

Утверждаю:
директор МКОУ Ново-Никольской сош
Кейлер Т.И
приказ № 130-од от 07.08.2026

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
с применением принципов ХАССП
МКОУ Ново-Никольской сош**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Ново-Никольская средняя общеобразовательная школа
Ф. И. О. руководителя, телефон: Кейлер Татьяна Ивановна, 8-383 72 21-139
Юридический адрес: 632186, НСО, Усть-Тарковский район, с. Новоникольск, ул. Центральная, 64
Фактический адрес: 632186, НСО, Усть-Тарковский район, с. Новоникольск, ул. Центральная, 64
Количество работников: 19 человека
Количество обучающихся: 24 (23 учащихся / 1 дошкольников)

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП (далее - Программа) разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в соответствии с санитарными правилами, вступающими в силу с 1 сентября 2026 года.

1.2. Настоящая Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек). Целью программы является обеспечение безопасности и безвредности для обучающихся и сотрудников школы, а также контроль за качеством и безопасностью пищевой продукции на всех этапах ее производства и реализации.

1.3. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля, а также за соблюдение санитарных правил возлагается на руководителя образовательной организации - директора МКОУ Ново-Никольской сош.

1.4. Изменения и дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, изменении технологических процессов, а также при изменении требований санитарного законодательства или других существенных изменениях деятельности юридического лица, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку.

2. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

Начальное общее образование;

Основное общее образование;
Среднее общее образование;
Присмотр и уход за детьми (дошкольная группа);
Организация питания обучающихся и работников.

3. 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 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вступает в силу с 01.09.2026, заменяет СП 2.4.3648-20);
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вступает в силу с 01.09.2026, заменяет СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СП 2.1.4284-26 «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» (вступает в силу с 01.09.2026, заменяет СанПиН 2.1.3684-21);
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (вступает в силу с 01.09.2026, заменяет СП 2.2.3670-20);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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...».

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Кейлер Т.И.	Директор

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
2	Гридина И.П.	Заведующий хозяйством (Завхоз)
3	Мартыненко А.В	Заместитель директора по ВР

5. Применение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек)

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) в школе применяются следующие принципы ХАССП:

Принцип 1: Проведение анализа опасностей (рисков) на всех этапах технологического процесса, от приемки сырья до реализации готовых блюд.

Принцип 2: Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) - этапов процесса, где контроль необходим для предотвращения или устранения опасного фактора.

Принцип 3: Установление критических пределов для каждой ККТ (например, минимальная температура варки, максимальное время хранения).

Принцип 4: Установление системы мониторинга ККТ (порядок проведения наблюдений и измерений).

Принцип 5: Установление корректирующих действий на случай, если мониторинг показывает отклонение от критических пределов.

Принцип 6: Установление процедур проверки (верификации) системы ХАССП для подтверждения ее эффективности.

Принцип 7: Документирование всех процедур, записей и данных системы ХАССП.

В соответствии с новыми требованиями, особое внимание уделяется документированию всех процедур контроля и прослеживаемости продукции на всех этапах.

Перечень Критических Контрольных Точек (ККТ) процесса организации питания в школе:

№ ККТ	Наименование этапа	Опасный фактор	Критический предел	Мониторинг	Корректирующие действия
ККТ-1	Приемка пищевых продуктов	Биологический, химический (микробиологическая порча, наличие антибиотиков, пестицидов)	Наличие полного пакета сопроводительных документов, соответствие требованиям ТР ТС, целостность упаковки, соблюдение температурного режима при транспортировке	Проверка каждой партии (визуальный контроль, проверка документов, термометрия)	Отказ в приемке, возврат поставщику, запись в журнале входного контроля
ККТ-2	Хранение скоропортящихся продуктов	Биологический (размножение патогенной микрофлоры)	Соблюдение температурного режима хранения (t° для мясных,	Ежедневный контроль температуры в холодильном	Отбраковка продукции с истекшим сроком

№ ККТ	Наименование этапа	Опасный фактор	Критический предел	Мониторинг	Корректирующие действия
			молочных, рыбных продуктов согласно СанПиН), соблюдение сроков годности	оборудовании, сроков годности	годности, корректировка температурного режима
ККТ-3	Тепловая обработка блюд	Биологический (выживание патогенных микроорганизмов)	Достижение заданной температуры внутри продукта (например, t° мяса не ниже 72°C)	Контроль температуры в процессе приготовления (с помощью термометра), проверка готовности (органолептически)	Доведение продукта до требуемой температуры, при невозможности отбраковка
ККТ-4	Раздача готовых блюд	Биологический (вторичное обсеменение микроорганизмами)	Соблюдение температуры блюд при раздаче (горячие блюда не ниже +65°C, холодные не выше +14°C), соблюдение сроков реализации (1-2 часа)	Контроль температуры блюд, проверка сроков реализации	Возврат блюд на догрев (при возможности) или списание бракеражной комиссией

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля

Таблица контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований (включая лабораторные исследования):

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрация) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Зам. директора по УВР	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26,	График проветриваний

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрац.) результатов контроля
				СанПиН 1.2.3685-21	
	Частота проветриваний помещений	Ежедневно	Зам. директора по УВР		
	Влажность воздуха (склад пищеблока)	Ежедневно	Завхоз		Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	Соблюдение гигиенических нормативов по параметрам микроклимата на рабочих местах	2 раза в год (зимний и летний период)	Аккредитованная лаборатория	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.2.4285-26	Протоколы лабораторных испытаний
Освещенность	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в неделю	Зам. директора по УВР	СП 2.4.2.4283-26	Журнал визуального производственного контроля
	Уровень искусственной освещенности	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория	СанПиН 1.2.3685-21	Протоколы лабораторных испытаний
Водоснабжение	Качество воды из разводящей сети (микробиология, санитарно-химия)	1 раз в год (химия), 2 раза в год (микробиология)	Аккредитованная лаборатория	СП 2.1.4284-26, СанПиН 1.2.3685-21	Протоколы лабораторных испытаний
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки, соответствие	При составлении расписания, 1 раз в четверть	Зам. директора по УВР	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (утвержденное), классные

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрац.) результатов контроля
и	расписания гигиеническим требованиям	(выборочно)			журналы
Ученическая мебель	Соответствие мебели росту обучающихся, маркировка, расстановка	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по УВР, классные руководители	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля, акты проверки
Воздушно-тепловой режим	Концентрация вредных веществ, микробная обсемененность	После ремонта, при замене мебели/оборудования	Аккредитованная лаборатория	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Протоколы лабораторных испытаний
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние	Качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	График уборки, визуальный контроль
	Качество генеральной уборки	1 раз в месяц (по графику)	Завхоз	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета проведения генеральной уборки
Дезинфекция	Наличие, сроки годности, правильность приготовления рабочих растворов дезинфекции	Ежедневно (при приготовлении)	Завхоз, ответственный по питанию	СанПиН 3.3686-21, инструкция к средству	Журнал учета расходования дезинфекции, Журнал концентрации рабочих растворов
Борьба с грызунами и насекомыми	Наличие следов грызунов и насекомых	Визуально - ежемесячно. Обработки - по графику	Завхоз, специализированная организация	СанПиН 3.3686-21	Договор с специализированной организацией

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрац.) результатов контроля
(дератизация, дезинсекция)	насекомых. Проведение профилактических и истребительных работ	договору (не реже 1 раза в месяц)	организация		организацией, акты выполненных работ, Журнал учета дератизационных и дезинсекционных работ
Обращение с отходами	Накопление, хранение и вывоз ТКО	Ежедневно (визуально). Вывоз - по графику регоператора	Завхоз, региональный оператор	СП 2.1.4284-26	Договор на вывоз ТКО, Журнал регистрации отходов
Производственный контроль организации питания с применением принципов ХАССП					
Входной контроль (ККТ-1)	Наличие сопроводительной документации (декларации, сертификаты, ветсвидетельства во ФГИС "Меркурий"), маркировка, целостность упаковки, органолептические свойства	Каждая поступающая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал учета входного контроля товаров и продукции, электронные журналы во ФГИС "Меркурий"
Условия хранения (ККТ-2)	Температура и влажность в складских помещениях, температура в холодильном оборудовании, товарное соседство, сроки годности	Ежедневно	Завхоз, ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал учета температуры и влажности на складе, Журнал учета температуры в холодильном оборудовании

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрац.) результатов контроля
Технологический процесс (ККТ-3)	Соблюдение технологии приготовления, поточность, проведение витаминизации	Ежедневно	Ответственный по питанию, повар	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, технологические карты	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Качество готовых блюд (ККТ-4)	Органолептическая оценка, температура при выдаче, отбор суточной пробы	Перед каждой выдачей	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья (на пищеблоке)
Лабораторный контроль	Калорийность, микробиологические показатели, соблюдение рецептуры	1 раз в квартал (микробиология), 1 раз в год (калорийность)	Аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Протоколы лабораторных испытаний
Мытье посуды	Качество обработки посуды и инвентаря (смывы на БГКП)	1 раз в год (план), по эпидпоказаниям	Аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Протоколы лабораторных испытаний
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Медицинские осмотры	Своевременность прохождения предварительных и периодических медосмотров	При приеме на работу, далее ежегодно	Директор, медработник (при наличии)	Приказ Минздрава РФ № 29н	Личные медицинские книжки, поименный список работников, график медосмотров, акт заключительной комиссии

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрац.) результатов контроля
Гигиеническое обучение	Наличие отметки о прохождении гигиенической аттестации	1 раз в 2 года (педагоги, прочие), 1 раз в год (пищеблок)	Директор	СП 2.4.2.4283-26	Личные медицинские книжки
Ежедневный осмотр (пищеблок)	Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний, порезов, ОРВИ	Ежедневно перед началом смены	Ответственный по питанию, медработник (при наличии)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал здоровья (на пищеблоке)
Вакцинация	Наличие профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем	По графику	Медработник (при наличии), директор	Приказ Минздрава РФ № 125н	Личные медицинские книжки, сертификаты о прививках, план-график вакцинации

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения/объекта	Показатели исследования	Объект исследования	Кратность
Пищеблок	Микробиологические показатели готовых блюд	Пробы готовых блюд (салаты, второе, напитки)	1 раз в квартал
	Калорийность и химический состав	Суточный рацион	1 раз в год
	Смывы на БГКП (кишечная палочка)	Инвентарь, оборудование, руки, спецодежда персонала пищеблока	1 раз в год
Питьевая вода	Микробиологические и	Вода из разводящей	Химия - 1 раз в год;

Наименование помещения/объекта	Показатели исследования	Объект исследования	Кратность
	санитарно-химические показатели	сети (пищеблок, умывальники)	Микробиология - 2 раза в год
Учебные кабинеты, спортзал	Параметры микроклимата (температура, влажность)	Воздушная среда в помещениях	2 раза в год (холодный и теплый периоды)
	Уровень искусственной освещенности	Рабочие места обучающихся	1 раз в год
Кабинеты с ПК, мастерские	Электромагнитные поля, шум	Рабочие места	1 раз в год (или после замены оборудования)

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:

Молоко, кисломолочная продукция (кефир, сметана, йогурт), мясные и рыбные полуфабрикаты, колбасные изделия (при наличии в меню), яйцо, кулинарные изделия (салаты заправленные, кондитерские изделия с кремом), масло сливочное.

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

Профессия/должность	Количество работников	Кратность медосмотра	Кратность гигиенической подготовки
Педагогический состав (учителя, воспитатели, педагог-организатор)	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
Административно-управленческий персонал (директор, зам. директора)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учебно-вспомогательный персонал (делопроизводитель, лаборант)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока (повара, кухонные рабочие)	3	1 раз в год	1 раз в год
Обслуживающий персонал (уборщики служебных помещений, рабочий по обслуживанию здания, сторож)	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
ИТОГО:	19		

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

В соответствии с новыми требованиями, ведение и систематическое заполнение данных журналов становится критически важным для подтверждения эффективности системы контроля.

Наименование формы учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал здоровья (на пищеблоке)	Ежедневно перед началом смены	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Журнал учета входного контроля товаров и продукции	По мере поступления	Завхоз
Журнал учета расходования дезсредств	По мере приготовления/выдачи	Завхоз, ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту проведения проверок/замеров	Директор
Личные медицинские книжки работников	Постоянно	Директор, ответственный за кадры
Журнал учета дератизационных и дезинсекционных работ	По факту проведения	Завхоз

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	Порядок информирования
Авария на системах водоснабжения (отсутствие воды)	Прекратить работу пищеблока, уведомить директора, вызвать аварийную службу	Завхоз	Директор Учредитель Роспотребнадзор (в течение 1 часа)
Авария на системах канализации	Прекратить эксплуатацию помещений, где это произошло, вызвать аварийную службу, провести дезинфекцию	Завхоз	Директор Учредитель Роспотребнадзор (в течение 1 часа)
Отключение электроэнергии	Оценить возможность соблюдения условий хранения продуктов (особенно в холодильниках), при длительном отключении принять меры к вывозу скоропорта	Завхоз, директор	Директор Учредитель ->
Отключение отопления в зимний период	Прекратить занятия, эвакуировать детей, уведомить директора, вызвать аварийную службу	Зам. директора по УВР, завхоз	Директор Учредитель -
Выявление случаев инфекционных заболеваний среди детей и сотрудников (в т.ч. педикулез, чесотка)	Изоляция заболевшего, проведение дезинфекции, выявление контактных, передача информации в мед. учреждение	Директор, фельдшер (по согласованию)	Директор Учредитель Роспотребнадзор (экстренное извещение) -> ->
Поставка недоброкачественных пищевых продуктов	Не принимать продукцию, вернуть поставщику, сделать запись в журнале входного контроля	Завхоз, ответственный по питанию	Директор Учредитель -

Директор МКОУ Ново-Никольской сош _____ Т.И. Кейлер