



Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ № 6»

Варламова Л.А.

«11» января 2021 г.

Программа производственного контроля и соблюдение санитарных правил и норм в учреждениях для детей и подростков

1. Наименование учреждения: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 6» Юридический адрес: 462635 Оренбургская область, г.Гай, пер.Парковый, 3.

2. Перечень официально изданных санитарных норм и правил наличие которых обязательно в учреждении:

- Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», № 52 ФЗ 30.03.99г.

- Сан Пин 2.4.2.1178 – 02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

- Сан Пин 1.1.1058 -01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических профилактических мероприятий».

- Сан Пин 2.2.2./2.4.1340 – 03 «Гигиенические требования к персональным электроно - вычислительным машинам и организации работы».

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

3. Ответственный за организацию и осуществление производственного контроля: Варламова Любовь Александровна, директор школы.

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

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1.	Микроклимат	1 раз в год
2.	Освещенность	1 раз в год
3.	Шум	1 раз в 2 года
4.	Измерение мебели	1 раз в год
5.	Вода в разводящей сети: Органолептические микробиологические показатели	1 раз в год
6.	Смывы на БКГП (пищеблок)	1 раз в год 10 смывов
7.	Продукты: - санитарно- химические показатели; - микробиологические показатели; - блюда (горячее питание) на калорийность и полноту вложения продуктов	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год

8.	Компьютерные классы: - микроклимат -освещенность - шум - ЭМП - уровень ионизации воздуха - измерение мебели - воздух на формальдегид	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
----	---	---

5. Производственный контроль осуществляется: Восточным территориальным отделом Роспотребнадзора

Адрес: 462631 Оренбургская область, г. Гай, ул. Молодежная 4 «в»

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным осмотрам и гигиеническому обучению:

№	Наименование должностей	Кол-во чел.	Краткость медосмотров	Краткость гигиенической подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
2	Зам директора по УВР	2	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
3	Зам директора по информатизации	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
4	Зам.директора по хоз.работе	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
5	Зам дир. по ВР	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
6	Педагог - психолог	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
7	Старший вожатый	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
8	Зав.библиотекой	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
9	Соц.педагог	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
10	Учитель - логопед	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
11	Учителя	34	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
12	Воспитатель	3	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
13	Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
14	Лаборант	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
15	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
16	Рабочий по обслужив. здания	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
17	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
18	Ответственный по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
19	Гардеробщик	2	1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник

20	Уборщик служ. помещений		1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
21	Работник кухни		1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник
22	Мед работник		1 раз в год	1 раз в год	Мед. кн.	Медицинский работник

7. Мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия:

1. План санитарно – противоэпидемиологических мероприятий на 2020 – 2021 учебный год.
2. Работы по техническому обслуживанию узлов учета тепловой энергии и холодной воды ИП Кукушкин В.А. договор от 11.01.2021г. № 14
3. Теплоснабжение и поставка горячей воды договор от 11.01.2021 № 301014, , договор холодного водоснабжения от 11.01.2021г. № 301013, водоотведение от 11.01.2021г. № 237ОС-2020.
4. Гельминтологическое обследование работников, лабораторные исследования на пищеблоке, измерение физических факторов
5. Услуги по вызову ТКО договор от 24.10.2020г. № 11987
6. Услуги по дератизации, дезинсекции, аккарицидной обработки договор от 11.01.2021г. № 243
7. Обслуживание технического и холодильного оборудования и др. – хоз.группа отдела образования администрации Гайского городского округа по разовым договорам.
8. Производственный контроль производства пищевой продукции в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 6» г.Гая Оренбургской области с применением принципов ХАССП разработан в соответствии с требованиями нормативных документов организатором питания ООО «Комбинат школьного питания» г.Орск.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций:

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры
1.	Отсутствие электроэнергии	1. Временная остановка работы. 2. Сообщение в ВТО
2.	Аварийная ситуация на водопроводных и канализационных сетях	1. Остановка работы 2. Сообщение в ВТО 3. Проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3.	Выход из строя технологического оборудования	Ограничение ассортимента блюд
4.	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	1. Остановка работы 2. Сообщение в ВТО

План
Санитарно – противоэпидемиологических мероприятий
на 2020 – 2021 учебный год МБОУ «СОШ № 6»

1. Проводить влажную уборку помещений, классных комнат с использованием соды, мыла и других моющих средств (ежедневно)
2. Соблюдать режим проветривания помещений в классных комнатах, (согласно графика)
3. Проводить генеральную уборку помещений, классных комнат фойе с применением дезинфицирующих средств (1 раз в месяц).
4. Мыть окна с наружи и изнутри (два раза в год – весной и осенью).
5. Проводить влажную уборку столовой с применением дезинфицирующих средств (ежедневно после каждого посещения учащихся)
6. Систематически обрабатывать школьные помещения от грызунов и насекомых.
7. Убрать территорию школы от мусора и содержать в надлежащем порядке мусорный контейнер (ежедневно)
8. Педагогическому коллективу выполнять требования к режиму воспитательного процесса: проводить на уроках физминутки, физ. гимнастику для глаз, проветривать классные кабинеты.
9. Заместителю директора по учебно – воспитательной работе составлять расписание занятий в соответствии санитарным нормам.
10. Классным руководителям проводить беседы с учениками о гигиене и здоровом образе жизни.
11. Повышать уровень физической культуры учащихся:
 - через совершенствования методики уроков физической культуры;
 - включение учащихся в спортивную работу, расширение сети спортивных секций школы и города, привлечением учащихся к школьным и городским спортивным соревнованиям (постоянно)
12. Проводить постоянно витаминизацию пищи.

Программа по осуществлению контроля организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 6

2021 год

№ 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 предприятием 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 выпускаемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦСЭН
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 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с ЦСЭН, ассортиментный перечень.

3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. 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. Зам. Директора по АХЧ	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал брака 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. Медсестра	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. Зам. Директора по АХЧ	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. Зам. Директора по АХЧ	Журнал температурного режима и относительной влажности.
5. Контроль за условиями труда сотрудников производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. Директора по АХЧ	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. Зам. Директора по АХЧ
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. Директора по АХЧ
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке			
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. Директора по АХЧ
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. Медсестра
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра

Визуальный контроль

Визуальный контроль

Медицинские книжки сотрудников.
Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.

Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

Приказ об организации питания обучающихся.
Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.

График приема пищи.

Акты по проверке организации питания школьной комиссии.