температуры отопительных приборов, соответствие несоответствие) результатов измерений требованиям нормативных документов предложения по устранению выявленных нарушений.)
<b>Журнал регистрации результатов лабораторно- инструментального контроля</b> ( результаты лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, измерений, проводимых аккредитованными лабораториями, соответствие (несоответствие) их результатов требованиям нормативных документов предложения по устранению выявленных нарушений.)
<b>Журнал регистрации аварийных ситуаций</b> , ( ситуации, представляющие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, мероприятия по их устранению и устранению их последствий).
Журнал бракеража сырой продукции
Журнал бракеража готовой продукции
Журнал осмотра персонала на гнойничковые и инфекционные заболевания
Журнал С-витаминизации пищи
Журнал термометрии обучающихся
Журнал термометрии персонала