Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 366 Московского района Санкт-Петербурга "Физико-математический лицей"

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ФМЛ № 366
_____ Т.К. Цветкова
31 августа 2026 г.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицея № 366 Московского района Санкт-Петербурга «Физико-математический лицей»

Информация об объекте производственного контроля

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 366 Московского района Санкт-Петербурга "Физико-математический лицей" (ГБОУ ФМЛ № 366)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Цветкова Татьяна Кузьминична, (812) 388-26-52
Юридический адрес:	196135, Санкт-Петербург, ул. Фрунзе, д.12
Фактический адрес:	196135, Санкт-Петербург, ул. Фрунзе, д.12
Свидетельство о государственной регистрации	№ 87108 от 19.05.1999
ОГРН	1027804895161
ИНН	7810171085
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 3871 от 25.06.2019

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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:

- 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 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»;
- **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- 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;
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- 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»

- **МУК 4.3.3975-24**. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и министерства здравоохранения Российской Федерации «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» от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н;
- 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 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- 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»
- **Приказ Минэнерго от 12.08.2022 N 811**"Об утверждении Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей";
- Методические рекомендации МР 3.1.0196-20 “Выявление возбудителя COVID-19 в образцах внешней среды”

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

№ п/п	**Фамилия Имя Отчество**	**Занимаемая должность**	**Приказ о назначении**
1	Цветкова Татьяна Кузьминична	Директор	
2	Конопатова Александра Владимировна	Зам. директора по АХЧ	
3	Поздеева Марина Александровна	Зам. директора по УВР	
4	Сердюк Наталья Владимировна	Учитель	
5	Круглова Ольга Ростиславовна	Специалист по охране труда	

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					
Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Температура и влажность воздуха	Постоянно	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	График проветривания Журналы регистрации: температуры и влажности складских помещений, температурного режима холодильного оборудования
Контроль за состоянием системы освещения	Выявление не горящих светильников	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СП 2.4.2.4283-26**	Журнал заявок по электрике
Контроль за состоянием систем электроснабжения	Состояние электросети	Постоянно	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	ПТЭЭП	Акты измерения сопротивления
Контроль за содержанием территории учреждения	Соответствие нормативным требованиям	Постоянно	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СП 2.4.2.4283-26**	Акт проверки при выявлении нарушений
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Наличие и соответствие маркировки росту детей	Перед началом учебного года и далее 1 раз в месяц.	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СП 2.4.2.4283-26**	Списки рассадки детей по рядам и партам

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Соблюдение гигиенических требований к режиму образовательной деятельности — продолжительность уроков и перемен, максимальная образовательная нагрузка (дневная и недельная), расписание занятий в соответствии с возрастом обучающихся.	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Поздеева М.А.	**СП 2.4.2.4283-26**	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Поздеева М.А.		
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Влажная генеральная	Ежедневно 1 раз в месяц	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СП 2.4.2.4283-26** СанПиН 3.3686-21	Журнал проведения ежедневных влажных уборок и проветривания
	Дезинсекция Дератизация	Планово по графику (не реже 1 раза в 6 месяцев) и при эпидпоказаниях	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	СанПиН 3.3686-21	
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно для пищеблока, для остальных помещений 1 раз в неделю	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СП 2.4.2.4283-26**	Ведомость выдачи материальных ценностей
Рабочие растворы дезсредств	Соответствие концентраций рабочих растворов инструкциям производителей дезсредств; наличие инструкций по применению	При поступлении нового дезсредства и при каждом приготовлении рабочих растворов	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СП 2.4.2.4283-26**, СанПиН 3.3686-21	Свидетельства о гос. регистрации дезсредства, инструкции производителей; журнал приготовления рабочих растворов

Обеспеченность персонала СИЗ и спецодеждой	Наличие, чистота, своевременная замена	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (п. 25), СП 2.2.4285-26	Журнал выдачи СИЗ
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом	Каждая поставка		СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (п. 31), ТР ТС 021/2011	Журнал бракеража (приёмки) скоропортящейся продукции; товарно-транспортные накладные
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	Журнал учёта сроков годности пищевых продуктов
	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно 2 раза в день (утром и вечером)	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой	Соблюдение технологии	Каждый технологический	Зам. директора по	**СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	Журнал бракеража готовой

продукции	приготовления блюд по технологическим документам	цикл	АХЧ Конопатова А.В.		продукции; технологические карты
	Поточность технологических процессов				Журнал производственного контроля
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Журнал бракеража готовой продукции
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	Журнал отбора и хранения суточных проб
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	Журнал бракеража готовой продукции
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической	Для работников, пищеблока, –	Учитель Сердюк Н В.	**СП 2.4.2.4283-26 , СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	Личные медицинские

	аттестации	ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года			книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.	**СанПиН 2.3/2.4.4282-26**	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Вода: санитарно-химические показатели и микробиологические показатели			
Отбор проб воды холодного водоснабжения	Разводящая сеть холодной воды: моечные столовой и кухонной посуды; цеха: овощной, холодный, горячий, доготовочный (выборочно)	2 отбора	1 раз в год
Отбор проб воды горячего водоснабжения	Разводящая сеть горячей воды (выборочно)	2 отбора	1 раз в год
Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli — **холодная вода**	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном Выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Бактериологическое исследование воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli — **горячая вода**	Горячая вода из разводящей сети помещений (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Энтерококки — холодная вода	Питьевая вода из разводящей сети (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Энтерококки — горячая вода	Горячая вода из разводящей сети (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Исследование на колифаги (с обогащением) — холодная вода	Питьевая вода из разводящей сети (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Исследование на колифаги (с обогащением) — горячая вода	Горячая вода из разводящей сети (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Анализ воды на легионеллы	Горячая вода из разводящей сети (точки водоразбора)	1 проба	1 раз в год
Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, pH, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	Холодная вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год
Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, pH, железо общее)	Горячая вода из разводящей сети помещений	1 проба	1 раз в год
Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения	Точки водоразбора горячего водоснабжения	1 проба по 4 точкам	1 раз в год
Экспертное заключение по санитарно-химическим показателям воды	Результаты химического анализа холодной и горячей воды	1 заключение	1 раз в год
Экспертное заключение по микробиологическим показателям воды	Результаты микробиологических исследований (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки, колифаги, легионеллы)	1 заключение	1 раз в год
Экспертное заключение по результатам измерений температуры горячей воды	Результаты измерений температуры ГВС	1 заключение	1 раз в год
Сырье и готовая продукция			
КМАФАнМ, БГКП	Продовольственное сырьё животного происхождения (мясо, птица, рыба)	1 проба	1 раз в квартал или по эпид. показаниям
Staphylococcus aureus, сальмонеллы	Продовольственное сырьё животного происхождения (мясо, птица, рыба)	1 проба	По эпид. показаниям

Нитраты, пестициды	Овощи, фрукты, зелень	1 проба	1 раз в сезон (осенний/весенний)
Микробиологический контроль готовых блюд (КМАФАнМ, БГКП)	Выборочно по меню (супы, вторые блюда, салаты)	2-3 пробы	2 раза в год
Санитарно-микробиологический и паразитологический контроль поверхностей (смывы)			
Взятие смывов с объектов внешней среды	Поверхности оборудования, инвентаря, тары, рук персонала пищеблока	4 взятия	1 раз в год
Смывы на БГКП (универсальные среды)	Поверхности оборудования, инвентаря, тары, рук персонала	10 смывов	1 раз в год
Смывы на сальмонеллы (классический метод)	Поверхности оборудования, инвентаря, тары, рук персонала	10 смывов	1 раз в год
Смывы на яйца гельминтов	Поверхности оборудования, инвентаря, тары	10 смывов	1 раз в год
Экспертное заключение по смывам (микробиология)	2 помещения	2	1 раз в год
Экспертное заключение по смывам (паразитология)	, 1 помещение	1	1 раз в год
Мебель			
Инструментальные замеры мебели на соответствие ТР ТС 025/2012 и СП 2.4.2.4283-26 (п. 16)	Мебель для начальной школы	8 классов (групп)	1 раз в год
Экспертное заключение по результатам замеров и оценки мебели	Инструментальные замеры мебели на соответствие росто-возрастным показателям	1 заключение	1 раз в год
Микроклимат	Температура воздуха	В 2-х кабинетах (выборочно) по 2 точки, медицинский кабинет 2 точки, пищеблок – 2 точки	2 раз в год (холодный и теплый период) (холодный и теплый период)
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Экспертное заключение по	Результаты инструментальных замеров	2 заключения	2 раза в год

результатам замеров микроклимата	микроклимата		
Освещенность	В 5-ти кабинетах (выборочно) по 4 точки, медицинский кабинет 2 точки, пищеблок – 2 точки		1 раз в год в темное время суток
Экспертное заключение по результатам замеров освещённости	Инструментальные замеры освещённости	1 заключение	1 раз в год
Электромагнитные поля от ПЭВМ на рабочих местах сотрудников/учащихся	На десяти рабочих местах сотрудников/учащихся (выборочно)		1 раз в год
Экспертное заключение по результатам замеров уровней ЭМИ	Инструментальные замеры ЭМП от ПЭВМ	1 заключение	1 раз в год

б) Перечень профессий и должностей специалистов, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и гигиенической аттестации.

Профессия	**Характер производимых работ и вредный фактор**	**Кратность медосмотра**	**Кратность профессиональной гигиенической подготовки**
Педагогический персонал	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Руководители	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учебно-вспомогательный персонал	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Прочий педагогический персонал	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Прочие специалисты	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочие			
Рабочий КОРЗ	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик территории	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалисты сторонних организаций, регулярно осуществляющих свою деятельность на территории лицея			
Сотрудники комбината	Работы, при выполнении которых	1 раз в год	1 раз в год

питания	осуществляется непосредственный контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (приказ 988н/1420н, п. 23 раздела VI)		
Сотрудники мед кабинета	Работы в медицинских организациях (приказ 988н/1420н, п. 27); работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п. 25)	1 раз в год	Не требуется
Сотрудники охранной организации	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (приказ 988н/1420н, п. 25 раздела VI) — как работники, регулярно осуществляющие деятельность на территории образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	**Периодичность заполнения**	**Исполнитель**	**Ответственное лицо**
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Сотрудники комбината питания	Зам. Директора по АХЧ Конопатова А.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Сотрудники комбината питания	Зам. Директора по АХЧ Конопатова А.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Сотрудники комбината питания	Зам. Директора по АХЧ Конопатова А.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Сотрудники комбината питания	Зам. Директора по АХЧ Конопатова А.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту проведения исследований и получения результатов (но не реже 1 раза в полугодие	Зам. Директора по АХЧ Конопатова А.В	Директор Цветкова Т.К.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. Директора по АХЧ Конопатова А.В	Директор Цветкова Т.К
Ведомость контроля	По факту	Учитель	Инженер по охране

своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения		Сердюк Н В.	труда Круглова О.Р.

г) 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**
Выявлено несоответствие по микробиологии воды/пищи или жалоба на отравление	Изолировать партию/воду, сохранить суточные пробы, не использовать продукцию, уведомить Роспотребнадзор, организовать внеплановый отбор проб	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В, Директор Цветкова Т.К.
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 АХЧ Конопатова А.В.
Неисправности электрооборудования, проводки	Сообщить в соответствующую службу, заменить поврежденное оборудование	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Конопатова А.В. Директор Цветкова Т.К.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ  Конопатова А.В.

Заместитель директора по УВР — Поздеева М.А.

Учитель — Сердюк Н.В.

Инженер по охране труда — Круглова О.Р..

Согласовано:

Директор — Цветкова Т.К.