



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТРОИЦКО-ХАРЦЫЗСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 18
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ХАРЦЫЗСК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

02 июля 2025 г.

Троицко-Харцызск

№ 68

О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в 2025-2026 учебном году

В соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Троицко-Харцызская средняя школа № 18 г.о. Харцызск» Донецкой Народной республики,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (Приложение № 1).

2. Утвердить:

2.1. Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБОУ «СШ № 18 г.о. Харцызск» в 2025-2026 учебном году (Приложение № 2).

2.2. Журнал визуального производственного контроля в ГБОУ «СШ № 18 г.о. Харцызск» (Приложение № 3).

2.3. Журнал результатов инструментальных и лабораторных мероприятий производственного контроля в ГБОУ «СШ № 18 г.о. Харцызск» (Приложение № 4).

2.4. Журнал результатов производственного контроля в ГБОУ «СШ № 18 г.о. Харцызск» (Приложение № 5).

2.5. Журнал входного контроля продукции и товаров, поступающих в ГБОУ «СШ № 18 г.о. Харцызск» (Приложение № 6).

3. Работникам, ответственным за организацию и проведение мероприятий в соответствии с Программой производственного контроля:

- реализовать мероприятия, определенные Программой производственного контроля;
- руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными нормативными актами;
- вести отчетную документацию;
- готовить предложения по внесению изменений в Программу производственного контроля.

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

6. Приказ вступает в силу с даты его подписания.

Директор



Р.В. Мирошниченко

Приложение 1
к приказу ГБОУ «СШ № 18 г.о. Харцызск»
от 02.07.2024 № 68

**Ответственные за организацию и проведение мероприятий
Программы производственного контроля
в ГБОУ «СШ № 18 г.о. Харцызск»
в 2025-2026 учебному году**

№ п/п	Ф.И.О., должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Мирошниченко Р.В., руководитель образовательной организации	-общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных требований, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
2.	Кириченко Л.А., заведующий хозяйством	-контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ; -техническое состояние территории, здания, помещений; -контроль за состоянием оборудования, сан.тех. приборов, освещения, водоснабжения, канализации, отопления; -контроль за проведением микробиологических анализов воды, вентиляции, воздушно-теплого режима, освещения
3.	Мищенко Х.А., заместитель директора	-ответственный по питанию; -контроль за соблюдением режима питания; -контроль за состоянием охраны жизни и здоровья обучающихся
4.	Мищенко Х.А., заместитель директора	-контроль за объемом образовательной нагрузки; -контроль за соответствием мебели росту и возрасту, расстановкой мебели
5.	Шрамко Ю.А., заместитель директора Беляева И.С., кладовщик	-контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; -контроль за физкультурно-оздоровительной работой; -контроль за состоянием охраны жизни и здоровья детей; -контроль за организацией питания воспитанников в группах; -бракераж готовой пищевой продукции
6.	Беляева И.С., кладовщик Сестра медицинская (по договору с медицинским учреждением)	-медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся; -контроль за состоянием здоровья работников, участвующих в раздаче пищи; -контроль за соблюдением карантинных мероприятий; -контроль за организацией питания; -контроль за состоянием здоровья обучающихся; -контроль за технологическим приготовлением пищи,

№ п/п	Ф.И.О., должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
		закладкой продуктов, выходом блюд, калорийностью; -бракераж готовой пищевой продукции
7.	Кириченко Л.А., заведующий хозяйством Беляева И.С., кладовщик	-контроль за организацией питания обучающихся; -контроль за технологическим приготовлением пищи, закладкой продуктов, выходом блюд, калорийностью; -контроль за санэпид режимом пищеблока; -бракераж поступающего сырья и пищевых продуктов
8.	Мирошниченко Р.В., руководитель образовательной организации	-контроль за прохождением работниками медицинских осмотров и наличием у них личных медицинских книжек; - контроль за условиями труда на рабочих местах
9.	Кириченко Л.А., заведующий хозяйством	-контроль за вывозом мусора; -контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ; -техническое состояние территории, здания, помещений; -контроль за состоянием оборудования, сан.тех. приборов, освещения, водоснабжения, канализации, отопления; -контроль за проведением микробиологических анализов воды, вентиляции, воздушно-теплого режима, освещения; -проведение текущих и генеральных уборок в помещениях образовательной организации

Приложение 2
к приказу ГБОУ «СШ № 18 г.о. Харцызск»
от 02.07.2025 № 68

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБОУ «СШ № 18 г.о. Харцызск» в 2025-2026 учебном году

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Троицко-Харцызская средняя школа № 18 г.о. Харцызск» Донецкой Народной Республики
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Директор Мирошниченко Ростислав Витальевич +7(949) 456-1389
Юридический адрес:	ДНР, г.о.Харцызск, пгт. Троицко-Харцызск, ул.Советская, д.3
Фактический адрес:	ДНР, г.о.Харцызск, пгт. Троицко-Харцызск, ул.Советская, д.3
Количество работников:	33 человека
Количество обучающихся:	100 учащихся
Свидетельство о государственной регистрации	№ 0901 от 09.06.2023 Срок действия до 01.01.2026
ОГРН	1229300148923
ИНН	9304017891
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ Л035-00115-77/00655778 от 01.06.2023 Срок действия до 01.01.2026

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- Приказ Минтруда России от 31.12.2020 № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка

проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

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

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Мирошниченко Ростислав Витальевич	Директор
2	Кириченко Лилия Анатольевна	Заведующие хозяйством
3	Мищенко Христина Александровна Шрамко Юлия Александровна	Зам. директора
4	Кириченко Лилия Анатольевна	Ответственный за пожарную безопасность
5	Беляева Ирина Сергеевна	Кладовщик
6	Чеботарь Константин Константинович	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений. Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз: Кириченко Л.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз: Кириченко Л.А. Рабочий по обслуживанию зданий: Чеботарь К.К.	СП 2.4.3648-20	Журнал ремонта
	Наличие, целостность и тип ламп				
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Завхоз: Кириченко Л.А. Обслуживающая организация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз: Кириченко Л.А.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и				

	санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами)				
	Смывы, калорийность		По договору со спецорганизацией		Акты, результатов
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора Мищенко Х.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)			Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз: Кириченко Л.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз: Кириченко Л.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно- противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз: Кириченко Л.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472- 17	Акт выполненных работ
		Обследование – 1 раз в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в неделю вывоз ТКО; пищевых отходов - ежедневно	Завхоз: Кириченко Л.А.	СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН	Договор между организациями
	Очистка хозяйственной				

	площадки		региональный оператор по обращению с ТКО	3.5.2.3472-17	
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз: Кириченко Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезинфекции
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз: Кириченко Л.А.	План-график технического обслуживания	Журнал ремонта
Производственный контроль организации питания.					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Завхоз: Кириченко Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Завхоз: Кириченко Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Питьевой режим	Согласно плану контроля	Повара: Печникова В.В.		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Завхоз: Кириченко Л.А.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Завхоз: Кириченко Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических				Справка

	процессов				
	Температура готовности блюд	Выборочно		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повара: Печникова В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Наличие суточных проб в холодильнике
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завхоз: Кириченко Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
план		1 раз в четверть	Родительский контроль		Акт
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Директор школы	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Завхоз: Кириченко Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал (сотрудники)

7. Организация лабораторных исследований (сторонней организацией)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места		1 раз в год
Уровень освещенности	Классные помещения (выборочно)		1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции		1 раз в год

б) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги, воспитатели	15	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Учебно-вспомогательный персонал	11	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года (дополнительные медицинские осмотры перед открытием ДОЛ)

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Термометрия (журналы сотрудники, обучающиеся, воспитанники дошкольной группы)	Ежедневно перед началом уроков	Гардеробщица, воспитатель дошкольной группы
Ведомость контроля за питания	Ежедневно	завхоз
Итоги контроля (акты проверок)	По факту	Зам. директора
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхоз
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	завхоз
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения флюорографии	По факту	директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший

Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу	завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз, директор

