

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Красноармейская средняя общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

31.08.2022

п. Красноармейский

№ 321

Об утверждении программы по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организации общественного питания в МБОУ Красноармейской СОШ

В соответствии с внесенными изменениями в статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», статьей 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", руководствуясь Федеральным законом от 06.10.2003 N 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», методическими рекомендациями МР 2.4. 0179-20 « Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях», методическими рекомендациями МР 2.4. 0180-20 « Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», утвержденными, Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» от 18.05.2020 года, в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.4.5.2409-08, утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45, раздел 10 (редакция, действующая с 1 января 2020 года), в целях улучшения санитарно-эпидемиологической обстановки в общеобразовательных учреждениях, в соответствии со ст. 51 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организации общественного питания (столовая) (Приложение № 1).
2. Контроль по исполнению настоящего приказа возложить на зам. директора по ВР С.Г. Иващенко.

Директор школы

Ознакомлен

Л.В. Гришина

С.Г. Иващенко

## ПРОГРАММА

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

**для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Красноармейской средней общеобразовательной школы**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Красноармейская средняя общеобразовательная школа, РО, Орловский район, п.Красноармейский, ул.Кирова,37 ИНН 6126002960/612601001

Ф.И.О. руководителя, телефон Гришина Людмила Владимировна 8(86375)21-5-40

Юридический адрес: РО, Орловский район, п.Красноармейский, ул.Кирова,37

Фактический адрес: РО, Орловский район, п.Красноармейский, ул.Кирова,37

**Свидетельство о государственной регистрации**

№ 1026101451551 от 19 ноября 2002г. выдано межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы №15 по Ростовской области

<u>Количество работающих</u>	<u>50 человек</u>	<u>из</u>
<u>них подлежащих периодическому медосмотру</u>	<u>50 человек</u>	

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам видов деятельности, работ, услуг представляющих опасность для человека, выдано: от «27» августа 2012г. № 61.22.04.000.М.000106.08.12

Кем выдано: ТОГУ Роспотребнадзора по Ростовской области в Орловском, Пролетарском(с), Мартыновском, Зимовниковском районах

## ПРОГРАММА

**производственного контроля**

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

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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПиН 2.4.1. 3648-20

6. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий». СП 1.1. 1058-01

7. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения». СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2. 1324-03

**11. «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**

**Перечень должностных лиц, на которых по предприятию возложены обязанности по осуществлению производственного контроля:**

1. Заместитель директора по АХР Яковенко С.Г. тел.8(86375)21-5-40

**3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:**

3.1. Работники организации проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

<b>Наименование обследований:</b>	<b>осмотров,</b>	<b>Кратность обследований:</b>
<b>1</b>		<b>2</b>
Осмотр терапевтом		При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом		При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом		При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатром		При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр наркологом		При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр гинекологом		При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>1</sup>
Исследование крови на сифилис		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>2</sup>
Мазки на гонорею		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>3</sup>
Флюорография		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>4</sup>
Клинический анализ крови, мочи		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>5</sup>
Анализ глюкозы крови, м./реакция		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Электрокардиография		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>6</sup>
Женщины в возрасте старше 40 лет УЗИ молочных желез		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>7</sup>
Флюорография		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование на носительство яиц гельминтов.		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование на носительство цисты лямблий.		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация		При поступлении на работу. Работники не связанные с пищевыми продуктами – 1 раз в 2 года
Невролог		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
УЗИ органов малого таза		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

<sup>1</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>2</sup> Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>3</sup> Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>4</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>5</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>6</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>7</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров	Ежедневно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию. Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностях тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы.	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции – документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
6	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно

7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	Ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследования блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе ( в т.ч. наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	Постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	Постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	Ежемесячно
12	Контроль за организацией питания 12.1. Контроль за обеспеченностью горячим питанием, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по РО (ТО) примерного меню. 12.2. Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. Наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания. 12.3. Подготовка сведений о качественном и количественном	Ежедневно

	<p>составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро и микроэлементов.</p> <p>12.4. Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.</p>	
--	--	--

### 3.2 Организация лабораторных исследований, испытаний в МБОУ Красноармейской СОШ

Контрольные критические точки	Точка отбора проб	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1	2	3	5	6
Вода питьевая - 1 проба	подсобные помещения школы	Микробиологические показатели, в соответствии с СанПиН 2.1.4. 1074-01	1 проба	1 раз в год
Физфакторы		Освещенность, микроклимат ЭМП	1р/м 2р/м 10р/м	1 раз в год 2 раза в год 4 раза в год

3.3 Кроме того, работникам организации рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, в осенне-зимний период против гриппа.

#### 4. Перечень форм учета и отчетности МБОУ Красноармейской СОШ:

4.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

4.2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований (при включении в программу раздела 3 «Организация лабораторных исследований»).

4.3. Личные медицинские книжки работников

4.4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, производственный контроль и т.д.).