



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат 76ff0d3bb0c2b40db867c35193e19aa5

Владелец Кузьмин Валерий Алексеевич

Действителен с 25.06.2025 по 18.09.2026

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары

\_\_\_\_\_ В.А. Кузьмин

Приказом №О-130 от «14» июля 2025 г.

М.П.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И  
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

**в МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары**

\_\_\_\_\_  
наименование предприятия/обособленного подразделения

**в 2025-2026 учебном году**

**г. Чебоксары**

\_\_\_\_\_  
местонахождение (город, населенный пункт)

## РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 02 июля 2021 г.), санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

1.3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Задачи производственного контроля контролировать:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых профилактических осмотров;
- проведение влажной уборки, дезинфицирующих мероприятий и т.д.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы Миротворскую Ирину Валерьевну.

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 факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений).

**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила)** – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

**Профессиональные заболевания** – заболевания человека, в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**Инфекционные заболевания (отравления)** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

**Массовые неинфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1.7. 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.

## РАЗДЕЛ II. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (*далее – производственный контроль*), осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, сырье, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, поступающих продуктов животного происхождения, фруктов, овощей и т.п. и реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной приказом директора школы.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары.

### **РАЗДЕЛ III. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего образования

## РАЗДЕЛ IV. Характеристика объекта питания

### 4.1. Общие сведения о поставщике услуги питания

|                                                                                                         |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование юридического лица                                                                          | Общество с ограниченной ответственностью «Спектр» (сокращ. – ООО «Спектр»)                 |
| Юридический адрес                                                                                       | 428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Строителей, д. 5, пом. 3                   |
| Фактический адрес                                                                                       | 428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Строителей, д. 5, пом. 3                   |
| Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН)                                                         | 2129010601                                                                                 |
| КПП                                                                                                     | 213001001                                                                                  |
| ОКПО                                                                                                    | 13095901                                                                                   |
| ОГРН                                                                                                    | 1022101285172                                                                              |
| Коды по ОКВЭД                                                                                           | 56.29 – деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания |
| Номер телефона                                                                                          | 8 (8352) 51-63-28                                                                          |
| Адрес электронной почты                                                                                 | spektr396484@mail.ru                                                                       |
| ФИО руководителя, должность                                                                             | директор Асташенкова Раиса Михайловна                                                      |
| ФИО, должность лица, ответственного за связь и организацию взаимодействия по производственному контролю | заведующий производством Кузнецова Маргарита Зинововна                                     |
| Количество работников на объекте питания, чел.                                                          | 5                                                                                          |
| в т.ч. относящихся к декретированному контингенту, чел.                                                 | 0                                                                                          |

### 4.2. Общие сведения об образовательной организации

|                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полное наименование образовательной организации        | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №18» города Чебоксары (сокращ. – МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары)                            |
| Юридический адрес                                      | 428023, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энтузиастов, д. 20                                                                                                                 |
| Фактический адрес                                      | 428023, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энтузиастов, д. 20                                                                                                                 |
| Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН)        | 2129036350                                                                                                                                                                         |
| КПП                                                    | 213001001                                                                                                                                                                          |
| ОКПО                                                   | 35946251                                                                                                                                                                           |
| ОГРН                                                   | 1022101288582                                                                                                                                                                      |
| Коды по ОКВЭД                                          | 85.13 – образование основное общее                                                                                                                                                 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № РО 043758 от 16.04.2012 г.                                                                                                                                                       |
| Номер телефона                                         | 8 (8352) 31-15-77; 31-11-25                                                                                                                                                        |
| Адрес электронной почты                                | cheb-school18@rchuv.ru                                                                                                                                                             |
| ФИО руководителя                                       | директор Кузьмин Валерий Алексеевич<br>Верхова О.О., заместитель директора;<br>Николаева Н.Н., медсестра по соглашению;<br>Кузнецова М.З., заведующий производством по соглашению. |
| Бракеражная комиссия                                   |                                                                                                                                                                                    |

**Набор производственных и вспомогательных помещений**

*пищеблок, обеденный зал на 290 мест, продуктовый склад, овощехранилище, мясорыбный цех, моечная*

**Доставка продуктов**

*Автотранспорт поставщика*

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

| № п/п | Фамилия Имя Отчество          | Занимаемая должность                             | Приказ о назначении      |
|-------|-------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------|
| 1     | Ширкин Анатолий Александрович | Заместитель директора                            | № О-130 от 14.07.2025 г. |
| 2     | Верхова Оксана Олеговна       | Заместитель директора (ответственный по питанию) | № О-130 от 14.07.2025 г. |
| 3     | Иванов Сергей Александрович   | Специалист по охране труда                       | № О-130 от 14.07.2025 г. |
| 4     | Носаль Светлана Владимировна  | Заместитель директора                            | № О-130 от 14.07.2025 г. |

#### **4.3. Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам)**

**Естественное освещение**

*имеется*

**Искусственное освещение**

*светодиодные лампы*

**Договор на демеркуризацию (на обезвреживание ртутьсодержащих отходов)**

*ООО «НПК Меркурий»  
№2020-0896 от 01.06.2020*

**Система отопления**

*централизованная*

**Система водоснабжения**

*холодная вода централизованная,  
горячая вода – электрический водонагреватель*

**Система канализации**

*централизованная*

**Система вентиляции**

*приточно-вытяжная с механическим побуждением*

#### **4.4. Характеристика территории**

**Зонирование, благоустройство**

*территория благоустроена, озеленена*

**Наличие площадки и крытых контейнеров для раздельного сбора мусора, пищевых отходов**

*имеются*

**Наличие ливневой канализации и уклонов территории к решеткам**

*имеются*

**Наличие договора на вывоз отходов**

*ООО «МВК «Экоцентр»  
№ДПЮЛ(Б)-786 от 01.01.2021 г.*

**Наличие договора на проведение дезинсекции и дератизации**

*ИП Шаповалов Дмитрий Рашидович  
№200320 от 12.05.2020 г.*

#### **4.5. Ассортимент кулинарной продукции с указанием нормативно-технической документации**

*примерное двенадцатидневное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений г. Чебоксары утвержден с учетом возрастных категорий и сезонности директором ООО «Спектр» и согласовано руководителем Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии (завтрак, обед, полдник)*

| <i>№ п/п</i> | <i>Ассортимент продукции</i>              | <i>Нормативная документация</i> |
|--------------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| 1            | <i>Холодные блюда (салаты, винегреты)</i> | <i>ТР ТС 021/2011, ТТК</i>      |
| 2            | <i>Первые обеденные блюда</i>             | <i>ТР ТС 021/2011, ТТК</i>      |
| 3            | <i>Вторые обеденные блюда</i>             | <i>ТР ТС 021/2011, ТТК</i>      |
| 4            | <i>Гарниры</i>                            | <i>ТР ТС 021/2011, ТТК</i>      |
| 5            | <i>Напитки горячие и холодные</i>         | <i>ТР ТС 021/2011, ТТК</i>      |

#### 4.6. Штат работников пищеблока (от поставщика услуг питания)

| <b>Наименование должностей</b> | <b>Количество работников</b> |
|--------------------------------|------------------------------|
| Заведующий производством       | 1                            |
| Повар 4 разряда                | 2                            |
| Кухонный работник              | 2                            |
| <b>Итого:</b>                  | <b>5</b>                     |

#### 4.7. Перечень должностей работников, подлежащих предварительному при поступлении и периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

| <b>№</b> | <b>Наименование должностей</b> | <b>Кратность мед. осмотров</b> | <b>Кратность гигиенической подготовки</b> | <b>Вид документа</b>      | <b>Ответственный исполнитель</b> |
|----------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| 1        | Заведующий производством       | 1 раз в год                    | 1 раз в 2 года                            | Личная медицинская книжка | Заведующий производством         |
| 2        | Повар 4 разряда                | 1 раз в год                    | 1 раз в 2 года                            |                           |                                  |
| 3        | Кухонный работник              | 1 раз в год                    | 1 раз в 2 года                            |                           |                                  |

#### 4.8. Характеристика складских, производственных и вспомогательных помещений (участков) с указанием их площади

1. Загрузочная площадка для сырья и пищевых продуктов;
2. Производственные помещения:
  - Кухня – 48,50 кв. м;
  - Мясо-рыбный цех – 6,10 кв. м;
  - Овощной цех – 4,20 кв. м;
3. Вспомогательные помещения:
  - Обеденный зал – 217,30 кв. м;
  - Раздаточная – 11,80 кв. м;
  - Склад для сыпучих продуктов – 7,60 кв. м;
  - Моечные отделения – 22,80 кв. м;
  - Раздевалка – 3,80 кв. м;
  - Туалет для персонала – 3,10 кв. м;
  - Склад для хранения вспомогательных материалов – 3,80 кв. м

#### 4.9. Спецификация технологического и холодильного оборудования

| №<br>п/п | Наименование технологического<br>процесса                                           | Наименование оборудования           | Количество       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------|
| 1        | 2                                                                                   | 3                                   | 4                |
| 1        | Приемка сырья и пищевых<br>продуктов                                                | Весы товарные                       | 1                |
|          |                                                                                     | СТ–прилавок                         | 1                |
| 2        | Хранение сырья и пищевых<br>продуктов                                               | Холодильный шкаф                    | 1                |
|          |                                                                                     | Морозильник                         | 2                |
| 3        | Кулинарная обработка<br>продукции                                                   | Мясорубка                           | 1                |
|          |                                                                                     | Машина для переработки овощей       | 1                |
|          |                                                                                     | Картофелечистка                     | 1                |
|          |                                                                                     | Протирочная машина                  | 1                |
| 4        | Термическая обработка сырья и<br>пищевых продуктов, а также<br>кулинарной продукции | Плита электрическая ЭП              | 2                |
|          |                                                                                     | Пароконвектоавтомат                 | 1                |
|          |                                                                                     | Электрический котел                 | 1                |
| 5        | Хранение и реализация готовых<br>блюд                                               | Холодильная витрина                 | 1                |
|          |                                                                                     | Мармит                              | 1                |
|          |                                                                                     | СТ–прилавок                         | 1                |
| 6        | Санитарная обработка<br>помещений, инвентаря                                        | Посудомоечная машина                | 1                |
|          |                                                                                     | Ванны для мытья столовой посуды     | 3                |
|          |                                                                                     | Моющие и дезинфицирующие средства   | По мере          |
|          |                                                                                     | Ветошь для мойки и уборки помещений | их использования |
|          |                                                                                     |                                     |                  |

#### 4.10. Этапы технологических процессов при производстве кулинарной продукции:

1. Приемка сырья и пищевых продуктов;
2. Хранение сырья и пищевых продуктов;
3. Подготовка сырья к процессу производства;
4. Холодная обработка сырья;
5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов;
6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции;
7. Приготовление холодных блюд и напитков;
8. Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционированных мяса, птицы и рыбы;
9. Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции;
10. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции;
11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

## **РАЗДЕЛ V. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

5.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

5.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

5.3. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

5.4. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

5.5. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

5.6. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике – Чувашии о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

5.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

## **РАЗДЕЛ VI. Организация взаимодействия**

### **с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике – Чувашии**

6.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике - Чувашии.

6.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения и выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

## **РАЗДЕЛ VII.**

### **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- 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)»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- 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;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания.
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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».

**РАЗДЕЛ VIII. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются  
функции по осуществлению производственного контроля**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Фамилия Имя Отчество</b>   | <b>Занимаемая должность</b>                         | <b>Приказ о назначении</b> |
|------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------|
| 1                | Ширкин Анатолий Александрович | Заместитель директора                               | № О-130 от 14.07.2025 г.   |
| 2                | Верхова Оксана Олеговна       | Заместитель директора<br>(ответственный по питанию) | № О-130 от 14.07.2025 г.   |
| 3                | Иванов Сергей Александрович   | Специалист по охране труда                          | № О-130 от 14.07.2025 г.   |
| 4                | Носаль Светлана Владимировна  | Заместитель директора                               | № О-130 от 14.07.2025 г.   |

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование мероприятий</b>                                                                                                                                                  | <b>Сроки</b>                                                            | <b>Ответственные</b>        |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1                | Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований                                                                                                                           | В течение года<br>постоянно                                             | Кузьмин В.А.                |
| 2                | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                        | При приеме на работу, ежегодно                                          | Иванов С.А.                 |
| 3                | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции                                                                                                      | постоянно                                                               | Ширкин А.А.                 |
| 4                | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории                                                                                                                 | ежедневно                                                               | Ширкин А.А.                 |
| 5                | Контроль качества поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов                                                     | постоянно                                                               | Верхова О.О.                |
| 6                | Контроль организации рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведение витаминизации, хранением суточных проб | 1 раз в месяц – комиссия по питания<br>ежедневно – бракеражная комиссия | Ширкин А.А.<br>Верхова О.О. |
| 7                | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок                                                           | постоянно                                                               | Носаль С.В.                 |
| 8                | Контроль температурного режима помещений для пребывания обучающихся и режима проветривания                                                                                       | постоянно                                                               | Ширкин А.А.                 |
| 9                | Контроль наличия сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов                              | постоянно                                                               | Ширкин А.А.                 |
| 10               | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения                                                                                                                | постоянно                                                               | Ширкин А.А.                 |
| 11               | Санпросветработа                                                                                                                                                                 | постоянно                                                               | Иванов С.А.<br>Носаль С.В.  |

|    |                                               |           |             |
|----|-----------------------------------------------|-----------|-------------|
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Иванов С.А. |
|----|-----------------------------------------------|-----------|-------------|

**РАЗДЕЛ IX. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

| <b>Факторы производственной среды</b>          | <b>Влияние на организм человека</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Меры профилактики</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения)                                                                                                                                                                                  | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз                                                                                                                                                                                                                                            |
| Работа с дезинфицирующими средствами           | Воздействие на состояние кожи, органы дыхания, пищеварения, кроветворения, репродуктивную функцию, слизистые: возможен профессиональный дерматит – раздражение и воспаление кожи различной степени тяжести; особенно часты аллергические реакции вплоть до развития серьезных осложнений в виде приступов бронхиальной астмы, отека Квинке, анафилактического шока и т.п. | использование индивидуальных средств защиты (спецодежды); четкое следование методическим указаниям по применению; приготовление растворов в отдельных помещениях с приточно-вытяжной вентиляцией; использование чистой и сухой емкости для приготовления раствора, использование дезинфицирующих средств с нормальными сроками эксплуатации |

**РАЗДЕЛ X. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н и профессионально-гигиенической подготовке**

| <b>№ п/п</b> | <b>Профессия</b>                         | <b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>                                                                                                                                                              | <b>Кратность периодического медосмотра</b> | <b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b> |
|--------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1            | Учителя, заместители директора, директор | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей<br>Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)                             | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 2            | Уборщица служебных помещений             | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей<br>Синтетические моющие на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфанол, алкиламида) | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 3            | Заведующий хозяйством, повар             | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей<br>Подъем, перемещение, удержание груза вручную                                                                              | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |

## РАЗДЕЛ XI.

**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, учреждений госсанэпиднадзора**

| <b>№</b> | <b>Наименование ситуации</b>                                              | <b>Мероприятия по ликвидации</b>                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Ответственный за ликвидацию ситуации</b> |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1        | Отключение электроснабжения                                               | Временная остановка работы предприятия                                                                                                                                                                                                                                                     | Директор школы                              |
| 2        | Аварийные ситуации на водопроводе и канализации                           | 1. Временная остановка работы предприятия;<br>2. Проведение дезинфекции с последующей генеральной уборкой                                                                                                                                                                                  | Директор школы                              |
| 3        | Неисправность холодильного и технологического оборудования                | 1. Ограничение ассортимента выпускаемой продукции;<br>2. При крупных авариях – остановка производства.                                                                                                                                                                                     | Директор общественного питания              |
| 4        | Отключение тепла в холодный период года                                   | Временная остановка работы предприятия                                                                                                                                                                                                                                                     | Директор школы                              |
| 5        | Возникновение внештатных ситуаций, ведущих к загрязнению окружающей среды | 1. Временная остановка работы предприятия;<br>2. Сообщение в территориальный ЦГСЭН в течение одних суток                                                                                                                                                                                   | Директор общественного питания              |
| 6        | Возгорание (пожар)                                                        | Исправная пожарная сигнализация, автоматическая система пожаротушения с выводом на пульт охраны. Договор с РО Госпожнадзора у заказчика услуг. Поставить в известность Заказчика услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг для принятия мер по устранению неисправностей | Директор школы                              |

**РАЗДЕЛ XII. План производственного контроля организации питания в МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары**

| <b>№ п/п</b>                                                                                                             | <b>Объект контроля</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Периодичность контроля</b>            | <b>Ответственный исполнитель</b>                    | <b>Учетно-отчетная документация</b>                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                 | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>3</b>                                 | <b>4</b>                                            | <b>5</b>                                                                                                          |
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                          |                                                     |                                                                                                                   |
| 1.1.                                                                                                                     | Документация поставщика на право поставок продовольствия                                                                                                                                                                                                                    | При заключении договора                  | Заведующий производством ООО «Спектр»               | Договор с поставщиком продуктов питания                                                                           |
| 1.2.                                                                                                                     | Сопроводительная документация на пищевые продукты (происхождение, прослеживаемость, качество и безопасность продуктов, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств)                                                                                           | Каждая поступающая партия                | Комиссия по контролю организации и качества питания | Товарно-транспортные накладные, ветеринарные справки, декларации, сертификаты<br>Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3.                                                                                                                     | Условия транспортировки (санитарный паспорт на транспорт при наличии, личная медицинская книжка экспедитора; температурный режим доставки продуктов и сырья, товарное соседство, целостность транспортной упаковки)                                                         | Каждая поступающая партия                | Комиссия по контролю организации и качества питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)                                                             |
| <b>2. Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности, качеством продукции</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                          |                                                     |                                                                                                                   |
| 2.1.                                                                                                                     | Хранение сырья и пищевых продуктов (температура, влажностный, световой, воздушный режимы; товарное соседство и тара; сроки годности продуктов; выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели) | Ежедневно +<br>каждая поступающая партия | Комиссия по контролю организации и качества питания | Справка                                                                                                           |
| <b>3. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                          |                                                     |                                                                                                                   |
| 3.1.                                                                                                                     | Соответствие объема готовой продукции согласно двенадцатидневному меню                                                                                                                                                                                                      | Ежемесячно                               | Комиссия по контролю организации и качества питания | Справка                                                                                                           |

|                                                                                                                              |                                                                                  |                 |                                                          |                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.2.                                                                                                                         | Качество готовой продукции                                                       | Ежемесячно      | Комиссия по контролю организации и качества питания      | Журнал бракеража готовой продукции                                                             |
| <b>1</b>                                                                                                                     | <b>2</b>                                                                         | <b>3</b>        | <b>4</b>                                                 | <b>5</b>                                                                                       |
| 3.3.                                                                                                                         | Суточная проба                                                                   | Ежедневно       | Бракеражная комиссия                                     | Журнал бракеража готовой продукции                                                             |
| <b>4. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>                         |                                                                                  |                 |                                                          |                                                                                                |
| 4.1.                                                                                                                         | Соответствие ежедневного меню для обучающихся двенадцатидневному меню            | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю организации и качества питания      | Справка                                                                                        |
| <b>5. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b> |                                                                                  |                 |                                                          |                                                                                                |
| 5.1.                                                                                                                         | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно       | Комиссия по контролю организации и качества питания      | Санитарный журнал пищеблока<br>Журнал температурного режима относительной влажности<br>Справка |
| 5.2.                                                                                                                         | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)                      | Ежедневно       | Комиссия по контролю организации и качества питания      | Журнал температурного режима                                                                   |
| <b>6. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>                             |                                                                                  |                 |                                                          |                                                                                                |
| 6.1.                                                                                                                         | Условия труда. Производственная среда пищеблоков                                 | Ежедневно       | Заместитель директора по АХР, специалист по охране труда | Визуальный контроль                                                                            |
| <b>7. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>     |                                                                                  |                 |                                                          |                                                                                                |
| 7.1.                                                                                                                         | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них            | Ежедневно       | Комиссия по контролю                                     | Визуальный контроль                                                                            |

|                                                                                                  |                                      |                |                                                                                   |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |                                      |                | организации и качества питания                                                    |                                                                                                                                                                              |
| 7.2.                                                                                             | Инвентарь и оборудование пищеблока   | 1 раз в неделю | Заместитель директора по АХР                                                      | Визуальный осмотр                                                                                                                                                            |
| <b>8. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>        |                                      |                |                                                                                   |                                                                                                                                                                              |
| <b>1</b>                                                                                         | <b>2</b>                             | <b>3</b>       | <b>4</b>                                                                          | <b>5</b>                                                                                                                                                                     |
| 8.1.                                                                                             | Сотрудники пищеблоков                | Ежедневно      | Комиссия по контролю организации и качества питания<br>Медсестра                  | Медицинские книжки сотрудников<br><br>Журнал здоровья                                                                                                                        |
| 8.2.                                                                                             | Санитарно-противоэпидемический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю организации и качества питания<br>Специалист по охране труда | Инструкция режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды<br>Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины                                                 |
| <b>9. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b> |                                      |                |                                                                                   |                                                                                                                                                                              |
| 9.1.                                                                                             | Контингент питающихся детей          | Ежедневно      | Комиссия по контролю организации и качества питания                               | Приказ об организации питания обучающихся<br>Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании<br>Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи |
| 9.2.                                                                                             | Режим питания                        | Ежедневно      | Комиссия по контролю организации и качества питания                               | График приема пищи                                                                                                                                                           |
| 9.3.                                                                                             | Гигиена приема пищи                  | Ежедневно      | Комиссия по контролю                                                              | Акты по проверке организации питания<br>школьной комиссии                                                                                                                    |

|  |  |  |                                   |  |
|--|--|--|-----------------------------------|--|
|  |  |  | организации и<br>качества питания |  |
|--|--|--|-----------------------------------|--|

**Лабораторный контроль для столовой МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары**

| <b>№ п/п</b> | <b>Вид исследований</b>                                                                                                                                  | <b>Объект исследования</b>                                                                                                                               | <b>Количество, не менее</b> | <b>Периодичность</b>                       | <b>Учетно-отчетная форма</b> |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|------------------------------|
| <b>1</b>     | <b>2</b>                                                                                                                                                 | <b>3</b>                                                                                                                                                 | <b>4</b>                    | <b>5</b>                                   | <b>6</b>                     |
| 1.           | 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, мясо-рыбном, горячем, холодном, доготовочном (выборочно) | 2 пробы                     | 1 раз в год                                | Акт проверки                 |
| 2.           | Исследование параметров микроклимата производственных помещений                                                                                          | Рабочее место                                                                                                                                            | 2                           | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Акт проверки                 |
| 3.           | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях                                                                             | Рабочее место                                                                                                                                            | 2                           | 1 раз в год в темное время суток           | Акт проверки                 |

## **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящая «Программа производственного контроля» вступает в действие с момента ее утверждения.

Приложения:

- 1) график проведения генеральной уборки столовой;
- 2) перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

**ГРАФИК**  
**проведения генеральной уборки столовой**

| <b>№ п/п</b> | <b>Мероприятия</b>                                                                                 | <b>Сроки</b>  |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1            | Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи                                        | Ежедневно     |
| 2            | Уборка столов производится после приема пищи.<br>Мытье столов с дезинфицирующим раствором          | Ежедневно     |
| 3            | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по инструкции                                        | Ежедневно     |
| 4            | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования согласно санитарным правилам | Ежедневно     |
| 5            | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются                                                          | Ежедневно     |
| 6            | Борьба с мухами и грызунами                                                                        | Постоянно     |
| 7            | Генеральная уборка помещений с мытьем окон                                                         | Ежеквартально |

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование журнала</b>                                                                                           |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья                                                         |
| 2            | Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования                                                        |
| 3            | Журнал учета температурного и влажностного режимов в складских и производственных помещениях                          |
| 4            | Журнал бракеража готовой продукции                                                                                    |
| 5            | Журнал здоровья                                                                                                       |
| 6            | Личные медицинские книжки работников                                                                                  |
| 7            | Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных испытательных лабораторий или центров          |
| 8            | Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, вывоз отходов и т.д.) |