

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Красноармейская средняя общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

31.08.2021

п. Красноармейский

№ 353

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 со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», постановления Администрации Орловского района от 26.07.2021 № 516 «Об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Орловского района в 2021-2022 учебном году за счет средств бюджета Орловского района», приказа УО Орловского района от 23.08.2021г. № 324 «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Орловского района в 2021-2022 учебном году», приказа УО Орловского района от 24.08.2021г. № 328 «Об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Орловского района в 2021- 2022 году», 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:**

- 1.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.
- 1.2. Федеральный закон от 02 января 2000г № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006г)
- 1.3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- 1.4. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», №157-ФЗ от 17.09.98г (ред. от 30.06.2006г)
- 1.5. Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01г №77-ФЗ ( ред. от 22.08.2004г)
- 1.6. СанПиН 2.2.1/2.1.1. 1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
- 1.7. СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- 1.8. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
- 1.9. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- 1.10. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
- 1.11. Приказ 302н от 12.04.2011г. Министерства Здравоохранения и социального развития РФ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и

порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

**2. 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

N 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 ангин, 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
	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,	Постоянно

	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)	
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	Постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	Ежемесячно
12	<p>Контроль за организацией питания</p> <p>12.1. Контроль за обеспеченностью горячим питанием, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по РО (ТО) примерного меню.</p> <p>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.</p> <p>12.3. Подготовка сведений о качественном и количественном 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</p>	Ежедневно

	оценка качества блюд по органолептическим показателям.	
--	--	--

### 3. 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

4.2. 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.

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

5.1. 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);

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

5.3. Личные медицинские книжки работников

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