



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА АУЛА КАМЕННОМОСТ»

369229

КЧР, Карачаевский район,
а. Каменномост, ул. Алиева, 40

тел.(87879) 2-90-54

E-mail: kamennomost.mou@mail.ru

ПРИКАЗ

31.08.2021

№ 42/4 - О

Об утверждении Программы производственного
контроля на 2021-2022 уч. год

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой МКОУ «Средняя общеобразовательная школа а. Каменномост» согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2021-2022 уч. год (приложение 1).
2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.01.2027 г.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «СОШ а. Каменномост»:



Ф. Х. Лайпанова

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

**Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа а. Каменномост»**

**а. Каменномост
2021 год**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа а. Каменномост» (МКОУ «СОШ а. Каменномост»)</i>			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Лайпанова Файзура Харуновна 8 928 399 19 50</i>			
Юридический адрес:	<i>369229, а. Каменномост, ул. Алиева, 40</i>			
Фактический адрес:	<i>369229, а. Каменномост, ул. Алиева, 40</i>			
Количество работников:	<i>42 человека</i>			
Количество обучающихся:	<i>95 человек</i>			
Свидетельство о государственной регистрации	<i>№</i>	<i>163</i>	<i>от</i>	<i>17.05.2012</i>
ОГРН	<i>1020900775961</i>			
ИНН	<i>0905007651</i>			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>№</i>	<i>365</i>	<i>от</i>	<i>26.08.2016.</i>

Программа составлена в 2-х экземплярах

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), в соответствии с пп.3.3.1. п. 3.3 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, подп.8.4.5 п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20(раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания») и санитарных правил СП 1.1. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «СОШ а. Каменноост» возлагается на директора школы Лайпанову Файзуру Харуновну.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на

человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2.Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1.Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1.Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2.Организация медицинских осмотров.

2.3.3.Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

2.3.4.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5.Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6.Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7.Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4.Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1.Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МКОУ «СОШ а. Каменномост» Лайпанова Файзура Харуновна.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам

прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР»

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР».

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно - правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санэпидблагополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32)	СанПиН 2.4. 3648-20
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	СанПиН 2.4.4. 2599-10
8	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	СанПиН 2.1.4. 1074-01

9	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28	СанПиН 2.4.3648-20
11	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1. 2193-07
12	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1. 1058-01
13	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2./2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор - Лайпанова Файзура Харуновна

- за организацию производственного контроля;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания.

Медицинский работник – Чомаева Светлана Рамазановна

Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременноехождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние столовой.

Заместитель директора по АХР- Гедиев Владимир Конакбиевич

- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за температурой воздуха в холодное время года.

Повар школы – Караева Джанджуля Ханафиевна

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно- двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миоптозов периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30кг- для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**9. Перечень контингента работников, подлежащих
медицинским осмотрам, согласно приказа
Минздравсоцразвития РФ от 28 января 2021года №29н
профессионально - гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	и.и. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1,	Учителя-предметники	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 раздел 3 приказу от 28.01.2021г.№ 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата. обусловленное профессионально й деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. пп.25 п.6 приложения №1 к приказу от 28.01.2021г.№ 29н		
2.	Директор	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 раздел 3 приказу от 28.01.2021г.№ 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	пп.25 п.6 приложения №1 к приказу от 28.01.2021г.№ 29н		
3.	Уборщик служебных помещений	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 раздел 3 приказу от 28.01.2021г.№ 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические	п.1пп.1.8.1.2.		

		моющие средства	приложение № 1 к приказу 28.01.2021г.№ 29н		
		Хлор и его соединения	п.1пп.1.8.1.2. приложение №1 к приказу 28.01.2021г.№ 29н		
		Работа, связанная с мышечным напряжением	пп.25 п.6 приложения №1 к приказу от 28.01.2021г.№ 29н		
4.	Повар Кухонный рабочий	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18 раздел 3 приказа от 28.01.2021г.№ 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Хлор и его соединения.	п.1пп.1.8.1.2. приложение №1 к приказу 28.01.2021г.№ 29н		
		Работа, связанная с мышечным напряжением	пп.25 п.6 приложения №1 к приказу от 28.01.2021г.№ 29н		
		Подъём и перемещение груза вручную.	пп.25 п.6 приложения №1 к приказу от 28.01.2021г.№ 29н		
		Работы при повышенных температурах	пп.25 п.6 приложения №1 к приказу от 28.01.2021г.№ 29н		
5	Заместитель директора	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 раздел 3 приказа от 28.01.2021г.№ 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Сторож	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18 раздел 3 приказа от 28.01.2021г.№ 29н	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. 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, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР».

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований.	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников.	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинфекции, дератизации, и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заместитель директора по АХР
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заместитель директора по АХР
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведение витаминизации, хранением	1 раз в месяц- комиссия по	Бракеражная

	суточных проб.	питанию Ежедневно	комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Заместитель директора по АХР
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор школы
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор школы
11	Санпросветработа	постоянно	Заместитель директора по АХР
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Педагог- организатор, преподаватель- организатор ОБЖ

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

№ п\п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	кладовщик	Алботова Ф.И
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	повар	Караева Дж.Х.
3.	Ведомость контроля за рационом питания	ответств. за питание	Токова И.К.
4.	Журнал здоровья	кладовщик	Алботова Ф.И.
5.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	кладовщик	Алботова Ф.И.
6.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	повар кладовщик	Караева Дж.Х. Алботова Ф.И.

7.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	кладовщик	Алботова Ф.И.
8.	Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования	заместитель директора по АХР	Гедиев В.К.
9.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	повар	Караева Дж.Х.
10.	Производственный контроль за качеством и безопасностью питания	администрация школы ответств.за питание	Лайпанова Ф.Х. Токова И.К.

13.Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательного учреждения.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерениозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим.	

		показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Микробиологическое исследование готовых блюд	1 раз в год	2-3 блюда	Готовые блюда

14.Программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МКОУ «СОШ а. Каменноост».

1.Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1.Здание МКОУ «СОШ а. Каменноост» обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1.Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1.Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: бутилированная вода.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

2.Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1.Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 21-дневное меню для летних каникул).

2.2.Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностях в пищевых веществах

(таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед)..

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии с рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

15. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность.

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Постоянно, летний период –при необходимости
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику
Контроль за состоянием санитарно- технического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
<i>Контроль за организацией питьевого режима в школе</i>	<i>Ежедневно</i>
<i>Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню</i>	<i>Ежедневно</i>
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно
Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:	
- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Ежедневно
- уборки столовой:	Ежедневно
- правила мытья посуды;	Ежедневно
контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	Ежедневно
- контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	Ежедневно
- контроль за соблюдением сроков годности	Ежедневно

<p>пищевых продуктов; контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль правильности кулинарной обработки; - контроль за наличием йодированной соли; - контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; - контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни; - наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; - контроль за рационом питания учащихся; - контроль за потоком сырья; <p>условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд</p>	<p>Ежедневно Ежедневно 1 раз в неделю 1 раз в месяц 1 раз в неделю 1 раз в месяц 1 раз в квартал При поступлении продуктов</p>
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичный - все сотрудники; - периодический - все сотрудники; - профессиональная гигиеническая подготовка - профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники и пр. 	<p>При поступлении на работу Ежегодно</p>

16. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности

Реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;

- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

**Характеристика
условий размещения объекта питания
МКОУ «СОШ а. Каменномост»**

Название объекта	Школьная столовая -пищеблок
Адрес	а.Каменномост ул.Алиева,40.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Имеется
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Имеется
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал 46 кв.м.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

План

санитарно-противоэпидемических мероприятий

на 2021-2022 учебный год

МКОУ «СОШ а. Каменноост»

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Произвести зачистку вентиляционной системы в столовой школы.
5. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в неделю.
6. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
7. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.

**План производственного контроля организации питания
в МКОУ «СОШ а. Каменноост»**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 12 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся.

8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

