

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 438 Приморского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТЫ

Общим собранием работников
(протокол от 03.08.2026 № 34)

УТВЕРЖДАЮ

приказ от 03.08.2026 № 167-О
Директор И.И. Боякова

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 438
Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург,
2026 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 438 Приморского района Санкт – Петербурга (ГБОУ школа № 438 Приморского района Санкт Петербурга)
Ф.И.О. руководителя:	Боякова Ирина Ивановна, 8 (812) 417-31-57
Юридический адрес:	197755, Санкт-Петербург, поселок Лисий Нос, улица Новоцентральная, дом 21/7, литер А
Фактический адрес:	197755, Санкт-Петербург, поселок Лисий Нос, улица Новоцентральная, дом 21/7, литер А
Вид осуществляемой деятельности:	начальное общее, основное общее и среднее общее образование, дополнительное образование
Количество работников:	68 человек
Количество обучающихся:	345 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 7961 от 18.10.1994
ОГРН	1027807587301
ИНН	7814104749
Лицензия на осуществление образовательной деятельности:	№ 2455 от 13.12.2016 г. серия 78Л02 № 0001401
Краткая характеристика здания	Здание построено в 1957 году, четырехэтажное, отопление, канализация, холодная вода, электричество – централизованное. Помещения пищеблока оснащены необходимым оборудованием.

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
 - среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых;
 - предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;	ФЗ № 52 от 30.03.1999 г (в ред. от 01.03.2026)
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями;	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г (в ред. от 26.06.2026)
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания» с последующими дополнениями и изменениями;	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г (в ред. от 01.09.2025)
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» с последующими дополнениями и изменениями;	ФЗ №294-ФЗ от 26.12.2008 (в ред. от 29.12.2025)
5.	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;	ФЗ № 157 от 17.09.1998 (в ред. от 26.07.2026)
6.	«Об основах охраны здоровья граждан в РФ»;	ФЗ № 323 от 21.11.2011 (в ред. от 23.07.2025 (с изменениями и дополнениями))
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;	СП 2.4.2.4283-26

8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг»;	СП 2.1.3678-20 до 01.09.2026 с 01.09.2026 СП 2.1.4284-26
9.	«Санитарно-эпидемиологические правила «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;	СП 2.3.6.3668-20 до 01.09.2026 с 01.09.2026 СП 2.3.6.4281-26
10.	«Санитарно-эпидемиологические правила «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;	СП 2.3.2.1324-03
11.	«Санитарно-эпидемиологические правила «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;	СП 2.3.2.1078-01 (с изменениями и дополнениями)
12.	"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	СП 2.2.3670-20 до 01.09.2026 с 01.09.2026 СП 2.2.4285-26
13.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СП 2.3/2.4.4282-26
14.	«Санитарно-эпидемиологические правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;	СП 1.1. 1058-01
15.	«Санитарно-эпидемиологические правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;	СП 1.1. 2193-07 изменения и дополнения к СП 1.1.1058-01
16.	«Санитарно-эпидемиологические правила ««Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;	СП 1.2.3685-21 (с изменениями и дополнениями)
17.	«Санитарно-эпидемиологические правила «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»;	СП 2.1.3684-21

18.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями).	СП 3.3686-21
19.	«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 Минтруда России от 31.12.2020 № 988н, Минздрава России № 1420н
20.	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, 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»;	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
21.	Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 29.07.2005);	Р 2.2.2006-05. 2.2.
22.	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».	технический регламент

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

№ п/ п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Директор школы
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Документовед
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно (по договору)	Зам. дир по АХР,
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	Заведующий хозяйством
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Заведующий производством
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	комиссии по контролю работы пищеблока
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Медицинский работник
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Медицинский работник
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Зам.дир по АХР
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Зам.дир по АХР
11	Химчистка/стирка спецодежды	постоянно	Зам.дир по АХР
12	Утилизация ртутьсодержащих ламп	При необходимости	Зам.дир по АХР

13	Вывоз ТБО	По мере заполнения тары	Зам.дир по АХР
14	О периодичности и точках измерений освещенности МУК 4.3.2812-10. 4.3 П. 4.1, пп. 4.3.1, 4.3.4	постоянно	Зам.дир по АХР
15	О периодичности и точках измерений микроклимата МУК 4.3.2756-10. 4.3 П. 4.1 4.2	постоянно	Зам.дир по АХР
16	О времени и точках замеров шума ГОСТ 23337-2014 П. 6.1 и 6.4	постоянно	Зам.дир по АХР
17	О периодичности и пробах воздуха МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5 П. 4.2, табл. 5	постоянно	Зам.дир по АХР
18	О гигиеническом обучении и аттестации работников Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ П. 2 ст. 36	постоянно	Зам.дир по АХР
19	О мероприятиях по содержанию и безопасности школы СанПиН 2.4.2.2821-10	постоянно	Зам.дир по АХР

3. 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	Зам. директора по АХР	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СанПиН 1.2.3685-21 (с изменениями и дополнениями от 22.09.2025 № 17)	График проветриваний

Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХР	СП 2.4.2.4283-26	Журнал ремонта
	Наличие, целостность и тип ламп				
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Зам. директора по АХР Обслуживающая организация (по необходимости)	СП 2.4.2.4283-26, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зав производством	СП 2.4.2.4283-26, 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 веществ, возможность контакта с дезинфектантами)				
	смывы, калорийность		По договору со специализацией		Акты результатов

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.5.2.3472- 17	Акт выполненных работ
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Заведующий хозяйством Региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Акт выполненных работ
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СП 2.4.2.4283-26	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Зам. директора по АХР	Зам. директора по АХР	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	Зав производством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	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	Зав производством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет
	Питьевой режим	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Зав производством		Журнал учета температуры и относительной влажности
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Зав производством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет
	Поточность технологических процессов	Согласно плану контроля	Зав производством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	справка
	Готовые блюда	Суточная проба Ежедневно от каждой партии	Зав производством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ведомость
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Зав производством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	
План		1 раз в четверть	Родительский контроль		Чек-листы

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации 1 раз в 2 года	1 раз в 2 года	Документовед	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Дежурный администратор	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	журнал (сотрудники)

4. Организация лабораторных исследований (сторонней организацией)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
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	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
2.	Педагогические работники	42	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
3.	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
4.	Уборщики служебных помещений/ кухонный работник	10	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		

			Хлор и его соединения		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
5.	Заведующий производством/Повар	2	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Работы при повышенных температурах		
6.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа	3	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	

6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Термометрия (журнал сотрудники)	Ежедневно перед началом уроков	Дежурный администратор Медицинская сестра
Ведомость контроля за питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Итоги контроля (акты проверок, протоколы исследований, измерений, заключения по результатам исследований, измерений)	По факту	Зам. директора по АХР
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения флюорографии	По факту	Документовед

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал здоровья. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Ведомость контроля за рационом питания. Акты отбора проб.	В соответствии с планом	Зав. производством
--	-------------------------	--------------------

7. 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, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР, ответственный по питанию, директор

