

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«МАЙРТУПСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1 ИМЕНИ АМХАДА
АБЗАИЛОВИЧА БИСУЛТАНОВА»
(МБОУ «Майртупская СШ №1 им. А.А. Бисултанова»)**

СОГЛАСОВАНА
Начальник ТО Управления
Роспотребнадзора по ЧР
В Курчалоевском районе
_____ Эдильгириев А.М.

УТВЕРЖДЕНА
Врио директора МБОУ
«Майртупская СШ №1 им. А.А.Бисултанова»
_____ /И.И.Халидов

Халидова Ашура
Саид-Хасановна

Подписано цифровой
подписью: Халидова
Ашура Саид-
Хасановна

приказ №141-од от 20.08.2026г.

**ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
для МБОУ «Майртупская СШ №1 им.А.А. Бисултанова»
на 2026 год**

с. Майртуп - 2026 год

Примечание

Программа разработана на основании санитарного законодательства, действующего на дату ее утверждения. При изменении обязательных санитарно-эпидемиологических требований программа подлежит актуализации приказом руководителя образовательной организации.

Особенность 2026 года: на дату проверки 20.07.2026 СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.1.4284-26 и СП 2.2.4285-26 официально зарегистрированы и опубликованы, но подлежат применению с 01.09.2026. До 31.08.2026 применяются соответствующие санитарные правила 2020-2021 годов в актуальных редакциях.

Положения, вступающие в силу в 2026 году

- СП 2.4.2.4283-26, постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19, рег. Минюста N 86855: вступает в силу 01.09.2026, действует до 01.09.2032; заменяет СП 2.4.3648-20.
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26, постановление от 02.06.2026 N 18, рег. Минюста N 86854: вступает в силу 01.09.2026, действует до 01.09.2032; заменяет санитарные требования к общественному питанию 2020 года в применимой части.
- СП 2.1.4284-26, постановление от 02.06.2026 N 20, рег. Минюста N 86856: вступает в силу 01.09.2026, действует до 01.09.2032; содержит переходное положение для объектов, введенных до вступления новых правил в силу.
- СП 2.2.4285-26, постановление от 02.06.2026 N 15, рег. Минюста N 86850: вступает в силу 01.09.2026, действует до 01.09.2032; заменяет СП 2.2.3670-20.
- Изменения СП 2.4.3648-20 и СанПиН 1.2.3685-21 по постановлению от 24.12.2025 N 19 применяются с 01.01.2026/01.03.2026 в соответствующей части до замены и окончания срока действия.
- Изменения СанПиН 2.1.3684-21 и СП 2.2.3670-20 по постановлению от 12.02.2026 N 2 применяются с 10.03.2026 в соответствующей части.

Нормы, срок действия которых заканчивается в 2026 или 2027 году

- СП 2.4.3648-20 - утрачивает силу с 01.09.2026.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - первоначально установлен срок до 01.01.2027, но с 01.09.2026 заменяется новым СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
- СП 2.1.3678-20 - утрачивает силу с 01.09.2026.
- СП 2.2.3670-20 - утрачивает силу с 01.09.2026.
- СанПиН 1.2.3685-21 - срок действия до 01.03.2027.
- СанПиН 2.1.3684-21 - срок действия до 01.03.2027.
- СанПиН 3.3686-21 - срок действия до 01.09.2027.
- Приказ Минздрава N 29н - срок действия до 01.04.2027.

1. Общие положения

Настоящая Программа определяет порядок организации производственного контроля в общеобразовательной организации в 2026 году. Программа является локальным управленческим документом школы и применяется при внутреннем санитарном контроле, профилактических мероприятиях, взаимодействии с медицинской организацией, оператором питания, подрядчиками и при подготовке к проверкам Роспотребнадзора.

Программа обязательна для исполнения работниками школы в пределах их должностных обязанностей. Подрядные организации исполняют санитарные требования в объеме заключенных договоров и технических заданий; контроль условий предоставления услуг обучающимся остается обязанностью школы как организатора образовательного процесса.

Программа пересматривается не реже одного раза в год, а также внепланово: при вступлении в силу новых санитарных правил, изменении состава помещений и оборудования, изменении способа питания или водоснабжения, вводе бассейна, организации лагеря, выявлении неудовлетворительных лабораторных результатов, аварии, жалобах, предписании Роспотребнадзора или изменении оценки риска.

Все изменения оформляются приказом директора. До внесения изменений ответственные лица применяют более конкретное и более позднее обязательное требование, вступившее в силу, если оно распространяется на фактические условия школы.

2. Цели и задачи производственного контроля

Цель	Задачи
Санитарно-эпидемиологическое благополучие обучающихся и работников	Проверять санитарное состояние территории и помещений, микроклимат, освещение, питьевой режим, питание, условия труда; фиксировать результаты и устранять нарушения.
Предупреждение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний	Обеспечивать уборку, дезинфекцию, изоляцию лиц с признаками инфекции, контроль допуска работников, взаимодействие с медицинской организацией, ДДД-мероприятия по показаниям.
Безопасные условия обучения, воспитания, питания и труда	Контролировать расписание, мебель, электронные средства обучения, спортивные и технологические помещения, пищеблок, медицинское сопровождение, условия труда работников.
Своевременное выявление нарушений	Проводить ежедневный, периодический, документарный и лабораторно-инструментальный контроль с учетом риска и фактических объектов школы.
Корректирующие и профилактические меры	Оформлять акты, планы устранения, повторный контроль, претензии подрядчикам, уведомления в предусмотренных законом случаях.

3. Характеристика образовательной организации

Территория

Территория школы должна иметь исправное ограждение, безопасные пешеходные пути, наружное освещение, контейнерную площадку, места для временного накопления отходов, озеленение без опасных растений, площадки и проезды с покрытием, позволяющим уборку. Зимой контролируются снег, наледь и противогололедные мероприятия.

Здания и помещения

Здание используется для реализации общеобразовательных программ. В составе помещений указываются учебные кабинеты, помещения начальной школы, рекреации, санитарные узлы, гардеробы, библиотека, актовый зал, спортивный зал, раздевалки и душевые, медицинский кабинет, пищеблок и обеденный зал при наличии, кабинеты химии, физики, информатики, технологии, ГПД, дополнительного образования.

Инженерные системы

Контролируются отопление, вентиляция, естественное и искусственное освещение, водоснабжение, канализация, состояние оборудования, исправность санитарно-технических приборов, отсутствие протечек, плесени и повреждений отделки.

Учебный процесс

Режим занятий, расписание, продолжительность уроков и перемен, использование электронных средств обучения, физкультурные паузы, рассадка обучающихся и соответствие мебели ростовым группам организуются с учетом возраста обучающихся и применимых санитарных правил.

Питание и питьевой режим

Питание организуется в форме [указать]. Школа контролирует условия предоставления питания независимо от привлечения оператора. Питьевой режим обеспечивается [фонтанчики/кулеры/бутилированная вода/иное] с контролем документов, сроков годности, санитарной обработки и доступности для обучающихся.

4. Перечень санитарных правил и нормативных документов

N	Документ	Применимые положения	Период применения в 2026 году
1	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ	Статьи 11, 24, 25, 29, 32, 34, 39: санитарные обязанности, производственный контроль, санитарно-противоэпидемические мероприятия, медосмотры.	Весь год
2	Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ	Статья 28: компетенция образовательной организации, создание безопасных условий обучения, охрана здоровья обучающихся.	Весь год

3	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ	Качество и безопасность пищевых продуктов, оборот пищевой продукции, сопроводительная документация.	При наличии питания
4	Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ	Охрана здоровья, медицинская помощь, взаимодействие с медицинской организацией.	Весь год
5	Трудовой кодекс РФ	Статьи 214, 220 и связанные нормы: обязанности работодателя по безопасным условиям труда и обязательным медосмотрам.	Весь год
6	СП 1.1.1058-01, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18	Порядок организации производственного контроля; перечень объектов, лабораторных исследований, должностных лиц, учет и корректирующие меры.	Весь год в применимой части
7	СП 2.4.3648-20, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28, ред. от 24.12.2025	Организации воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.	До 31.08.2026
8	СП 2.4.2.4283-26, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19, рег. Минюста N 86855	Новые требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.	С 01.09.2026 до 01.09.2032
9	СанПиН 1.2.3685-21, утв. постановлением от 28.01.2021 N 2, ред. от 24.12.2025	Гигиенические нормативы факторов среды: микроклимат, освещение, шум, ЭМП, вода и иные показатели.	До 01.03.2027
10	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. постановлением от 27.10.2020 N 32, ред. от 22.08.2024	Общественное питание населения, включая питание детей.	До 31.08.2026; формальный срок до 01.01.2027, но заменяется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 с 01.09.2026
11	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, утв. постановлением от 02.06.2026 N 18, рег. Минюста N 86854	Новые санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.	С 01.09.2026 до 01.09.2032

12	СанПиН 3.3686-21, утв. постановлением от 28.01.2021 N 4, ред. от 25.06.2025	Профилактика инфекционных болезней, противоэпидемические мероприятия, гигиеническое обучение отдельных категорий.	До 01.09.2027
13	СанПиН 2.1.3684-21, утв. постановлением от 28.01.2021 N 3, ред. от 12.02.2026	Территория, питьевая вода, эксплуатация общественных помещений, уборка, отходы, санитарно-противоэпидемические мероприятия.	До 01.03.2027
14	СП 2.1.3678-20, утв. постановлением от 24.12.2020 N 44, ред. от 20.03.2024	Эксплуатация помещений, зданий, сооружений и оборудования; применимые требования к общественным помещениям.	До 31.08.2026
15	СП 2.1.4284-26, утв. постановлением от 02.06.2026 N 20, рег. Минюста N 86856	Новые требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта; переходные положения для ранее введенных объектов.	С 01.09.2026 до 01.09.2032
16	СП 2.2.3670-20, утв. постановлением от 02.12.2020 N 40, ред. от 12.02.2026	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.	До 31.08.2026
17	СП 2.2.4285-26, утв. постановлением от 02.06.2026 N 15, рег. Минюста N 86850	Новые требования к условиям труда и производственному контролю за условиями труда.	С 01.09.2026 до 01.09.2032
18	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, ред. от 29.04.2026	Порядок обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.	До 01.04.2027
19	Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н	Перечень факторов и работ, при которых проводятся обязательные медосмотры.	Весь год
20	Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н, ред. от 30.07.2025	Форма и порядок ведения личных медицинских книжек, включая электронную форму.	До 01.09.2029; бумажные книжки переходны до 01.09.2026
21	Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н, ред. от 12.12.2023	Национальный календарь профилактических прививок и календарь по эпидемическим показаниям.	До 01.09.2030
22	Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ	Специальная оценка условий труда; разграничивается с производственным контролем.	Весь год

5. Перечень объектов производственного контроля

Объект	Контролируемые показатели	Санитарно-эпидемиологические риски
Территория школы	Уборка, покрытие, ограждение, освещение, контейнерная площадка, насекомые и грызуны	Травмы, загрязнение, занос инфекций, укусы клещей, распространение отходов
Учебные кабинеты и начальная школа	Площадь, мебель, освещение, микроклимат, уборка, проветривание, ЭСО	Переутомление, нарушения зрения и осанки, ОРИ, травмы
Рекреации, гардеробы, санитарные узлы	Санитарное состояние, мыло, бумага, сушилки, исправность сантехники, уборочный инвентарь	Контактные инфекции, травмы, неприятные запахи, аварии канализации
Пищеблок и обеденный зал	Документы на продукцию, сроки, хранение, технология, температуры, бракераж, пробы, посуда, личная гигиена	Пищевые отравления, кишечные инфекции, аллергические реакции, претензии к оператору
Медицинский кабинет	Договор, лицензия медорганизации, аптечки, сроки годности, изоляция заболевших, санитарный режим	Несвоевременная помощь, нарушение разграничения функций, распространение инфекции
Спортивный зал, раздевалки, душевые	Инвентарь, покрытия, вентиляция, уборка, душевые и сантехника	Травмы, грибковые инфекции, перегрев/переохлаждение
Кабинеты химии, физики, технологии, информатики	Реактивы, оборудование, ЭСО, вентиляция, инструкции, СИЗ, хранение инвентаря	Химические, физические и электрические риски, травмы
Водоснабжение и питьевой режим	Качество воды, исправность оборудования, документы на бутилированную воду, обработка кулеров	Кишечные инфекции, химические риски, отсутствие питьевой воды
Вентиляция, отопление, освещение	Температура, влажность, воздухообмен, освещенность, шум, ЭМП	Переутомление, неблагоприятный микроклимат, жалобы
Отходы	Сбор, накопление, маркировка, вывоз, отдельные виды отходов	Загрязнение, вредители, нарушение договорных и природоохранных требований
Условия труда работников	Микроклимат, освещение, химические и биологические факторы, СИЗ, дезсредства, СОУТ	Профессиональные риски, допуск без медосмотра, травмы

Расписание и учебная нагрузка	Продолжительность занятий, чередование предметов, перемены, внеурочная деятельность, ГПД	Переутомление, снижение работоспособности, жалобы родителей
-------------------------------	--	---

6. Перечень должностных лиц, ответственных за производственный контроль

Направление	Должность	Ф.И.О.	Обязанности	Периодичность	Фиксация	Кому представляется
Общее руководство	Директор	Ф.И.О.	Утверждает программу, приказы, договоры, решения о приостановке опасного процесса	Постоянно	Приказ, резолюция, акт	Учредитель при необходимости
Организация ППК	Заместитель директора/ответственный	Ф.И.О.	Сводит планы, журналы, акты, контролирует сроки корректирующих мер	Еженедельно/ежемесячно	Журнал ППК, отчет	Директор
Здание и территория	Заведующий хозяйством	Ф.И.О.	Контроль уборки, отходов, инженерных систем, ДДД, договоров	Ежедневно/еженедельно	Журналы, акты	Ответственный за ППК
Питание	Ответственный за питание	Ф.И.О.	Контроль меню, документов, бракеража, условий работы оператора, претензий	Ежедневно	Журналы питания, акт	Директор
Медицинское сопровождение	Медицинский работник медорганизации	Ф.И.О.	Медицинские функции по договору: осмотр в предусмотренных случаях, изоляция, профилактика, информирование	По графику и показаниям	Медицинская документация	Медорганизация/директор
Учебная нагрузка	Заместитель директора по УВР	Ф.И.О.	Расписание, ЭСО, нагрузка, ГПД, внеурочная деятельность	Периодом и ежемесячно	Лист контроля расписания	Директор
Кабинеты риска	Учителя химии, физики, технологии,	Ф.И.О.	Состояние кабинета, оборудование, СИЗ, реактивы, проветривание, инструкции	Перед занятием/ежемесячно	Журнал кабинета, чек-лист	Завхоз/замдиректора

	информатик и					
Физкульту ра	Учитель физической культуры	Ф.И.О.	Состояние спортзала, инвентаря, раздевалок, допуск к занятиям по спискам	Перед занятием	Журнал осмотра	Замдир ектора
Охрана труда	Ответствен ный за охрану труда	Ф.И.О.	Условия труда, СИЗ, СОУТ, медосмотры, инструктажи	По плану	Журнал, отчет	Директ ор
Отходы	Ответствен ный за обращение с отходами	Ф.И.О.	Контроль мест накопления, договоров, актов, отдельных видов отходов	Еженеде льно/по вывозу	Журнал/а кты	Завхоз
Уборка	Уборщики или клининговы й подрядчик	Ф.И.О./ organiz ация	Текущая и генеральная уборка, маркировка инвентаря, применение средств	Ежеднев но/по графику	График уборки, журнал	Завхоз

7. Организация контроля территории школы

Ежедневно до начала занятий проверяются состояние входных зон, проходов, крылец, лестниц, освещения, отсутствие мусора, наледи, посторонних предметов, признаков грызунов и насекомых.

Контейнерная площадка проверяется на закрытие емкостей, отсутствие россыпи отходов, своевременность вывоза, наличие актов и договора. Пищевые отходы не допускается накапливать сверх условий договора и санитарной безопасности.

Акарицидные обработки территории включаются только при наличии эпидемиологических показаний, региональных требований, расположения в эндемичной зоне, предписания или решения учредителя/территориального органа; результат оформляется актом специализированной организации.

Опасные растения, сухостой, поврежденные элементы площадок и ограждений фиксируются актом и устраняются с ограничением доступа до устранения риска.

8. Контроль санитарного состояния помещений

Текущая уборка учебных и вспомогательных помещений проводится ежедневно по утвержденному графику с применением разрешенных моющих и при необходимости дезинфицирующих средств.

Генеральные уборки проводятся по графику, а также после ремонтных работ, аварий, регистрации инфекционного заболевания, при загрязнении биологическими выделениями или по предписанию.

Уборочный инвентарь маркируется по назначению и хранится отдельно. Инвентарь для санитарных узлов не используется в учебных помещениях и пищеблоке.

Дезинфицирующие средства применяются в соответствии с инструкцией производителя; рабочие растворы готовятся обученным работником, маркируются, хранятся в недоступном для обучающихся месте.

Плесень, протечки, повреждения отделки, неисправная сантехника и запах канализации устраняются немедленно; до устранения при необходимости ограничивается доступ в помещение.

9. Контроль микроклимата, вентиляции, освещения и физических факторов

Визуальный и оперативный контроль микроклимата проводится в период отопительного сезона и при жалобах. Температура помещений фиксируется по графику, особенно в учебных кабинетах, начальной школе, спортзале и медицинском кабинете.

Инструментальные измерения микроклимата, освещенности, шума, электромагнитных полей и эффективности вентиляции проводятся аккредитованной лабораторией по риск-ориентированному плану: перед началом учебного года, после ремонта, замены светильников, вентиляционного оборудования, при жалобах, авариях, предписании или неблагоприятных результатах.

Нормативные значения принимаются по действующим СанПиН 1.2.3685-21 и специальным санитарным правилам, применимым на дату измерения. В протоколах лаборатории указываются методики, точки измерения, условия и заключение о соответствии.

10. Контроль водоснабжения и питьевого режима

При централизованном водоснабжении школа осуществляет визуальный контроль воды, исправности сантехники и питьевого оборудования, наличие аварийных сообщений, промывку после ремонтных работ и лабораторный контроль по оценке риска, договорам и требованиям территориального органа.

При нецентрализованном водоснабжении программа дополняется постоянным лабораторным контролем источника, санитарной охраной, документами на обслуживание, дезинфекцией и регламентом запрета использования воды при неудовлетворительных результатах.

Кулеры, фонтанчики и установки дозированного розлива содержатся исправными; обработка проводится по инструкции и договору. Бутилированная вода хранится с контролем срока годности и сопроводительных документов.

При аварии водоснабжения школа обеспечивает запас безопасной питьевой воды, ограничивает приготовление пищи при невозможности соблюдения санитарных условий и действует по алгоритму приложения 15.

11. Контроль организации питания

Раздел применяется при наличии пищеблока, обеденного зала, буфета, доставки готовой продукции или договора с оператором питания. При отсутствии питания раздел сохраняется как резервный и заполняется при изменении условий.

Школа контролирует условия предоставления питания обучающимся: наличие договора, меню, документов на продукцию, санитарное состояние обеденного зала, доступность питьевого режима, соблюдение графика питания, рассмотрение жалоб и претензии оператору.

Оператор питания или школьный пищеблок отвечает за приемку, хранение, технологию приготовления, бракераж, суточные пробы, личную гигиену работников пищеблока, медосмотры, ХАССП и ведение пищевой документации в пределах договора и законодательства.

Входной контроль включает проверку товаросопроводительных документов, маркировки, сроков годности, условий доставки, целостности упаковки, температурного режима, товарного соседства и условий хранения.

Лабораторные исследования готовых блюд, продукции, смывов, воды, калорийности и полноты вложения проводятся не автоматически ежемесячно, а по риск-ориентированному плану, договору, рекомендациям лаборатории, при жалобах, изменении технологии, после аварий, при предписании или неблагоприятных результатах.

12. Контроль учебного процесса

До утверждения расписания проверяются продолжительность уроков и перемен, сменность, недельная нагрузка, чередование предметов различной сложности, размещение физической активности и внеурочной деятельности.

Классные руководители и педагоги контролируют рассадку обучающихся, соответствие мебели ростовым группам, профилактику нарушений зрения и осанки, соблюдение проветривания и динамических пауз.

Продолжительность домашней работы контролируется школой в пределах ее полномочий: через объем заданий, рекомендации педагогам и рассмотрение обращений родителей.

13. Контроль использования электронных средств обучения

Педагог планирует применение экранных устройств с учетом возраста обучающихся, продолжительности непрерывной работы, чередования видов деятельности, гимнастики для глаз и освещения рабочих мест.

Проверяются расстояние до экрана, отсутствие бликов, исправность оборудования, безопасность кабелей, санитарная обработка поверхностей, режим проветривания и перерывы.

Использование персональных мобильных устройств в образовательном процессе допускается только при педагогической необходимости и в порядке, установленном локальными актами школы.

14. Контроль медицинского обеспечения и профилактики инфекционных заболеваний

Медицинское обслуживание организуется медицинской организацией на основании договора или иного законного основания. Медицинскому работнику не передаются обязанности работодателя и администрации по организации производственного контроля.

При выявлении лица с признаками инфекционного заболевания обеспечиваются временная изоляция, информирование родителей, медицинской организации и администрации, уборка и дезинфекция по показаниям, учет контактов в пределах полномочий.

Педагогические работники не выполняют функции медицинских работников. Они обеспечивают наблюдение в рамках педагогического процесса, информирование администрации и

сопровождение обучающегося до передачи законному представителю или медицинскому работнику.

Ограничительные мероприятия вводятся только при официальных основаниях: предписание, постановление, решение уполномоченного органа или медицинское заключение/информация, требующая противоэпидемических мер.

15. Контроль медицинских осмотров и допуска работников

Работодатель организует предварительные и периодические медосмотры работников в случаях, установленных Трудовым кодексом РФ, приказом Минздрава России N 29н и перечнем факторов и работ N 988н/1420н.

Личные медицинские книжки оформляются для категорий работников, для которых это предусмотрено законодательством, прежде всего работников, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, питанием, питьевой водой и медицинской деятельностью. С 01.09.2023 применяется электронная форма ЛМК по приказу Минздрава N 90н; бумажные книжки переходяно допускаются в установленный период.

Психиатрическое освидетельствование не назначается всем работникам автоматически. Оно проводится только при наличии законных оснований, включая случаи, предусмотренные актуальными правилами и медицинскими рекомендациями по результатам осмотра.

Вакцинация работников контролируется по национальному календарю и календарю по эпидемическим показаниям; медицинские противопоказания и отказ оформляются медицинской организацией/работником в установленном порядке.

16. Контроль условий труда работников

Производственный контроль условий труда не заменяет специальную оценку условий труда. СОУТ проводится по Федеральному закону N 426-ФЗ, а производственный контроль обеспечивает текущий санитарный контроль факторов и профилактических мероприятий.

Контролируются санитарно-бытовые условия, микроклимат, освещение, шум, химические и биологические факторы, применение СИЗ, безопасная работа с моющими и дезинфицирующими средствами.

Особое внимание уделяется работникам пищеблока, уборщикам, лаборантам, учителям технологии, химии, физики, информатики, работникам, контактирующим с отходами и дезинфекантами.

17. Обращение с отходами

Отходы собираются в исправные емкости, удаляются по графику, не допускается переполнение, россыпь, доступ обучающихся к местам временного накопления.

Пищевые отходы пищеблока удаляются в соответствии с санитарными требованиями и договором оператора/школы. Отработанные лампы, батарейки, картриджи и электронное оборудование передаются специализированным организациям при наличии таких отходов.

При использовании ртутьсодержащих ламп утверждается порядок действий при повреждении: ограничение доступа, проветривание по инструкции, сбор специализированной организацией или обученным лицом с демеркуризационным комплектом, оформление акта.

18. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация

Разграничиваются обследование, профилактические мероприятия и истребительная обработка. Ежемесячная химическая обработка помещений не устанавливается как универсальная обязанность при отсутствии санитарных показаний.

Профилактические ДДД-обследования проводятся по договору и графику, с оформлением актов. Истребительные мероприятия назначаются при выявлении насекомых, грызунов, следов их жизнедеятельности, по эпидемиологическим показаниям или предписанию.

Применяемые средства должны иметь документы, инструкции и использоваться обученными специалистами. После обработки проводится контроль эффективности и безопасность допуска в помещения.

19. Лабораторные и инструментальные исследования

План исследований является риск-ориентированным. Окончательные точки, кратность и перечень показателей утверждаются после обследования объекта, анализа предыдущих протоколов, способа водоснабжения, организации питания, наличия бассейна, ремонта, жалоб, предписаний и рекомендаций аккредитованной лаборатории.

Объект	Показатель	Место	Точки	Периодичность	Срок	Норматив	Исполнитель	Ответственный	Результат	Действия
Питьевая вода	Микробиологические и санитарно-химические показатели	Точка питьевого режима, ввод в здание, пищеблок	1-3	По оценке риска; обязательно после аварии/ремонта/жалоб/предписания; для нецентрализованного источника - по отдельному расширенному графику	I/III кв. или по событию	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, СП 2.4.3648-20/СП 2.4.2.4283-26	Аккредитованная лаборатория	Завхоз	Протокол	Запретить использование точки, обеспечить безопасную воду, промывка/дезинфекция, повторный анализ
Готовые блюда	Микробиология, качество термообработки при обосновании	Пищеблок/выдача	По меню	По ХАССП и оценке риска; при жалобах, смене оператора, неблагоприятных результатах, предписании	II/IV кв. или по событию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 до 31.08; СанПиН 2.3/2.4.428 2-26 с 01.09	Лаборатория/оператор	Ответственный за питание	Протокол	Изъятие продукции, претензия оператору, расследование, повторный контроль

Смывы	БГКП/санитарно-показательная микрофлора	Оборудование, инвентарь, руки, санодержаща пищевых блока	5-10	По оценке риска; после ремонта, вспышки, жалоб, неудовлетворительного контроля	II/IV кв. или по событию	Пищевые СанПиН, программа ХАССП	Лаборатория	Ответственный за питание	Протокол	Генеральная уборка, дезинфекция, обучение персонала, повторные смывы
Калорийность и полнота вложения	Энергетическая ценность, масса порций	Обеденный зал/пищевые блок	По блюдам	По оценке риска, жалобам, контролю меню, предписанию	1 раз в год/по событию	Пищевые СанПиН, циклическое меню	Лаборатория	Ответственный за питание	Протокол/акт	Корректировка технологии, претензия оператору
Микроклимат	Температура, влажность, скорость воздуха при основании	Учебные кабинеты, спортзал, медкабинет	5-8	Перед отопительным сезоном/при жалобах/после ремонта	I/IV кв.	СанПиН 1.2.3685-21, школьные СП	Лаборатория/измерения школы для оперативного контроля	Завхоз	Протокол/журнал	Настройка отопления/проветривания, повторный контроль

Освещенность	Искусственная освещенность	Рабочие места, доски, спортзал, пищеблок	5-10	После замены светильников, перед учебным годом, при жалобах, не реже по оценке риска	III кв.	СанПиН 1.2.3685-21	Лаборатория	Завхоз	Протокол	Замена ламп, чистка светильников, расчет освещения
Шум	Уровень звука	Кабинеты рядом с источниками шума, спортзал, пищеблок	По источникам	При жалобах, вводе оборудования, ремонте, предписании	По событию	СанПиН 1.2.3685-21	Лаборатория	Ответственный за ППК	Протокол	Ограничение источника, ремонт, организационные меры
Электромагнитные поля	Параметры ЭМП	Кабинеты информатики, серверная, интерактивное оборудование	По оборудованию	При вводе/массовой замене оборудования, жалобах, предписании	По событию	СанПиН 1.2.3685-21	Лаборатория	Ответственный за ИКТ	Протокол	Изменить размещение, вывести неисправное оборудование

Вентиляция	Эффективность воздухообмена, состояние решеток/каналов	Пищевлок, санузлы, спортзал, кабинеты химии/технологии	По системам	После обслуживания/ремонта, перед учебным годом, при жалобах	III кв./по событию	СП 2.1.3678-20 до 31.08; СП 2.1.4284-26 с 01.09	Подрядчик/лаборатория	Завхоз	Акт/протокол	Очистка, ремонт, повторная проверка
Песок на площадках	Паразитологические/микробиологические показатели	Песочницы/игровые площадки при наличии	По площадкам	При наличии объекта, перед сезоном, после завоза песка, жалоб, предписания	II кв.	СанПиН 2.1.3684-21, школьные СП	Лаборатория	Завхоз	Протокол	Замена песка, ограничение доступа
Вода бассейна	Показатели воды бассейна	Ванна бассейна при наличии	По чаше/системе	Только при наличии бассейна: по санитарным правилам бассейна и приложению к СП 2.1.4284-26 с 01.09	По отделённому графику	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.1.4284-26	Лаборатория	Ответственный за бассейн	Протокол	Закрытие бассейна, водоподготовка, повторный анализ

Воздух закрытых помещений	Показатели воздуха	Помещения после ремонта/жалоб/аварии	По ситуации	Не является безусловно обязательным для каждой школы; проводится по оценке риска и основаниям	По событию	СанПиН 1.2.3685-21	Лаборатория	Ответственный за ППК	Протокол	Проветривание, ограничение доступа, устранение источника
---------------------------	--------------------	--------------------------------------	-------------	---	------------	--------------------	-------------	----------------------	----------	--

Обоснование включения: Питательная вода - По оценке риска; обязательно после аварии/ремонта/жалоб/предписания; для нецентрализованного источника - по отдельному расширенному графику.

Обоснование включения: Готовые блюда - По ХАССП и оценке риска; при жалобах, смене оператора, неблагоприятных результатах, предписании.

Обоснование включения: Смывы - По оценке риска; после ремонта, вспышки, жалоб, неудовлетворительного контроля.

Обоснование включения: Калорийность и полнота вложения - По оценке риска, жалобам, контролю меню, предписанию.

Обоснование включения: Микроклимат - Перед отопительным сезоном/при жалобах/после ремонта.

Обоснование включения: Освещенность - После замены светильников, перед учебным годом, при жалобах, не реже по оценке риска.

Обоснование включения: Шум - При жалобах, вводе оборудования, ремонте, предписании.

Обоснование включения: Электромагнитные поля - При вводе/массовой замене оборудования, жалобах, предписании.

Обоснование включения: Вентиляция - После обслуживания/ремонта, перед учебным годом, при жалобах.

Обоснование включения: Песок на площадках - При наличии объекта, перед сезоном, после завоза песка, жалоб, предписания.

Обоснование включения: Вода бассейна - Только при наличии бассейна: по санитарным правилам бассейна и приложению к СП 2.1.4284-26 с 01.09.

Обоснование включения: Воздух закрытых помещений - Не является безусловно обязательным для каждой школы; проводится по оценке риска и основаниям.

20. План визуального и документарного контроля

Период	Объект	Содержание	Ответственный	Документ	Корректирующие действия
Ежедневно	Территория, входы, санузлы, учебные помещения, питание, питьевой режим	Состояние, уборка, доступность средств гигиены, температуры холодильников, бракераж	Ответственные по направлениям	Журналы, чек-листы	Немедленное устранение/акт
Еженедельно	Инвентарь, дезсредства, отходы, спортзал, кабинеты риска	Маркировка, хранение, договорные работы, состояние оборудования	Завхоз, педагоги	Лист контроля	План устранения
Ежемесячно	Документы питания, медосмотры, договоры, вентиляция визуально	Полнота документов, сроки, акты, жалобы	Ответственный за ППК	Журнал ППК	Служебная записка директору
Ежеквартально	Обобщение ППК, лабораторные результаты	Анализ нарушений и повторных дефектов	Комиссия	Квартальный отчет	Корректировка графика
Полугодие	ДДД-обследование, обучение, журналы	Акты подрячика, протоколы обучения	Завхоз/ответственный	Акт	Дополнительные мероприятия
Ежегодно	Пересмотр программы, договоров, СОУТ/медосмотры	Актуальность программы и перечней	Директор	Приказ/отчет	Актуализация
Перед учебным годом	Все помещения, мебель, освещение, вода, пищеблок, медкабинет	Готовность к учебному году	Комиссия	Акт приемки	Запрет эксплуатации и дефектного объекта
После ремонта	Ремонтируемые помещения и системы	Уборка, вентиляция, освещение, вода, воздух при основаниях	Завхоз	Акт/протокол	Повторная уборка/измерения

Внепланово	Любой объект	Жалобы, аварии, инфекции, предписания, неблагоприятные результаты	Директор/ответственный	Акт	Алгоритм разделов 24-25
------------	--------------	---	------------------------	-----	-------------------------

21. Производственный контроль пищеблока по принципам ХАССП

ККТ/этап	Опасности	Критический предел	Мониторинг	Ответственный	Коррекция	Записи
Приемка сырья/готовой продукции	Биологические, химические, физические	Наличие документов, целая упаковка, срок годности, температура	Проверка каждой партии	Кладовщик/оператор	Отказ от приемки, акт, возврат поставщику	Журнал входного контроля
Хранение	Рост микрофлоры, перекрестное загрязнение	Температуры холодильников, товарное соседство, маркировка	Ежедневно	Кладовщик/повар	Перемещение, списание, ремонт оборудования	Журнал температур
Приготовление/разогрев	Недостаточная термообработка	Технологические карты, температура/время по карте	Каждая партия	Повар/за производство	Доготовка, изъятие, разбор причины	Бракераж
Выдача	Повторное загрязнение, нарушение сроков	Время реализации, температура, масса порций	Каждая выдача	Ответственный за питание	Приостановка выдачи, замена блюда	Журнал бракеража
Суточные пробы	Невозможность расследования	Отбор от каждой партии готовых блюд при приготовлении	Ежедневно	Повар/менеджер по договору при наличии функции	Повторное обучение, акт	Журнал суточных проб
Мытье посуды	Контактное загрязнение	Режим мытья, моющие средства, состояние ванн/машины	Ежедневно	Повар/мойщик	Повторная мойка, настройка оборудования	Чек-лист

Если питание организует сторонний оператор, оператор ведет собственную систему ХАССП и пищевую документацию, а школа контролирует договорные условия, доступ обучающихся к

безопасному питанию, санитарное состояние зоны приема пищи, документы и реагирование на жалобы. Претензии оператору оформляются актом с указанием нарушения, срока устранения и повторного контроля.

22. Перечень учетной документации и журналов

Журнал	Основание	Ответственный	Периодичность	Срок хранения	Форма	Место
Журнал регистрации результатов производственного контроля	СП 1.1.1058-01, локальная программа	Ответственный за ППК	По факту проверки	Не менее срока действия программы и срока проверки	Бумажная/электронная	Администрация
Журнал генеральных уборок	Фактическая необходимость санитарного режима	Завхоз	По графику	1 год или локально	Бумажная	Завхоз
Журнал температурного режима помещений	Контроль микроклимата	Завхоз/дежурный	По графику, в отопительный период	1 год	Бумажная/электронная	Завхоз
Журнал температуры холодильного оборудования	Пищевые СанПиН/ХАССП	Кладовщик/оператор	Ежедневно	По договору/не менее года	Бумажная/электронная	Пищеблок
Журнал бракеража готовой продукции	Пищевые СанПиН	Бракеражная комиссия/оператор	Каждая выдача	По требованиям питания	Бумажная	Пищеблок
Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Пищевые СанПиН	Кладовщик/оператор	Каждая партия	По требованиям питания	Бумажная	Пищеблок
Журнал осмотра	Пищевые СанПиН, при	Медработник/уполномоченное	Перед сменой	По требованиям	Бумажная	Пищеблок/оператор

работников пищеблока	наличии пищеблока	лицо оператора		иям питания		
Журнал суточных проб	Пищевые СанПиН, при приготовлении пищи	Повар/оператор	Ежедневно	По требованиям питания	Бумажная	Пищеблок
Журнал питьевого режима	Локальная программа, фактическая необходимость	Ответственный за питьевой режим	По замене/о бработке	1 год	Бумажная/электронная	Администрация
Журнал учета дезсредств и рабочих растворов	Инструкции средств, санитарный режим	Завхоз	По приготовлению/выдаче	1 год	Бумажная	Завхоз
Журнал бактерицидных установок	Только при наличии установок и инструкции эксплуатации	Ответственный	По использованию	По паспорту/локально	Бумажная	Медкабинет/помещение
Журнал аварийных санитарных ситуаций	Локальная программа	Ответственный за ППК	По факту	3 года или локально	Бумажная/электронная	Администрация
Журнал ДДД-мероприятий	Договор и акты подрядчика	Завхоз	По обследованию/обработке	3 года или локально	Бумажная	Завхоз
Журнал учета отходов	Для видов отходов, где учет предусмотрен договором/законотдательством	Ответственный за отходы	По передаче	По требованиям учета	Бумажная/электронная	Завхоз

23. Перечень договоров и подтверждающих документов

- Договор с аккредитованной лабораторией на исследования и измерения; протоколы лабораторных исследований.
- Договор на вывоз твердых коммунальных отходов и, при наличии, договоры на отдельные виды отходов: лампы, батарейки, картриджи, электронное оборудование.
- Договор на дезинсекционные и дератизационные обследования и обработки по показаниям; акты выполненных работ и документы на применяемые средства.
- Договор на обслуживание вентиляции и акты чистки/проверки.

- Договор на обслуживание питьевого оборудования и документы на бутилированную воду.
- Договор с оператором питания или документы о самостоятельной организации питания; товаросопроводительные документы, меню, технологические карты.
- Договор с медицинской организацией или иной документ, подтверждающий медицинское обслуживание.
- Договор на стирку и обработку текстильных изделий при наличии соответствующих изделий и необходимости.
- Документы о качестве, безопасности и инструкциях по применению моющих и дезинфицирующих средств.

24. Действия при выявлении нарушений

1. Немедленно прекратить опасный процесс, если нарушение создает угрозу жизни или здоровью.
2. Ограничить доступ в помещение, к оборудованию, продукции или воде до устранения риска.
3. Изъять небезопасную пищевую продукцию из оборота, обеспечить маркировку и хранение до решения о возврате/утилизации.
4. Сообщить директору и ответственному за производственный контроль.
5. Оформить акт с описанием факта, места, даты, ответственных лиц, приложить фото, протоколы или объяснения при наличии.
6. Установить причину и определить корректирующие меры, срок и ответственного.
7. Провести повторный контроль после устранения.
8. Уведомить медицинскую организацию, учредителя и Роспотребнадзор только в случаях, прямо предусмотренных законодательством, при угрозе распространения инфекций, массовом заболевании, пищевом отравлении, аварии с угрозой санитарной безопасности или по предписанию.
9. Документировать устранение и при необходимости применить меры дисциплинарной ответственности в пределах Трудового кодекса РФ и локальных актов.

25. Действия при аварийных и чрезвычайных санитарных ситуациях

Ситуация	Действия
Авария водоснабжения/отсутствие воды	Остановить приготовление пищи при невозможности санитарного режима, обеспечить бутилированную воду, уведомить директора и поставщика, после ремонта промывка и контроль.
Авария канализации	Ограничить доступ, прекратить использование поврежденных санузлов/помещений, вызвать аварийную службу, провести уборку и дезинфекцию.
Отключение электроэнергии	Проверить холодильники, зафиксировать время и температуру, не использовать продукцию с нарушенными условиями хранения.
Поломка холодильного оборудования	Переместить продукцию в исправное оборудование, оформить акт, списать продукцию при нарушении условий.
Недоброкачественная продукция	Изъять, изолировать, оформить акт, уведомить оператора/поставщика, действовать по договору и закону.

Инфекционное заболевание/массовое заболевание	Изоляция, медорганизация, информирование родителей, противоэпидемические меры, уведомление уполномоченных органов при предусмотренных основаниях.
Грызуны или насекомые	Ограничить доступ при риске, вызвать подрядчика, провести обследование/обработку, устранить пути проникновения.
Разлив химического вещества	Удалить обучающихся, применить СИЗ, локализовать согласно паспорту/инструкции, проветрить, оформить акт.
Повреждение ртути-содержащей лампы	Ограничить доступ, проветрить по инструкции, не использовать пылесос, собрать с применением демеркуризационного комплекта или вызвать специализированную организацию.
Нарушение вентиляции/плесень	Ограничить эксплуатацию при риске, устранить причину влажности, очистить/обработать, провести повторный контроль.
Превышение по лабораторному контролю	Ввести временные ограничения, определить источник, выполнить корректирующие меры, провести повторное исследование.

26. Порядок информирования органов власти и Роспотребнадзора

Роспотребнадзор не уведомляется о каждом бытовом или техническом дефекте. Обязательное информирование организуется в случаях, когда законодательство или предписание требуют сообщения: подозрение на массовое инфекционное заболевание или пищевое отравление, авария с угрозой санитарно-эпидемиологическому благополучию, выявление небезопасной пищевой продукции в обороте, введение ограничительных мероприятий, получение предписания или запроса уполномоченного органа.

Решение об уведомлении принимает директор или лицо, его замещающее, с учетом информации медицинской организации и ответственного за ППК. Сообщение направляется способом, позволяющим подтвердить отправку: официальный электронный адрес, система электронного документооборота, телефонограмма с последующим письменным подтверждением, иной установленный канал. Подтверждение отправки хранится с материалами ситуации.

27. Подготовка работников

Тема	Категория	Периодичность	Ответственный	Документ
Санитарные требования и ППК	Все работники	При приеме и ежегодно	Ответственный за ППК	Лист ознакомления
Личная гигиена и профилактика инфекций	Педагоги, уборщики, пищеблок	При приеме и по эпидпоказаниям	Медорганизация/ответственный	Журнал инструктажа
Правила уборки и дезинфекции	Уборщики, завхоз	При приеме, при смене средства	Завхоз	Журнал

Безопасность пищевой продукции и ХАССП	Работники пищеблока, ответственный за питание	При приеме, далее по программе	Оператор/школа	Протокол обучения
Аварийные алгоритмы	Ответственные лица	Ежегодно и после изменений	Ответственный за ППК	Лист ознакомления
Отходы	Завхоз, уборщики, ответственный	Ежегодно	Ответственный за отходы	Инструктаж
ЭСО и профилактика переутомления	Педагоги	Перед учебным годом	Замдиректора	Методический протокол
Профессиональные риски	Работники по перечню ОТ	По программе ОТ	Ответственный за ОТ	Журнал ОТ

28. Контроль эффективности программы

- Количество выявленных санитарных нарушений и повторяемость нарушений.
- Доля нарушений, устраненных в установленный срок.
- Средний срок устранения нарушений по направлениям.
- Доля удовлетворительных лабораторных и инструментальных результатов.
- Количество аварийных санитарных ситуаций и срок реагирования.
- Наличие случаев инфекционных заболеваний, связанных с деятельностью школы, и результаты расследования.
- Количество обоснованных жалоб обучающихся, родителей и работников.
- Выполнение графиков уборки, ДДД-обследований, обслуживания вентиляции, лабораторного контроля.
- Прохождение работниками обязательных медицинских мероприятий, гигиенической подготовки и вакцинации при наличии оснований.
- Выполнение предписаний контролирующих органов.

29. Ответственность должностных лиц

Должностные лица несут ответственность в пределах Федерального закона N 52-ФЗ, Трудового кодекса РФ, КоАП РФ, должностных инструкций, трудовых договоров и локальных нормативных актов школы. Программа не устанавливает новых видов дисциплинарных взысканий. Применяются только взыскания и процедуры, предусмотренные законодательством.

Подрядчики и оператор питания несут ответственность по договору и законодательству за качество и безопасность оказываемых услуг. Наличие подрядчика не освобождает школу от контроля условий, в которых обучающиеся получают образовательные услуги, питание и пребывают в помещениях школы.

30. Заключительные положения

Программа действует с 01.01.2026 по 31.12.2026. Оригинал хранится в администрации школы, рабочие копии или выписки - у ответственных лиц. Работники знакомятся с программой под подпись в части их обязанностей.

Взаимодействие со сторонними организациями осуществляется по договорам, техническим заданиям, актам выполненных работ, претензиям и протоколам совещаний. Документы по производственному контролю систематизируются по направлениям: общая часть, питание, вода, помещения, медосмотры, условия труда, отходы, ДДЛ, аварии и отчеты.

Форма приказа приведена в начале настоящего документа и используется школой с заполнением реквизитов, даты, номера, Ф.И.О. директора и ответственных лиц.

Приложение 2. Приказ о назначении ответственных лиц

ПРИКАЗ N [указать] о назначении ответственных за производственный контроль. Назначить ответственными: общее руководство - директор; организация ППК - [должность, Ф.И.О.]; территория и здания - [Ф.И.О.]; питание - [Ф.И.О.]; медсопровождение - медицинская организация [указать]; условия труда - [Ф.И.О.]; отходы - [Ф.И.О.]; кабинеты риска - [Ф.И.О.].

Ответственным обеспечить выполнение обязанностей по программе, ведение документации и представление информации директору. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Приложение 3. План-график визуального и документарного контроля

План-график приведен в разделе 20 и применяется как приложение к программе. Школа вправе распечатать его отдельным листом контроля.

Приложение 4. План-график лабораторных и инструментальных исследований

План-график приведен в разделе 19. Перед заключением договора лаборатория уточняет точки отбора, методы, объем и стоимость с учетом фактических помещений школы.

Приложение 5. Перечень санитарных правил и нормативных документов

N	Документ	Область	Период
1	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ	Статьи 11, 24, 25, 29, 32, 34, 39: санитарные обязанности, производственный контроль, санитарно-противоэпидемические мероприятия, медосмотры.	Весь год
2	Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ	Статья 28: компетенция образовательной организации, создание безопасных условий обучения, охрана здоровья обучающихся.	Весь год
3	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ	Качество и безопасность пищевых продуктов, оборот пищевой продукции, сопроводительная документация.	При наличии питания
4	Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ	Охрана здоровья, медицинская помощь, взаимодействие с медицинской организацией.	Весь год
5	Трудовой кодекс РФ	Статьи 214, 220 и связанные нормы: обязанности работодателя по безопасным условиям труда и обязательным медосмотрам.	Весь год

6	СП 1.1.1058-01, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18	Порядок организации производственного контроля; перечень объектов, лабораторных исследований, должностных лиц, учет и корректирующие меры.	Весь год в применим ой части
7	СП 2.4.3648-20, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28, ред. от 24.12.2025	Организации воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.	До 31.08.2026
8	СП 2.4.2.4283-26, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19, рег. Минюста N 86855	Новые требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.	С 01.09.2026 до 01.09.2032
9	СанПиН 1.2.3685-21, утв. постановлением от 28.01.2021 N 2, ред. от 24.12.2025	Гигиенические нормативы факторов среды: микроклимат, освещение, шум, ЭМП, вода и иные показатели.	До 01.03.2027
10	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. постановлением от 27.10.2020 N 32, ред. от 22.08.2024	Общественное питание населения, включая питание детей.	До 31.08.2026; формальн ый срок до 01.01.2027, но заменяется СанПиН 2.3/2.4.428 2-26 с 01.09.2026
11	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, утв. постановлением от 02.06.2026 N 18, рег. Минюста N 86854	Новые санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.	С 01.09.2026 до 01.09.2032
12	СанПиН 3.3686-21, утв. постановлением от 28.01.2021 N 4, ред. от 25.06.2025	Профилактика инфекционных болезней, противоэпидемические мероприятия, гигиеническое обучение отдельных категорий.	До 01.09.2027
13	СанПиН 2.1.3684-21, утв. постановлением от 28.01.2021 N 3, ред. от 12.02.2026	Территория, питьевая вода, эксплуатация общественных помещений, уборка, отходы, санитарно-противоэпидемические мероприятия.	До 01.03.2027

14	СП 2.1.3678-20, утв. постановлением от 24.12.2020 N 44, ред. от 20.03.2024	Эксплуатация помещений, зданий, сооружений и оборудования; применимые требования к общественным помещениям.	До 31.08.2026
15	СП 2.1.4284-26, утв. постановлением от 02.06.2026 N 20, рег. Минюста N 86856	Новые требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта; переходные положения для ранее введенных объектов.	С 01.09.2026 до 01.09.2032
16	СП 2.2.3670-20, утв. постановлением от 02.12.2020 N 40, ред. от 12.02.2026	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.	До 31.08.2026
17	СП 2.2.4285-26, утв. постановлением от 02.06.2026 N 15, рег. Минюста N 86850	Новые требования к условиям труда и производственному контролю за условиями труда.	С 01.09.2026 до 01.09.2032
18	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, ред. от 29.04.2026	Порядок обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.	До 01.04.2027
19	Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н	Перечень факторов и работ, при которых проводятся обязательные медосмотры.	Весь год
20	Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н, ред. от 30.07.2025	Форма и порядок ведения личных медицинских книжек, включая электронную форму.	До 01.09.2029; бумажные книжки переходны до 01.09.2026
21	Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н, ред. от 12.12.2023	Национальный календарь профилактических прививок и календарь по эпидемическим показаниям.	До 01.09.2030
22	Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ	Специальная оценка условий труда; разграничивается с производственным контролем.	Весь год

Приложение 6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Категория	Мероприятие	Периодичность	Основание	Ответственный	Документ
-----------	-------------	---------------	-----------	---------------	----------

Педагогические работники	Предварительный и периодический медосмотр	По приказу N 29н и перечню работ; обычно ежегодно для детских учреждений, уточняется медорганизацией	ТК РФ, приказ N 29н, N 988н/1420н	Работодатель	Заключение/ЛМК при наличии и основания
Работники пищеблока	Медосмотр, ЛМК, осмотр перед сменой	По приказу N 29н и пищевым СанПиН	ТК РФ, приказ N 29н, приказ N 90н, пищевые СанПиН	Оператор/школа по договору	ЛМК, заключение
Уборщики служебных помещений	Медосмотр при наличии работ/факторов и контакта с детьми/дезсредствами	По перечню и оценке факторов	ТК РФ, N 29н, N 988н/1420н	Работодатель/подрядчик	Заключение
Медицинские работники	Медосмотры по правилам медорганизации	По законодательству для медработников	ТК РФ, N 29н, мед. НПА	Медицинская организация	Документы медорганизации
Работники, занятые с химическими веществами/дезсредствами	Медосмотр при наличии факторов из перечня	По результатам СОУТ/оценки факторов	N 988н/1420н	Работодатель	Заключение

Приложение 7. Работники, подлежащие гигиенической подготовке, аттестации и вакцинации

Категория	Мероприятия	Периодичность	Основание	Ответственный
Работники пищеблока	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, вакцинация по календарю	При приеме и далее по санитарным правилам/региональному порядку; вакцинация - по календарю	СанПиН 3.3686-21, приказ N 1122н	Оператор/школа
Педагогические работники	Гигиеническое обучение по вопросам воспитания и обучения	При приеме и далее по установленному порядку	СанПиН 3.3686-21, приказ N 1122н	Работодатель

	детей, вакцинация по календарю			
Работники, связанные с питьевой водой	Гигиеническая подготовка, медосмотры, вакцинация при основаниях	По фактической должности	52-ФЗ, СанПиН 3.3686-21	Работодатель
Уборщики/клининг	Инструктаж по санитарному режиму и дезинфекции; гигиеническая подготовка при наличии требования	При приеме и при смене средств	Программа ППК, инструкции средств	Завхоз/подрядчик

Приложение 8. Потенциально опасные факторы и объекты контроля

Фактор	Проявление	Объекты
Биологические	ОРИ, кишечные инфекции, паразитарные болезни, загрязнение поверхностей	Санузлы, пищеблок, классы, спортзал
Химические	Дезсредства, реактивы, моющие средства, возможные загрязнения воды	Кабинет химии, помещения уборочного инвентаря, пищеблок
Физические	Микроклимат, шум, освещенность, ЭМП, травмирующее оборудование	Классы, спортзал, информатика, пищеблок
Пищевые	Нарушение сроков, температур, технологии, аллергены	Пищеблок, обеденный зал, буфет
Инженерные	Аварии воды, канализации, вентиляции, электроснабжения	Здание и инженерные системы

Приложение 9. График генеральных уборок

Помещение	Периодичность	Ответственный	Отметка
Учебные кабинеты	По графику, не реже [указать]	Уборщик/завхоз	
Санитарные узлы	По графику с повышенной кратностью	Уборщик	
Пищеблок	По пищевым СанПиН и ХАССП	Оператор/повар	
Спортзал	По графику и после массовых мероприятий	Уборщик/учитель ФК	

После ремонта/аварии	Внепланово	Завхоз	
-------------------------	------------	--------	--

Приложение 10. График контроля микроклимата и освещения

Период	Помещения	Показатели	Ответственный	Документ
Отопительный сезон	Классы, начальная школа, спортзал	Температура	Завхоз	Журнал
Перед учебным годом	Классы, кабинеты риска	Освещенность по оценке риска	Лаборатория/завхоз	Протокол
После замены светильников	Зона ремонта	Освещенность	Завхоз	Акт/протокол
При жалобах	Помещение жалобы	Микроклимат/освещение	Ответственный ППК	Акт

Приложение 11. График обслуживания вентиляции

Система	Мероприятие	Срок	Исполнитель	Документ
Пищеблок	Проверка, очистка, обслуживание	По договору, перед учебным годом	Подрядчик	Акт
Санузлы	Проверка тяги/решеток	Ежеквартально визуально, инструментально по основаниям	Завхоз/подрядчик	Акт
Кабинет химии/технологии	Проверка вентиляции	Перед учебным годом и по жалобам	Подрядчик	Акт
Общеобменная вентиляция	Обслуживание	По паспорту/договору	Подрядчик	Акт

Приложение 12. График ДД-обследований и обработок

Мероприятие	Периодичность	Основание	Исполнитель	Документ
Профилактическое обследование	По договору, например ежеквартально или по оценке риска	Профилактика и контроль признаков	Специализированная организация	Акт
Истребительная обработка	При выявлении насекомых/грызунов, по эпидпоказаниям или предписанию	Конкретное основание	Специализированная организация	Акт

Контроль эффективности	После обработки	Проверка результата	Подрядчик/за вход	Акт
------------------------	-----------------	---------------------	-------------------	-----

Приложение 13. Перечень моющих и дезинфицирующих средств

Средство	Назначение	Концентрация/режим	Документ	Место хранения
[указать]	Полы и поверхности	По инструкции	Свидетельств о/инструкция	Закрытое помещение
[указать]	Санузлы	По инструкции	Инструкция	Отдельно от пищевых продуктов
[указать]	Пищевблок/посуда	По пищевому назначению	Инструкция	Пищевблок
[указать]	Бактерицидная обработка при наличии	По паспорту	Паспорт	Помещение

Приложение 14. Схема обращения с отходами

10. Образование отхода в помещении.
11. Сбор в маркированную емкость.
12. Перенос в место временного накопления ответственным работником.
13. Передача региональному оператору или специализированной организации.
14. Получение акта/подтверждения при предусмотренных видах отходов.
15. Санитарная обработка емкостей и площадки по графику.

Приложение 15. Алгоритм действий при аварийных ситуациях

Используется алгоритм раздела 25: остановка опасного процесса - ограничение доступа - информирование директора - вызов аварийной/подрядной службы - оформление акта - временные меры - повторный контроль - документирование устранения.

Приложение 16. Алгоритм при выявлении инфекционного заболевания

16. Выявить признаки и исключить контакт заболевшего с другими детьми без выполнения медицинских функций педагогами.
17. Передать информацию администрации и медицинскому работнику/медорганизации.
18. Изолировать обучающегося в предусмотренном помещении под наблюдением до передачи родителям/медикам.
19. Организовать текущую уборку и дезинфекцию по показаниям.
20. Действовать по указаниям медицинской организации и уполномоченных органов.
21. Оформить документы и провести анализ причин.

Приложение 17. Форма акта о санитарном нарушении

АКТ N [указать] о выявленном санитарном нарушении. Дата, время, место: [указать]. Комиссия: [Ф.И.О.]. Описание нарушения: [указать]. Нормативное/локальное основание: [указать]. Риск: [указать]. Немедленные меры: [указать]. Ответственный за устранение: [Ф.И.О.]. Срок: [дата]. Подписи.

Приложение 18. Форма плана корректирующих мероприятий

N	Нарушение	Причина	Мера	Ответственный	Срок	Повторный контроль
1	[указать]	[указать]	[указать]	Ф.И.О.	[дата]	[результат]

Приложение 19. Форма отчета о выполнении программы

Показатель	План	Факт	Отклонение	Корректирующие меры
Визуальные проверки	[указать]	[указать]	[указать]	[указать]
Лабораторные исследования	[указать]	[указать]	[указать]	[указать]
Нарушения	[указать]	[указать]	[указать]	[указать]
Медосмотры	[указать]	[указать]	[указать]	[указать]
Жалобы/аварии	[указать]	[указать]	[указать]	[указать]

Приложение 20. Чек-листы контроля

Чек-лист: Территория

Показатель	Отметка	Комментарий
Ограждение исправно	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Дорожки безопасны	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Мусор удален	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Контейнерная площадка чистая	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Нет признаков грызунов/насекомых	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Освещение исправно	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Чек-лист: Учебные помещения

Показатель	Отметка	Комментарий
Проветривание	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Мебель соответствует росту	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Освещение исправно	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Нет повреждений отделки	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
ЭСО используется по плану	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Уборка выполнена	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Чек-лист: Санитарные узлы

Показатель	Отметка	Комментарий
Мыло есть	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Бумага есть	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Сушки/полотенца исправны	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Сантехника исправна	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Запах канализации отсутствует	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Инвентарь промаркирован	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Чек-лист: Спортивный зал

Показатель	Отметка	Комментарий
Покрытие исправно	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Инвентарь закреплен	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Раздевалки чистые	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Вентиляция работает	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Душевые исправны при наличии	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Травмоопасные элементы отсутствуют	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Чек-лист: Пищеблок

Показатель	Отметка	Комментарий
Документы на продукцию	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Сроки годности	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Температуры холодильников	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Бракераж	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Суточные пробы	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Санитарная одежда	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Чек-лист: Обеденный зал

Показатель	Отметка	Комментарий
Столы чистые	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
График питания соблюден	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Посуда безопасна	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Потоки организованы	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Жалобы фиксируются	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Чек-лист: Питьевой режим

Показатель	Отметка	Комментарий
Вода доступна	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Сроки годности	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Обработка кулера/фонтанчика	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Одноразовая/индивидуальная посуда	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Журнал заполнен	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
-----------------	--	------------------------

Чек-лист: Медицинский кабинет

Показатель	Отметка	Комментарий
Договор/лицензия	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Аптечки и сроки	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Изолятор/место ожидания	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Уборка	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Взаимодействие с администрацией	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Чек-лист: Электронные средства обучения

Показатель	Отметка	Комментарий
Время работы с экраном	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Расстояние до экрана	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Нет бликов	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Перерывы	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Кабели безопасны	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Обработка поверхностей	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Чек-лист: Оператор питания

Показатель	Отметка	Комментарий
Договор действует	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Меню согласовано/утверждено	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Журналы ведутся	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Претензии отрабатываются	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Персонал допущен	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]
Лабораторный контроль по плану	☐ да ☐ нет ☐ не применимо	Комментарий: [указать]

Правовая и санитарно-эпидемиологическая экспертиза проекта

Дата проверки актуальности нормативной базы: 20.07.2026. Проверка выполнена по официальным и справочным правовым источникам: Официальный интернет-портал правовой информации publication.pravo.gov.ru/pravo.gov.ru, реестр зарегистрированных актов Минюста России, публикации Российской газеты, а также справочные правовые системы ГАРАНТ и КонсультантПлюс для сведений о редакциях, сроках действия и переходных положениях.

Проверенный акт	Результат проверки
Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ	Весь год. Статьи 11, 24, 25, 29, 32, 34, 39: санитарные обязанности, производственный контроль, санитарно-противоэпидемические мероприятия, медосмотры.
Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ	Весь год. Статья 28: компетенция образовательной организации, создание безопасных условий обучения, охрана здоровья обучающихся.
Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ	При наличии питания. Качество и безопасность пищевых продуктов, оборот пищевой продукции, сопроводительная документация.
Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ	Весь год. Охрана здоровья, медицинская помощь, взаимодействие с медицинской организацией.
Трудовой кодекс РФ	Весь год. Статьи 214, 220 и связанные нормы: обязанности работодателя по безопасным условиям труда и обязательным медосмотрам.
СП 1.1.1058-01, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18	Весь год в применимой части. Порядок организации производственного контроля; перечень объектов, лабораторных исследований, должностных лиц, учет и корректирующие меры.
СП 2.4.3648-20, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28, ред. от 24.12.2025	До 31.08.2026. Организации воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

СП 2.4.2.4283-26, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19, рег. Минюста N 86855	С 01.09.2026 до 01.09.2032. Новые требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.
СанПиН 1.2.3685-21, утв. постановлением от 28.01.2021 N 2, ред. от 24.12.2025	До 01.03.2027. Гигиенические нормативы факторов среды: микроклимат, освещение, шум, ЭМП, вода и иные показатели.
СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. постановлением от 27.10.2020 N 32, ред. от 22.08.2024	До 31.08.2026; формальный срок до 01.01.2027, но заменяется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 с 01.09.2026. Общественное питание населения, включая питание детей.
СанПиН 2.3/2.4.4282-26, утв. постановлением от 02.06.2026 N 18, рег. Минюста N 86854	С 01.09.2026 до 01.09.2032. Новые санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
СанПиН 3.3686-21, утв. постановлением от 28.01.2021 N 4, ред. от 25.06.2025	До 01.09.2027. Профилактика инфекционных болезней, противоэпидемические мероприятия, гигиеническое обучение отдельных категорий.
СанПиН 2.1.3684-21, утв. постановлением от 28.01.2021 N 3, ред. от 12.02.2026	До 01.03.2027. Территория, питьевая вода, эксплуатация общественных помещений, уборка, отходы, санитарно-противоэпидемические мероприятия.
СП 2.1.3678-20, утв. постановлением от 24.12.2020 N 44, ред. от 20.03.2024	До 31.08.2026. Эксплуатация помещений, зданий, сооружений и оборудования; применимые требования к общественным помещениям.
СП 2.1.4284-26, утв. постановлением от 02.06.2026 N 20, рег. Минюста N 86856	С 01.09.2026 до 01.09.2032. Новые требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта; переходные положения для ранее введенных объектов.
СП 2.2.3670-20, утв. постановлением от 02.12.2020 N 40, ред. от 12.02.2026	До 31.08.2026. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.
СП 2.2.4285-26, утв. постановлением от 02.06.2026 N 15, рег. Минюста N 86850	С 01.09.2026 до 01.09.2032. Новые требования к условиям труда и производственному контролю за условиями труда.
Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, ред. от 29.04.2026	До 01.04.2027. Порядок обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.
Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н	Весь год. Перечень факторов и работ, при которых проводятся обязательные медосмотры.
Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н, ред. от 30.07.2025	До 01.09.2029; бумажные книжки переходяно до 01.09.2026. Форма и порядок ведения личных

	медицинских книжек, включая электронную форму.
Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н, ред. от 12.12.2023	До 01.09.2030. Национальный календарь профилактических прививок и календарь по эпидемическим показаниям.
Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ	Весь год. Специальная оценка условий труда; разграничивается с производственным контролем.

Положения, вступающие в силу в 2026 году

- СП 2.4.2.4283-26, постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19, рег. Минюста N 86855: вступает в силу 01.09.2026, действует до 01.09.2032; заменяет СП 2.4.3648-20.
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26, постановление от 02.06.2026 N 18, рег. Минюста N 86854: вступает в силу 01.09.2026, действует до 01.09.2032; заменяет санитарные требования к общественному питанию 2020 года в применимой части.
- СП 2.1.4284-26, постановление от 02.06.2026 N 20, рег. Минюста N 86856: вступает в силу 01.09.2026, действует до 01.09.2032; содержит переходное положение для объектов, введенных до вступления новых правил в силу.
- СП 2.2.4285-26, постановление от 02.06.2026 N 15, рег. Минюста N 86850: вступает в силу 01.09.2026, действует до 01.09.2032; заменяет СП 2.2.3670-20.
- Изменения СП 2.4.3648-20 и СанПиН 1.2.3685-21 по постановлению от 24.12.2025 N 19 применяются с 01.01.2026/01.03.2026 в соответствующей части до замены и окончания срока действия.
- Изменения СанПиН 2.1.3684-21 и СП 2.2.3670-20 по постановлению от 12.02.2026 N 2 применяются с 10.03.2026 в соответствующей части.

Нормы, срок действия которых заканчивается в 2026 или 2027 году

- СП 2.4.3648-20 - утрачивает силу с 01.09.2026.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - первоначально установлен срок до 01.01.2027, но с 01.09.2026 заменяется новым СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
- СП 2.1.3678-20 - утрачивает силу с 01.09.2026.
- СП 2.2.3670-20 - утрачивает силу с 01.09.2026.
- СанПиН 1.2.3685-21 - срок действия до 01.03.2027.
- СанПиН 2.1.3684-21 - срок действия до 01.03.2027.
- СанПиН 3.3686-21 - срок действия до 01.09.2027.
- Приказ Минздрава N 29н - срок действия до 01.04.2027.

Разделы, подлежащие заполнению школой

- Полное и сокращенное наименование, адреса, Ф.И.О. директора, приказные реквизиты.
- Проектная мощность, фактическое количество обучающихся и работников, режим работы.
- Наличие пищеблока, оператор питания, форма питания, договоры, меню, фактическая схема ХАССП.
- Наличие медицинского кабинета и данные медицинской организации.
- Наличие спортзала, бассейна, мастерских, кабинетов химии, физики, информатики и технологии.
- Система водоснабжения и водоотведения, питьевые точки, график обслуживания.

- Наличие дошкольных групп, интерната, ГПД, дополнительного образования, лагеря дневного пребывания.
- Фактические точки лабораторного контроля, установленные лабораторией и утвержденные директором.
- Региональные требования, предписания территориального органа Роспотребнадзора и учредителя.

Предупреждение: окончательная периодичность лабораторных исследований должна определяться с учетом характеристик объекта, способа водоснабжения, организации питания, результатов предыдущих исследований, оценки риска, фактических жалоб и аварий, рекомендаций аккредитованной лаборатории и требований территориального органа Роспотребнадзора. Настоящий проект не устанавливает необоснованную одинаковую периодичность лабораторного контроля для всех школ.

Приложение

Анализ опасностей и ККТ/КТ

Стадия	Основные опасности	Меры управления	Статус	Обоснование
Приемка сырья	Биологические: загрязненное сырье, нарушение холодовой цепи. Химические: остатки моющих средств, пестициды, аллергены без маркировки. Физические: посторонние включения, поврежденная упаковка.	Проверка сопроводительных документов, маркировки, сроков годности, целостности упаковки, температуры скоропортящейся продукции, условий доставки; отказ от приемки при несоответствии.	КТ; для готовой к употреблению продукции без последующей термообработки может быть ККТ	На обычном сырье часть опасностей далее управляется хранением и термообработкой. Для готовых продуктов, которые не проходят обеззараживающий этап, приемка является последним барьером.
Хранение	Рост микрофлоры, перекрестное загрязнение, нарушение товарного соседства, истечение сроков годности, загрязнение упаковки.	Раздельное хранение сырой и готовой продукции, температурный контроль холодильников, маркировка, FIFO/FEFO, контроль сроков, закрытая тара, ежедневная запись температур.	КТ	Опасность управляется санитарным режимом и температурой, но обычно не устраняется полностью на этой стадии; при нарушении есть последующие барьеры для сырья.
Размораживание	Размножение микроорганизмов при	Размораживание в холодильном оборудовании или	КТ	Стадия предотвращает рост опасностей,

	длительном нахождении в опасном температурном диапазоне, стекание сока на другую продукцию.	иным утвержденным технологией способом; отдельная емкость; исключение повторного замораживания; фиксация времени начала/окончания.		но не является обеззараживающей; основной уничтожающий барьер наступает при термообработке.
Первичная обработка	Перекрестное загрязнение через доски, ножи, руки, ванны; попадание земли, песка, скорлупы, костей, инородных предметов.	Поточность сырья и готовой продукции, маркированный инвентарь, отдельная обработка сырья, мойка овощей, санитарная обработка инвентаря, личная гигиена.	КТ	Этап снижает загрязнение и предотвращает перенос опасностей, но не гарантирует их устранение до безопасного уровня.
Приготовление / сборка	Ошибки рецептуры, аллергены, загрязнение полуфабрикатов, нарушение технологии, использование запрещенных или просроченных ингредиентов.	Работа по технологическим картам, контроль закладки, разделение потоков, контроль аллергенов, использование разрешенного сырья, бракераж полуфабрикатов при необходимости.	КТ	Управляет технологической дисциплиной, но безопасность окончательно подтверждается последующей термообработкой или контролем готового блюда.
Термическая обработка	Выживание патогенной микрофлоры, недостаточная прожарка/проварка, неравномерный прогрев.	Соблюдение технологической карты: время, температура, степень готовности; контроль температуры в толще продукта для рискованных блюд; исправность оборудования; бракераж готовой продукции.	ККТ	Это основной этап уничтожения или снижения биологической опасности до приемлемого уровня; после него часто нет другого обеззараживающего этапа.
Охлаждение, если предусмотрено	Быстрое размножение спорообразующей и остаточной микрофлоры при медленном охлаждении, повторное загрязнение.	Использовать только при наличии утвержденной технологии и оборудования; быстрое охлаждение, закрытая тара, маркировка времени, раздельное хранение, запрет самовольного	ККТ, если продукция после охлаждения будет храниться и повторно использоваться	Приготовленная продукция уже прошла тепловой этап, а медленное охлаждение может вновь сделать ее опасной; последующий

		охлаждения горячих блюд “на завтра”.		разогрев не всегда надежно устраняет токсины. Если охлаждение не предусмотрено школьной технологией, этап исключается.
Порционирование	Повторное загрязнение готовых блюд через руки, инвентарь, посуду, воздух; нарушение массы порций; контакт с аллергенами.	Чистая посуда и инвентарь, санитарная одежда, гигиена рук, минимизация времени вне мармитов/холодильников, контроль массы порций, разделение аллергенных блюд.	КТ	Этап не устраняет опасности, а предотвращает повторное загрязнение готовой продукции.
Раздача	Рост микрофлоры при длительном нахождении на линии раздачи, нарушение температур, смешение партий, выдача блюда после допустимого времени.	Контроль времени с момента изготовления, температур горячих и холодных блюд по техкартам и санитарным требованиям, бракераж перед выдачей, защита блюд от загрязнения.	КТ; для горячего/холодного удержания перед потреблением может быть ККТ	Если раздача является последним этапом перед употреблением, нарушение времени и температуры уже не будет исправлено последующим процессом. Роспотребнадзор указывает, что блюда, требующие разогревания, не должны находиться на раздаче более 3 часов с момента изготовления.
Обращение с остатками	Повторное использование небезопасных остатков, смешение партий, пищевые отходы как источник вредителей и запахов.	Остатки готовой пищи после раздачи не возвращаются в питание детей; оформление списания/утилизации; сбор пищевых отходов в закрытую тару; своевременное удаление; санитарная обработка емкостей.	КТ	Этап направлен на исключение повторного попадания небезопасной продукции в оборот и санитарное содержание пищебл

