

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Ивня»  
Ивнянского района Белгородской области**

**УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ №2 п. Ивня»  
Л.А. Лысенко  
от «28» августа 2022г. №205**

**Программа производственного контроля  
за соблюдением и выполнением санитарно-противоэпидемиологических  
(профилактических) мероприятий  
в МБОУ «СОШ №2 п. Ивня»  
Ивнянского района Белгородской области  
на 2022-2023 учебный год**

**ПРИНЯТО**  
решением Общего собрания  
трудоого коллектива  
МБОУ «СОШ №2 п. Ивня»  
от «25» августа 2022г. №1

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

Программа производственного контроля в «СОШ №2 п. Ивня» Ивнянского района Белгородской области определяет и предусматривает обязанности ответственных лиц по выполнению санитарных правил СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СПЗ.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

Целью программы производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности деятельности, связанной с оказанием образовательных услуг, предупреждение инфекционных, соматических заболеваний и отклонений в физическом развитии обучающихся, профессиональных заболеваний персонала путём должного выполнения санитарных правил и санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Наименование учреждения: МБОУ «СОШ №2 п. Ивня» Ивнянского района Белгородской области.

Место нахождения (адрес): 309110, РФ, Белгородская область, Ивнянский район, пер. Гагаринский, 28.

ФИО руководителя (телефон): Лысенко Любовь Анатольевна, тел. 8-920-205-95-87.

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности для сотрудников и обучающихся образовательного учреждения и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей.

Программа действует в течение 1 календарного года, возможна корректировка и пролонгация в последующие 5 лет.

По согласованию с ТО ТУ Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе в «Программу ПК» могут быть внесены изменения, дополнения при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности.

В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Школе
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

## Раздел 1.

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
3. Положение о Государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утв. Постановлением Правительства РФ от 05.06.94г. № 625 и изменения и дополнения, внесенные в Положение о Государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденные постановлением правительства РФ от 30.06.98г. № 680
4. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
7. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
8. 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»;
9. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (и/или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
10. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
11. ТР ТС 025/2012 «Обезопасности мебелиной продукции»;
12. Приказ от 31.12.2020 Минтруда № 988н, Минздрава № 1420-н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
13. Приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29-н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ со вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
14. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества»
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
16. СанПиН 2.2.272.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

17. СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения №9 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"».
18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
19. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
20. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
21. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

## Раздел 2

### Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должность	Объект(функции)контроля	Периодичность
Директор	Соблюдение санитарных правил и норм, наличие санитарно-эпидемиологических заключений (сертификатов и иных документов, подтверждающих безопасность и безвредность) на режим, методики, программы обучения, ТСО, мебель и др. факторы учебно-воспитательной среды.	Постоянно
Заместитель директора (АХЧ)	Санитарно-техническое состояние учреждения: - Состояние и содержание участка учреждения; - Состояние и содержание инженерных коммуникаций в здании; - Состояние и содержание помещений, вспомогательных помещений и мест общего пользования: актов зал, лестничные клетки, коридоры и др.	Визуальный контроль
Преподаватель-организатор ОБЖ	Еженедельный контроль за санитарным состоянием учебных кабинетов и помещений. Контроль за соблюдением санитарных требований к территории. Соблюдение требований к устройству и содержанию помещений, водоснабжению, канализации.	1 раз в неделю
Заместитель директора (АХЧ)	Организация и контроль профилактических медицинских осмотров сотрудников учреждения	1 раз в год
Заместитель директора (АХЧ)	Организация и контроль гигиенического обучения и аттестации работников (уровень гигиенических знаний)	1 раз в 2 года
Заместитель директора (АХЧ)	Проверка наличия дезинфицирующих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно
Заместитель директора (АХЧ)	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно
Директор	Проверка сроков прохождения работниками гигиенического обучения и медицинских осмотров	Постоянно
Шеф-повар школьного пищеблока	Контроль за достаточностью содержания технологического оборудования, инвентаря, посуды и тары.	Постоянно

	<p>Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.</p> <p>Контроль за раздачей блюд и отпуском полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p>	
	<p>Мероприятия по контролю за соблюдением требований к транспортировке, приему и хранению продовольственного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.</p> <p>Контроль за раздачей блюд и отпуском кулинарных изделий</p> <p>Контроль за соблюдением персоналом личной гигиены, за своевременным прохождением предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований.</p> <p>Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям работы в производственных помещениях (ежедневный визуальный контроль за состоянием воздушно-теплового баланса, освещенностью, наличием источников вредных физических факторов, и прочее).</p>	
Зам. директора (УВР)	Организация основного учебно-воспитательного процесса в соответствии с учебным планом	Постоянно
Председатель ПК	Условия труда работников учреждения	Постоянно
МКУ «Управление образования», директор школы	<p>Создание условий, гарантирующих охрану и укрепление физического, психического и социального здоровья воспитанников в части:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развития материально-технической базы учреждения, отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям и обеспечивающей условия сохранения и укрепления здоровья детей (совместно с органами санитарного надзора);</li> <li>- соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил, гарантирующих укрепление здоровья воспитанников (освещенность, тепловой режим,</li> </ul>	Контроль, согласно графику проверки

### Раздел 3

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых проводятся лабораторные исследования и испытания, их периодичность

№ п/п	Объект производственного контроля	Точка отбора проб (проведения лабораторных исследований, испытаний)	Химические вещества, биологические, физические и др. факторы, подлежащие оценке	Периодичность	Методика контроля	Должность ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7
1.	Воздух рабочей зоны, вредные физические факторы на рабочих местах					Мед. Работник. Шеф-повар
2.	Вспомогательные и административные помещения		освещенность микроклимат электромагнитные поля	1р. в 2г 1р. в 2г 1р. в 2г		
3.	Вредные физические факторы на рабочих местах	Класс с ЭВМ	освещенность микроклимат электромагнитные поля	1 р. в год 2 р. в год 1 р. в год		

**Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, \* профессиональной гигиенической подготовке\*\*.**

№ п/п	должность	Участие врачей специалистов			Лабораторные и функциональные исследования					
		терапевт	дерматовенеролог	стоматолог ЛОР	Флюорография	кровь на RW	мазок на гонококк	нос-во киш. инф-ии, брюш. тиф	иссл-ия на гельминтозы	мазок на нос-во патоген, стафилококка
1.	шеф-повар	1 раз в год	2 раза в год	1 раз в год	1 раз в год	2 раза в год	2 раза в год	при поступлении	1 раз в год	-
2.	повар	1 раз в год	2 раза в год	1 раз в год	1 раз в год	2 раза в год	2 раза в год	при поступлении	1 раз в год	-
3.	Подсобный рабочий по кухне	1 раз в год	2 раза в год	1 раз в год	1 раз в год	2 раза в год	2 раза в год	при поступлении	1 раз в год	-

\*\* Те же

\* Пофамильные списки корректируются и предоставляются ежегодно на согласование в ТО в Яковлевском районе.

\* Пофамильные списки лиц, входящих в учебные группы по гигиенической подготовке, а также время ее проведения утверждаются приказом руководителя образовательного учреждения, согласуются с ТО ТУ в Яковлевском районе.

**Перечень должностных лиц, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (согласно штатному расписанию)**

Должность	Медицинский осмотр работников (кратность)					По приказу МЗРФ №29-н от 28.01.2021	Профессиональное гигиеническое обучение (приказ МЗРФ №229 от 29.06.00)
	По приказу МЗ №29-н от 28.01.2021						
	Флюорография	Терапевт, оториноларинголог, Стоматолог, дерматовенеролог	Смотровой кабинет	Гельминтозы	Бак/обследовании		
Директор	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 2 года
Зам. директора	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 2 года
Зам. директора	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 2 года
Учитель							
Педагог дополнительного образования	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 2 года
Документовед	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 2 года
Рабочий комплексной обслуживающей ремонтной бригады	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 2 года
Уборщик служебных помещений	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 2 года

Лица, поступающие на работу в образовательное учреждение, в обязательном порядке, проходят медицинское обследование.

В соответствии с ФЗ № 52 должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, обязаны проходить профессиональную гигиеническую подготовку. Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки определяется приказом Минздрава РФ №229 от 29.06.2000 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" и является необходимой при поступлении на работу для всех сотрудников, в дальнейшем периодической - один раз в два года.

Необходимость прохождения представителями должностных лиц при выполнении своих трудовых обязанностей предварительных (при поступлении на работу) и периодических профилактических медицинских осмотров в целях предупреждения и распространения инфекционных заболеваний определяется приказом Минздрава России №29-н от 28.01.2021 "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры".

Объем и периодичность медицинских осмотров для руководителей, заместителей, педагогических работников, технического персонала и др. образовательных организаций:

- предварительно (при поступлении на работу) -  
осмотр терапевтом, оториноларингологом, стоматологом, дерматовенерологом, исследование крови на

сифилис, бактериологическое исследование на гонорею и трихомониаз, флюорографическое обследование органов грудной клетки;

периодически (один раз в год) -

осмотр терапевтом, оториноларингологом, стоматологом, дерматовенерологом, исследование крови на сифилис, бактериологическое исследование на гонорею и трихомониаз, флюорографическое обследование органов грудной клетки. Сотрудники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе недопускаются.

На основании Федерального закона от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» лица, не прошедшие вакцинацию подлежат в образовательной организации недопускаются.

Результаты профилактических медицинских осмотров, отметки о перенесенных инфекционных заболеваниях и профилактических прививках вносятся в личную медицинскую книжку (на соответствующую страницу, с указанием названия и номера исследования, даты и результата проведения) и заверены печатью/штампом лечебно-профилактического учреждения, а также печатью врача.

Результаты гигиенической аттестации вносятся в личную медицинскую книжку сотрудников. Форма бланка ЛМН утверждена приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации № 122 от 14.04.2000 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов".

Личные медицинские книжки сотрудников хранятся в администрации учреждения и выдаются на руки только для прохождения очередного медицинского осмотра.

Ответственность за допуск работников, не прошедших в установленном срок медицинский осмотр, гигиеническое обучение и аттестацию, не имеющих личной медицинской книжки установленного образца, несет администрация ОУ.

При открытии и оздоровительного учреждения на базе учреждения, все задействованные сотрудники проходят медицинское обследование в полном объеме, в соответствии с приказом Минздрава России № 29-нот 28.01.2021.

Перечень осуществляемых работ, услуг, видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию:

Санитарно-эпидемиологической оценке подлежат:

- программы, методики, режимы обучения, в части их соответствия гигиеническим требованиям; санитарное состояние и образовательная деятельность учреждения, в части гигиенических требований.

## **Раздел 5.**

**Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а так же видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

1. Аттестация рабочих мест.

**Раздел 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**  
Не предусмотрены.

## **Раздел 7.**

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

1. Бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.
2. Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников
3. Санитарный журнал.

## **Раздел 8.**

**Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, центра Госсанэпиднадзора и населения.**

Аварийные ситуации в системах водоснабжения и канализации.

## **Раздел 9.**

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

1. Контроль за соблюдением санитарных требований к территории.
2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям работы в производственных помещениях (ежедневный визуальный контроль за состоянием воздушно-теплого баланса, освещенностью, наличием источников вредных физических факторов и пр.)
3. Соблюдение требований к устройству и содержанию помещений, водоснабжению, канализации.
4. Контроль за достаточностью, содержанием технологического оборудования, инвентаря, посуды и тары.
5. Мероприятия по контролю за соблюдением требований к транспортировке, приему и хранению продовольственного сырья, пищевых продуктов.
6. Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.

7. Контроль за раздачей блюд и отпуском кулинарных изделий.
8. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами, проведение дезинсекционных и дератизационных работ.
9. Контроль за соблюдением персоналом личной гигиены, за своевременным прохождением предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований.

## **Раздел 10.**

### **Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы.**

Задачи производственного контроля

#### Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Мероприятия по дезинфекции и т.д.

## Раздел 11.

### **Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**

Школьные комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в своей деятельности руководствуются законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями департамента образования, культуры и молодежной политики Белгородской области, отдела образования управления по социально-культурному развитию администрации Ивнянского района, уставом и локальными актами образовательных учреждений.

Состав школьных комиссий утверждается приказом руководителей школ на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

#### **Основные направления деятельности комиссии:**

- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль:
  1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся.
  2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции.
  3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
  4. За качеством готовой продукции.
  5. За санитарным состоянием пищеблока.
  6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования.
  7. За организацией приема пищи обучающихся.
  8. За соблюдением графика работы столовой и буфета.
- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся  
МБОУ «СОШ №2 п. Ивня» Ивнянского района Белгородской области**

<b>№ п\п</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Место контроля, нормативные документы</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Учетно-отчетная форма</b>
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХЧ	Акты готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатели школьных комиссий	Книги протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Мед. работник	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Мед. работник	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Мед. работник	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Шеф-повар, мед. работник, соц. педагог	Протокол проверки

7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Мед.работник школы	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Мед.работник школы	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание в школе	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание. Мед.работник школы	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Шеф-повар, мед.работник школы, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурные учителя по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание. Шеф-повар	Акт списания
14	Соблюдение	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Мед.работник школы	Акты проверки

	санитарных правил при мытье посуды				
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ школы	Акты проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Мед.работник школы	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание. Мед.работник школы	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Шеф-повар, зам. дир. по АХЧ школы	Акты проверки

**План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
1. Проверка двухнедельного меню	Сентябрь	Медработник
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Ежемесячно	Медработник. Замдиректора по АХЧ
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Медработник
4. Использование финансовых средств на питание учащихся	Октябрь, январь	Директор школы. Соц.педагог Классные руководители
5. Организация просветительской работы	Октябрь, апрель	Медсестра, зам.дир. (ВР), педагогические работники
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию	Ноябрь	Соц.педагог
7. Контроль за качеством питания	Ежедневно	Шеф-повар. Медработник
8. Проверка табелей питания	Ежемесячно	Бухгалтер      МКУ      «Управление образования»

**Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся, персонала и населения, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы и др.**

Наименование(характеристика)ситуации	Сроки информирования	Куда направляется информация
Аварийные ситуации на инженерных сетях (водопроводных и канализационных)	Немедленно	ЖКХ, РЭС, Роспотребнадзор
Аварийные ситуации системы отопления, несоблюдение теплового режима, системы электроснабжения	Немедленно	ЖКХ, РЭС, Роспотребнадзор
Внезапные групповые(массовые)инфекционные и неинфекционные заболевания(отравления)или резкое ухудшение состояния здоровья обучающихся и сотрудников	Немедленно	ЦРБ, МКУ «Управление образования», Роспотребнадзор
Ситуации, повлекшие за собой тяжкие телесные повреждения или гибель обучающихся(сотрудников), профессиональные заболевания(отравления)	Немедленно	ЦРБ, МКУ «Управление образования», ПК, Роспотребнадзор
Загрязнение(химическое, биологическое) территории и помещений учреждения	Немедленно	РУО, Роспотребнадзор МЧС
Неудовлетворительные результаты исследований по производственному лабораторному контролю	Немедленно	ТОУФС
Проведение дератизационных работ с использованием дезинфекционных средств, разрешенных Минздравом РФ и Госкомсанэпиднадзором РФ(борьба с грызунами)	Немедленно	ООО «Санэпид-сервис»

**Информация предоставляется немедленно в течение 4 часов с момента возникновения и в сложившейся ситуации**

**Примечание:**

- 1.** При неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановке, ухудшении санитарно-технического состояния учреждения и отрицательной динамикой в состоянии здоровья детей, органы санитарной службы (ТОУФСР Роспотребнадзор) вправе потребовать увеличения кратности и объемов производственного контроля
- 2.** Органы санитарной службы своевременно информируются при изменении (внедрении новых) методик, программ, подходов к обучению, воспитанию и т.д. в учреждении. Порядок производственного контроля в данном случае согласовывается дополнительно.
- 3.** Кратность и объем производственного контроля может быть изменен органами санитарной службы в зависимости от санитарно-технического состояния объекта, положительной динамики показателей учебно-воспитательной среды и состояния здоровья детского коллектива.