

АДМИНИСТРАЦИЯ КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №423 Кронштадтского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа №423 Кронштадтского района Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО

на общем собрании работников
ГБОУ школы № 423

Протокол № 1 от « 28 » 08. 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школы № 423
С.А. Рыкина

Приказ № 93/20 от «01» 09. 2026 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 423
Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

на 2026-2027 учебный год

1.Перечень официально изданных санитарных правил и нормативов

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от 27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон от 26 декабря 2008г. №294-ФЗ (в редакции актуальной с 03.08. г.) «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (в редакции от 13.07 2015 №213- ФЗ, с изменениями от 31.12. 2014 №493-ФЗ) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.4.2. 4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3./2.4 4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- Постановление № 5 от 21 августа 2001г. «Об иммунизации взрослого населения против дифтерии».

**2. Перечень должностных лиц,
на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

№ пп	ФИО	Должность
1	Рыкина Светлана Александровна	Директор школы
2	Скрипицына Виктория Юрьевна	Заместитель директора
3	Сверделя Галина Александровна	Заместитель директора по АХР
4	Кочешкова Светлана Юрьевна	Заместитель директора по АХР
5.	Исламова Наталья Степановна	Администратор

**3. Перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке**

№ пп	Должность	Заключение врача- фтизиатра	Заключение терапевта	Прививки	ФЛГ	Гигиеническое обучение
1	Сотрудники ОУ	При поступлении на работу	При поступлении на работу	По плану	1 раз в год	1 раз в 2 года

**4. Перечень форм учета и отчетности,
связанных с осуществлением производственного контроля**

- 4.1 Листы здоровья.
- 4.2 Паспортизация учебной мебели.
- 4.3 Учебный план и расписание занятий.
- 4.4 Циклическое двухнедельное меню школьников.
- 4.5 Журнал учета аварийных ситуаций.
- 4.6 Журнал учета мероприятий по контролю.

5. Объем, порядок и периодичность проведения производственного контроля

№ п.п.	Мероприятия	Места проверок ОУ	Кратность, дата	Ответственное полностное лицо ОУ	Кем проводится
1	Подготовка материально-технической базы школы (в том числе пищеблока) к началу нового учебного года	ОУ	август	Директор школы Рыкина С.А., зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.
2	Замеры уровня искусственной освещенности	Учебные помещения	Осенне- зимний период года 1 раз в год	зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
3	Измерение микроклимата	Учебные помещения	1 раз в год (зимний период)	зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
4	Замеры ЭМИ	Компьютерные кабинеты	1 раз в 5 лет, а также при замене ТСО	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
5	Рассаживание учащихся, расстановка мебели	Учебные помещения	2 раза в год (январь, сентябрь)	Зам.директора Скрипицына В.Ю.	Медицинский работник школы, классные руководители
6	Анализ расписания учебных занятий	1-11 классы	1 раз в год (сентябрь)	Зам.директора Скрипицына В.Ю.	Директор Рыкина С.А.
7	Проведение текущей уборки в ОУ	Все помещения ОУ	Ежедневно	Зам. директора по АХР Сверделя Г.А	Зам. директора по АХР Сверделя Г.А., Кочешкова С.Ю.
8	Проведение дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных, мероприятий.	Все помещения ОУ	По показаниям, 1раз в месяц, 2 раза в месяц	Зам. директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Организация, имеющая лицензию на осуществление данного вида деятельности

№ п.п	Мероприятия	Места проверок	Кратность, дата	Ответственное должностное лицо ОУ	Кем проводится
9	Медицинское обследование персонала	Педагогические работники, администрация, технический персонал	1 раз в год	Документовед Хирная И.В.	Организация, имеющая лицензию на осуществление данного вида деятельности
10	Гигиеническое обучение	Педагогические работники, администрация, технический персонал	1 раз в 2 года	Документовед Хирная И.В.	Организация, имеющая лицензию на осуществление данного вида деятельности
11	Согласование с Территориальным отделом Роспотребнадзора по г. СПб	Изменение назначения помещений, перепланировка, а также сдача в аренду	По необходимости	Директор Рыкина С.А.	Администрация школы
12	Наличие сан.эпид. заключений	На учебники, мебель, ТСО, прочее оборудование, а также на отделочные и строительные материалы	При приобретении	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Администрация школы
13	Вывоз мусора	Контейнерная площадка	По мере наполнения мусоро-сборника до 2/3 объема	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	По договору с организацией, осуществляющей данный вид деятельности
14	Информирование Территориального отдела Роспотребнадзора по г. СПб об аварийных ситуациях в ОУ		Во всех случаях	Директор Рыкина С.А.	Администрация школы

№ п.п	Мероприятия	Места проверок	Кратность, дата	Ответственное должностное лицо ОУ	Кем проводится
№ п.п	Мероприятия	Места проверок	Кратность, дата	Ответственное должностное лицо ОУ	Кем проводится
15	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованна я в уставном порядке лаборатория
16	Краткий химический анализ холодной воды	Помещения ОУ	1 раза в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованна я в уставном порядке лаборатория
17	Отбор проб холодного водоснабжения	До 5 проб	1 раз в год, а также по показаниям)	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованна я в уставном порядке лаборатория
18	Отбор проб воздуха в закрытых помещениях	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованна я в уставном порядке лаборатория
19	Взятие смывов с объектов внешней среды	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованна я в уставном порядке лаборатория
20	Смывы на БКГП с использованием универсальных сред	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованна я в уставном порядке лаборатория
21	Смывы на стафилококк	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованна я в уставном порядке лаборатория
22	Измерение содержания аэронов	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованна я в уставном порядке лаборатория

6. План производственного контроля организации питания

№ пп	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	По мере поступления продуктов	Зав. производством Администратор	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.2.	Условия транспортировки	По мере поступления продуктов	Зав. производством Администратор	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	Ежемесячно	Зав. производством Администратор	Ассортиментный перечень
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Зав. производством Бракеражная комиссия	Визуальный контроль

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Администратор	Примерное меню, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в полугодие	Зав.производством Администратор	Сборник рецептов. Технологические карты.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в полугодие	Зав.производством Зам.по АХР	Акт (при выявлении нарушений)
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Зав.производством Администратор	Визуальный контроль
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Зав.производством Администрация	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Зав.производством Зам.по АХР	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Ежедневно	Зав. производством Администратор	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения, инвентарь и оборудование в них.	Ежедневно	Зав. производством Администратор	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Зав. производством Администратор	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Зав. производством Администратор	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Администратор.	Приказ об организации питания обучающихся.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Администратор	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Администратор.	Визуальный контроль

7. Лабораторный контроль

№	Наименование услуг	Единиц а измерен ия	Кол-во	Примечание
Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования горячей воды				1 раз в год, 2 точки (Пищеблок и удаленная точка)
1	Отбор проб воды горячего водоснабжения (до 5 проб на объекте)	шт	1	
2	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli (	шт	2	
3	Микробиологический показатель - Энтерококки	шт	2	
4	Исследование на колифаги (с обогащением)	шт	2	
5	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (pH), железо общее)	шт	2	
6	Анализ воды на легионеллы	шт	2	1 раз в год, 4 точки в 1 здании
7	Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	шт	4	
Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования холодной воды				1 раз в год, 2 точки (Пищеблок и удаленная точка)
8	Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	шт	1	
9	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	шт	2	
10	Микробиологический показатель - Энтерококки	шт	2	
11	Исследование на колифаги (с обогащением)	шт	2	
12	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, pH, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	шт	2	

Пищеблок

**Бактериологические и паразитологические
исследования смывов**

13	Бактериологические исследования смывов на БГКП с использованием универсальных сред	шт	20	2 раза в год по 10 смывов
14	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	шт	2	
15	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	шт	20	
16	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспоридий - 1 проба	шт	20	
17	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	шт	2	
18	Бактериологические исследования смывов на иерсинии	шт	20	
19	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	шт	2	

**Бактериологические и санитарно-гигиенические исследования готовых кулинарных изделий
на пищеблоке**

20	Отбор проб пищевых продуктов менее 5 проб	шт	2	2 раза в год
21	Определение БГКП	шт	4	2 раза в год, по 2 пробы готовой продукции
22	Определение КМАФАнМ	шт	4	
23	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	шт	4	
24	Определение бактерий рода Proteus	шт	2	
25	Определение Staphylococcus aureus	шт	4	
26	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	шт	4	
27	Подсчет энергетической ценности (теория)	шт	1	1 раз в год, рацион питания
28	Определение энергетической ценности (по факту)	шт	1	
29	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	шт	1	

30	Определение достаточности термической обработки	шт	2	2 раза в год, 1 проба готовой продукции
31	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки (одна проба)	шт	2	

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций,
о которых необходимо информировать Территориальный отдел Роспотребнадзора**

<i>№№ n/n</i>	<i>Вид аварии, неблагоприятия</i>	<i>Наименование, телефоны, адреса организаций, куда необходимо обращаться</i>
1	Обнаружение химического загрязнения	ТО Кронштадтского района УГЗ ГУ МЧС России по г.Санкт-Петербургу тел.101;01;112 (СПб,г.Кронштадт, Кронштадтское ш.,д.21,корп.2)
2	Аварии на инженерных сетях (водоснабжение, отопление канализации, энергоснабжения).	ООО «СпецРем» СПб,г.Петергоф ул.Зверинская,д.11,офис.№.52 Тел.(812)912-36-85
3	Случаи возникновения инфекционных или массовых неинфекционных заболеваний	СПб ГБУЗ "Городская поликлиника №74" Детское поликлиническое отделение №55 тел.311-01-70 (СПб,г.Кронштадт, ул. Зосимова,д11); ТО Роспотребнадзор, тел. (812)437-27-67