

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ АДМИНИСТРАЦИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СТАНЦИЯ ЮНЫХ ТЕХНИКОВ станции СТАРОТИТАРОВСКОЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБУДО СЮТ

*E.A. Otrushko*  
Е.А. Отрошко

**Программа  
производственного контроля  
За соблюдением санитарных правил, проведением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

при организации образовательной/оздоровительной деятельности детей и подростков  
в муниципальном бюджетном учреждении дополнительного образования  
станции юных техников станции Старотитаровской  
муниципального образования Темрюкский район  
на 2025 год.

**Юридический адрес:** 353530, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Ленина, 220.

**Место нахождения юридического лица:** 353530, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Ленина, 220.

Адрес места осуществления образовательной деятельности юридического лица: 353530, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Ленина, 211.

Лицензия на образовательную деятельность: № 06759 от 11 июня 2015г., выдана Министерством образования и науки Краснодарского края, сроком: бессрочно.

Ф.И.О. руководителя организации: директора МБУДО СЮТ Отрошко Елена Александровна (тел. 8-861-48-91-3-41)

**Вид осуществляемой деятельности:** общеобразовательная деятельность по образовательной программе дополнительного образования, организация отдыха и оздоровления детей и подростков.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Эти требования подробно изложены в нормативных актах (Технические регламенты, СанПиНы, СН, Сборники рецептур, ГОСТ, ТУ, Приказы и пр.)

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

- ФЗ РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

- ФЗ РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

-Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797.

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 876.

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.

- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 года № 45.

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2014 № 50 (действует до 01.09.2022г).
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4.
- п.п.75, 76, 77, 78, 84 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», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3.
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2.
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18.
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»,  
утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 № 131.  
(действует до 01.09.2021г).
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 36 с изменениями от 21.02.2011г. (действует до 01.09.2022г)
- . СП 3.2.1.3109-13 «Профилактика дифтерии», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 № 54.
- . СП 3.2.1.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 57.
- СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16.

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.

- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 № 44.

- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров отдельных категорий работников, предусмотренных частью четвёртой 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». Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 № 62277.

- Приказ от 21.03. 2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 16.6.2016г № 370н, от 13.04.2017 № 175н, от 19.02.2019 № 69н, 24.04.2019 № 243н.

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.05г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции.

## 2. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	Приказ №, дата
1.	Отрошко Елена Александровна	Директор	№ 26 от 21.02.2025

### Производственный контроль включает:

1. Визуальный контроль – проводится специально уполномоченными должностными лицами (работниками);
2. Лабораторно-инструментальный контроль – осуществление лабораторных исследований, испытаний, измерений;
3. Документальный контроль – контроль наличия документов, предусмотренных законодательством;
4. Аттестация персонала – контроль знаний, навыков, умений работников.
5. Инструментальный – контроль с использованием лабораторно-инструментальных исследований и испытаний.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

№ п/п	№ критической контрольной точки	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
1	ККТ №1	Вода питьевая	Органолептика, рН, микробиологические показатели	1 раз в 6 мес	СанПиН 1.2.3685-21
2	ККТ № 2	Учебные помещения, условия труда на рабочем месте	Параметры микроклимата	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20
			Уровни освещенности	1 раз в год	

4. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

№ п/п	Наименование мероприятий	Используемые методы контроля	Периодичность контроля
1	2	3	4
1.	Соблюдение санитарных норм и правил	<ul style="list-style-type: none"> <li>• визуальный.</li> <li>• документальный</li> <li>• лабораторный</li> </ul>	постоянно

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептический и т.п.</li> </ul>	
1.1.	Наличие нормативной документации, своевременное её изучение должностными лицами и персоналом	<ul style="list-style-type: none"> <li>• визуальный.</li> </ul>	постоянно
1.2.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса, составление расписания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• визуальный (оснащение оборудованием, наличие маркировки ученической мебели, рассаживание детей по росту, контроль за выполнением режима дня и учебных занятий).</li> <li>• Режим образовательной деятельности, контроль объёма учебной нагрузки</li> <li>• Документальный (листки здоровья в классных журналах).</li> <li>• инструментальный (измерения уровней искусственной освещенности, микроклимата)</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>2 раза в год</p> <p>2 раз в год</p>
1.3.	Контроль за санитарно-техническим состоянием и содержанием зданий, сооружений, помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• визуальный (наличие маркировки уборочного инвентаря, использование по назначению, правильность хранения).</li> <li>• Документальный</li> </ul>	Постоянно
1.4.	Обеспеченность холодной и горячей проточной водой, канализацией	<ul style="list-style-type: none"> <li>• визуальный.</li> <li>• инструментальный</li> </ul>	постоянно
1.5.	Исправность теплового, технологического, холодильного оборудования, вентиляционной системы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• визуальный.</li> <li>• инструментальный</li> </ul>	постоянно
1.6.	Текущий ремонт помещений: учебных, санитарно-бытовых, производственных.	Профилактический	Ежегодно, по необходимости
1.7.	Контроль за обеспеченностью мягким и твёрдым инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• визуальный.</li> <li>• документальный</li> </ul>	постоянно

1.8.	Борьба с переносчиками инфекционных заболеваний (насекомые, грызуны).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудование помещений защитой от проникновения грызунов, насекомых.</li> <li>• документальный</li> </ul>	Перед началом учебного года (оздоровительной компании).
1.9.	Контроль дезинфекционного режима	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Визуальный (наличие неснижаемого запаса дезинфицирующих средств).</li> <li>• Документальный</li> </ul>	Постоянно Каждая партия
1.10	Контроль за использованием и утилизацией люминесцентных ламп	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Визуальный.</li> <li>• Документальный</li> </ul>	постоянно
1.11	Контроль за санитарно-техническим состоянием и содержанием территории, прилегающей к школе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Благоустройство и санитарное содержание территории.</li> <li>• Оборудование площадки для сбора мусора.</li> </ul>	1 раз в месяц
1.12	Охрана окружающей среды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Заключение (продление) договоров на вывоз мусора, сточных вод.</li> <li>• Своевременность вывоза мусора.</li> <li>• Очистка выгребов.</li> </ul>	1 раз в год. Постоянно по мере наполнения (не более 2/3 объёма )
2.	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при организации питания детей и подростков	<ul style="list-style-type: none"> <li>• визуальный.</li> <li>• документальный</li> <li>• инструментальный</li> </ul>	Постоянно ежедневно
2.1.	Соблюдение рецептур закладки продуктов, выхода блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>• документальный</li> <li>• инструментальный (контрольные взвешивания порций)</li> </ul>	Постоянно ежедневно
2.2.	Оценка качества кулинарных изделий и готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептический</li> <li>• визуальный</li> <li>• документальный (заполнение журнала бракеража готовой пищи, допуск к раздаче)</li> </ul>	Ежедневно
2.3.	Формирование рациона питания с учётом утверждённых натуральных норм питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• документальный</li> <li>• расчётный</li> </ul>	Постоянно ежедневно
2.4.	Выполнение натуральных норм питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• документальный</li> <li>• по итогам выполнения за месяц</li> </ul>	Постоянно ежедневно

2.5.	Соблюдение цикличного меню	• документальный	
2.6	Соблюдение режима обработки технологического оборудования	• документальный • визуальный • лабораторный	Постоянно Ежедневно 1 раз в год
2.7.	Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб	• визуальный • инструментальный (контроль температуры в холодильнике)	Постоянно ежедневно
3	Контроль за соблюдением питьевого режима в школе	• документальный • визуальный	ежедневно
4	Лабораторный и инструментальный контроль	• инструментальный	Постоянно

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

№ п/п	Наименование должностей	Количество
1	Директор	1
2	Методист	1
3	Педагоги дополнительного образования	7
4	Заведующий хозяйством	1
5	Делопроизводитель	1
6	Уборщик служебных помещений	1
7	Дворник	1
8	Сторож (вахтер)	4
9	Рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию зданий	1

Работники образовательных и оздоровительных учреждений, деятельность которых связана с обучением, воспитанием, оздоровлением детей и подростков, а также хранением и реализацией пищевых продуктов подлежат предварительным (при поступлении на работу) и периодическим медицинским осмотрам, а также гигиенической подготовке и аттестации.

Результаты периодических медицинских осмотров, сведения о профилактических прививках заносятся в личную медицинскую книжку.

Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний работник должен быть привитым против:

- дифтерии, столбняка – ревакцинация каждые 10 лет;
- кори -лица в возрасте до 55 лет, не болевшие и ранее не привитые;
- шигеллёзов – лица, привлеченные к организации питания;
- вирусного гепатита «В» - по возрасту.

Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены приказом Минздрава Российской Федерации № 229 от 29.06.2000г. «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Работники комплекса помещений для приготовления и раздачи проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приёме на работу и в дальнейшем, с периодичностью 1 раз в год, как наиболее вероятного источника риска для здоровья населения. Остальные категории (например: руководители, педагоги, бухгалтера, администраторы, сторожа и др.) - 1 раз в 2 года.

6. Перечень форм учета и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

№ п/п	Наименование форм отчётности	
1	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции	
2	Расписание занятий	
3	График проветривания	
4	Договора на услуги водоснабжения, водоотведения, энерго-, тепло-снабжение,	
5	Договор со специализированной организацией на вывоз и утилизацию ртутьсодержащих отходов (перегоревшие люминесцентные лампы)	
6	журнал проведения генеральных уборок	
7	Наличие договора со специализированной организацией на проведение дератизационных и дезинсекционных работ.	
8	Наличие договора на поставку бутилированной воды, сертификата соответствия	
9	Личные медицинские книжки	

7. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект в течение 2-х часов с момента выявления информирует Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора в Темрюкском районе и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий. (п.1.10 СП 2.4.3648-20)

Согласовано:  
 Главный врач Красноармейского филиала  
 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
 В Краснодарском крае»  
 \_\_\_\_\_ Т.П. Осмоловская



Утверждаю:  
 директор МБУДО СЮТ

Е.А. Отрошко

ГРАФИК  
 Проведения лабораторных исследований  
 в МБУДО СЮТ  
 на 2025 год.

Объект исследования	Показатели для исследования	Количество проб				
		(месяц)				
		1 кв	июнь	июль	сентябрь-октябрь	ВСЕГО
Вода питьевая из разводящей сети	запах 20 С°, Цветность Привкус при 20 С° мутность водородный показатель (рН )	-	2	-	2	4
	Общие колиформные бактерии КОЕ/100 мл Общее микробное число, КОЕ/ 1мл Термотолерантные колиформные бактерии, КОЕ/100 мл Колифаги	-	2	-	2	4
учебные помещения	Исследование параметров микроклимата	-	8	-	5	10
	Уровни искусственной освещенности	-	8	-	5	10
Объекты оборудования, инвентаря, столовых приборов, посуды в обеденном зале	смывы БГКП			-	10	10
	Смывы на наличие яиц-гельминтов			-	5	5