МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 183

Утверждено приказом
МАОУ СОШ № 183 от
01.09.2026 № 124

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАОУ СОШ №183

Екатеринбург 2026г.

Настоящая Программа производственного контроля в школе регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

В данной Программе производственного контроля в школе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой (Планом), является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности школы или других существенных изменений деятельности общеобразовательной организации.

Лица, осуществляющие производственный контроль в школе: - директор, заместитель директора по УВР, завхоз, медицинский работник, ответственный по питанию.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт директор.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №183 (МАОУ СОШ №183)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная: дошкольное образование; начальное общее образование; основное общее образование; среднее общее образование; дополнительное образование детей; деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления.
Юридический адрес:	620141, Свердловская область, г. Екатеринбург, улица Пехотинцев, 4а
Фактический адрес:	620141, Свердловская область, г. Екатеринбург, улица Пехотинцев, 4а
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее трехэтажное здание
Площадь	3295 кв.м
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	Централизованное
Система водоснабжения	Централизованное водоснабжение; вода холодая
Система канализации	Централизованная канализация

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Действует до 1 сентября 2027 года;

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020 № 988н/1420н.

Для реализации Программы производственного контроля оформляются следующие документы:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию
- Договор на проведение лабораторных исследований.
- Договор на вывоз ТКО.
- Договора на водоснабжение, водоотведение, отопление
- Договор на оказание медицинских работ и услуг
- Договор на проведение медицинских осмотров сотрудников
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты школы (приказы, положения).

3. Перечень работников общеобразовательной организации, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Приказ от 01.09.2026 № 124
2	Заместитель директора по УВР	Организация образовательной деятельности в школе, руководство им и контроль за его развитием; методическое руководство педагогического коллектива; контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности; исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ от 01.09.2026 № 124
3	Завхоз	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории образовательной организации; организация лабораторно-инструментальных исследований;	Приказ от 01.09.2026 № 124

		ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды.	
4	Медицинский работник (по согласованию)	Контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся школы; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Приказ от 01.09.2026 № 124
5	Лицо, ответственное за организацию питания	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации.	Приказ от 01.09.2026 № 124

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	1 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.4285-26, СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685- 21 (до 1 марта 2027 года), МУК 4.3.4120-25	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21 до 1 марта 2027 года), МУК 4.3.3975-24	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования	1 раз в год	В пищеблоках – 10 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, столов). В начальных классах –10 проб (с мебели, парт, с батарей, подоконников. В туалетных комнатах: ручки, дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков	СанПиН 3.3686-21 **(**до 1 сентября 2027 года)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

4	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21 (до 1 марта 2027 года)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель-предметник	37	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель начальных классов	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог/социальный педагог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Советник директора	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог дополнительного образования	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Воспитатель ГПД	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Педагог-библиотекарь	1		
12	Уборщик служебных помещений	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Работники пищеблока (повар, кухонный работник, кладовщик)	4	1 раз в год	ежегодно

15	Рабочий	13	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей - приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Завхоз, медработник
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 (до 1 марта 2027 года) СанПиН 3.3686-21 (до 1 сентября 2027 года)	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Завхоз, Региональный оператор по обращению с ТКО
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Спортинвентарь и маты	Кратность протирки	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Завхоз
Спортивное оборудование	Кратность испытания	СП 2.4.2.4283-26	В начале учебного года	Завхоз
Учебные классы (кабинеты)	Соблюдение режима проветривания на переменах	СП 2.2.4285-26, СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Завхоз, уборщик служебных помещений
	Наличие систем приточно-	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	

	вытяжной вентиляции (исправность оборудования)			
	Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.3686-21 (до 1 сентября 2027 года)	1 раз в месяц	
	Очистка и мытье стекол	СП 2.4.2.4283-26	2 раза в год	
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.2.4283-26	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21 (до 1 сентября 2027 года)	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21(до 1 сентября 2027 года)	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.2.4283-26	1 раз в 3 дня	Завхоз
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в	СП 2.4.2.4283-26	Ежемесячно	Завхоз

	помещениях			
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дез. средствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План- график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль за организацией образовательной деятельности, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания				
Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21 (до 1 марта 2027 года)	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель Директора по учебной работе
	Продолжительность учебной недели в зависимости от максимальной учебной нагрузки			
Учебное расписание	Соответствие изменению степени	СП 2.4.2.4283-26,	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом	Заместитель Директора по

	(умственной) работоспособности обучающихся в течении недели и дня	СанПиН 1.2.3685-21 (до 1 марта 2027 года)	полугодии)	учебной работе
	Наличие отдельного расписания для факультативных занятий			
	Организация сдвоенных уроков			
Проведение занятий	Наличие физкультминутки во время уроков	СанПиН 1.2.3685-21 (до 1 марта 2027 года)	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель
	Контроль за объемом домашних заданий			
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	СП 2.4.2.4283-26	Ежедневно	Учитель физической культуры
	Выполнение требований по организации закаливания детей			
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	СанПиН 1.2.3685-21 (до 1 марта 2027 года)	1 раз в год	Педагог-библиотекарь
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; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Каждая партия	Завхоз
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Завхоз
	– время смены кипяченой воды		Завхоз	Завхоз
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Завхоз
	-температура холодильного			

	оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Каждый технологически й цикл	Завхоз
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Повар, медицинский работник
	- дата и время реализации		Каждая партия	Завхоз
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз, медработник
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Завхоз, Ответственный по питанию
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся				
Здоровье	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактически х прививок	Медработник
	Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.3686-21 (до 1 сентября 2027 года)	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.2.4283-26	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник

	кожных покровов			
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Завхоз
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХААСП
Отчеты группы ХААСП	По графику	Председатель группы ХААСП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз

9. 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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	Присоздании образовательной организации и по необходимости	Директор

2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических	Ежегодно	Директор

	(профилактических) мероприятий и плана производственного контроля за санитарными правилами в школе		
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор