



**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ЧУКОТСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ г. Певек»**

ПРИКАЗ

от 11.08.2026 г.

№ 02-02/569

г. Певек

О производственном контроле
в 2026 – 2027 учебном году

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, в целях обеспечения безопасной работы школьной столовой, соблюдения норм и правил, предъявляемых к организации детского питания в общеобразовательных организациях,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ Центр образования г. Певек на 2026 – 2027 учебный год (приложение 1).
2. Утвердить График организации контроля питания родителями (законными представителями) в МБОУ Центр образования г. Певек на 2026 – 2027 учебный год (приложение 2).
3. Ответственным за осуществление производственного контроля:
 - 3.1. осуществлять производственный контроль в соответствии с программой, указанной в п. 1 настоящего приказа;
 - 3.2. в случае выявления нарушений, невыполнения норм и правил, предъявляемых к организации детского питания в МБОУ Центр образования г. Певек незамедлительно информировать руководителя.
4. Возложить ответственность на Яковлеву Т.С., заведующего столовой:
 - 4.1. за соответствие фактического рациона питания меню-требованию и десятидневному меню;
 - 4.2. за реализацию продуктов в соответствии со сроками их реализации;
 - 4.3. за соблюдение технологии приготовления блюд;
 - 4.4. за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, пищеблоке.

5. Возложить ответственность за организацию и проведение контроля питания родителями (законными представителями) обучающихся на Петреню И.М., заместителя директора по учебно-методической работе.

6. Петрене И.М., заместителю директора по учебно-методической работе, ответственному за организацию и проведение контроля питания родителями (законными представителями) обучающихся, организовать контроль питания родителями (законными представителями) обучающихся не реже 1 раза в месяц в соответствии с графиком (приложение 2).

7. Осинской С.А., документоведу, ознакомить сотрудников учреждения с содержанием настоящего приказа.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа руководитель оставляет за собой.

Директор МБОУ Центр образования г. Певек

Е.А. Богатырева

Подписано цифровой подписью: Богатырева Елена Александровна

DN: cn=Богатырева Елена Александровна, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования г.Певек", ou, email=centr42@rambler.ru, c=RU
Дата: 2026.08.11 13:09:22 +03'00'

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования г.Певек» на 2026 – 2027 учебный год

1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования г.Певек» (МБОУ Центр образования г.Певек)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Богатырева Елена Александровна, (842737) 4-27-70		
Юридический адрес:	689400, ЧАО, Чаунский район, г.Певек, ул. Пугачёва, д.62		
Фактический адрес:	689400, ЧАО, Чаунский район, г.Певек, ул. Пугачёва, д.62		
Количество работников:	до 100 человек		
Количество обучающихся:	свыше 500 человек и менее 1000 человек		
Свидетельство о государственной регистрации права	№	036753	от 26.12.2014г.
ОГРН	1028700568544		
ИНН	8706003752		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Регистрационный №428		от 12.05.2016

1.1. 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» (с изменениями и дополнениями) и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18.

1.2. 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.

1.3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
начальное общее образование;
основное общее образование;
среднее общее образование;
дополнительное образование детей и взрослых;
профессиональное обучение.

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

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;

СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (с изменениями и дополнениями)

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;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Богатырева Елена Александровна	директор
2	Литвиненко Галина Евгеньевна	заместитель директора по административно-хозяйственной работе (далее – АХР), кладовщик
3	Кришталь Марина Владимировна	заместитель директора по учебно-методической работе (далее – УМР)
4	Петреня Игорь Михайлович	заместитель директора по УМР
5	Яковлева Татьяна Сергеевна	заведующий школьной столовой, кладовщик
6	Глухарева Майра	заведующий производством (шеф-повар)
7	Осинская Светлана Александровна	специалист по кадрам
8	Домуллоева Нарзилгул Назаровна	диетическая сестра

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 График проветривания	ежедневно	заведующий школьной столовой	СП 2.4.2.4283-26	Журнал регистрации температуры и влажности
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	заместитель и директора по УМР	СП 2.4.2.4283-26	расписание занятий (гриф согласования)
		один раз в месяц (выборочно)			классный журнал
		один раз в месяц (выборочно)			классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	ежедневно	заместитель директора по АХР	СП 2.4.2.4283-26	чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.2.4283-26	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Яковлева Т.С., заведующий школьной	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и

			столовой; Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»		безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	ежедневно	Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	ежедневно	Домуллоев Н.Н., диетическая сестра	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся утвержденному меню	Ежедневное меню	один раз в четверть	Домуллоев Н.Н., диетическая сестра	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	каждый технологический цикл производства	Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	ежедневно от каждой партии	Глухарева Майра, шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	суточная проба
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с	Специалист по кадрам Осинская С.А.	СП 2.4.2.4283 -26	личные медицинские книжки

		производство м, хранением, транспортиро вкой и реализацией мясо- молочной и кремово- кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционным и заболеваниями , повреждениям и кожных покровов	ежедневно	Яковлева Т.С., заведующи й школьной столовой; Домуллоев а Н.Н., диетическа я сестра	СанПиН 2.3/2.4.428 2-26	гигиенически й журнал (сотрудники)

4. Перечни

4.1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

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	Рацион питания	1	1 раз в год

блюдо рецептуре			
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			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год (в холодное и теплое время)
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год

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

Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХР	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Подъем и перемещение груза вручную		
	Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	ежедневно	Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой
Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно	Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой; Домуллоева Н.Н., диетическая сестра
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Домуллоева Н.Н., диетическая сестра
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	по факту	Петреня И.М., заместитель директора по УМР
Журнал аварийных ситуаций	по факту	Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР

Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР
Журнал регистрации температуры и влажности	ежедневно	Григорьева А.А., заведующий школьной столовой
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	ежегодно по факту	специалист по кадрам Осинская С.А.
Классный журнал	1 раз в четверть (выборочно)	Заместители директора по УМР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	ежедневно	Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР

4.4. 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	Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР
		Григорьева А.А., заведующий школьной столовой
		Богатырева Е.А., директор

Приложение 2
к приказу МБОУ Центр образования г.Певек
от 11.08.2026 № 02-02/569

ГРАФИК
организации контроля питания родителями (законными представителями) в МБОУ Центр
образования г. Певек на 2026 – 2027 учебный год

№ п/п	Месяц	Классы
1.	сентябрь	1 – 4
2.	октябрь	
3.	ноябрь	
4.	декабрь	5 – 9
5.	январь	
6.	февраль	
7.	март	
8.	апрель	10 – 11
9.	май	