

ПРИКАЗ

31 августа 2020

№ 32/2

«Об утверждении Программы производственного контроля МБОУ Хадынская СОШ»

В целях обеспечения безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, приказываю:

1. Утвердить Программу производственного контроля МБОУ Хадынской СОШ Пий-Хемского кожууна РТ.
2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой



/Монгуш Л.Ч./

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ Хадынской СОШ
Пий-Хемского кожууна РТ
/Л. Ч. Монгуш/
Приказ № 32/2 от 31.08.2020 г.

Программа производственного контроля МБОУ Хадынской СОШ Пий-Хемского кожууна РТ

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;

- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Тембрель Виктор Олимович – завхоз школы

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- 5.1. Монгуш Людмила Чараш-ооловна– директор школы;
 5.2. Тембрель Виктор Олимович – завхоз школы;
 5.3. Долчунмаа Сентябина Эник-ооловна – старший повар детского питания;
 5.4. Байкара Лилия Мергеновна – медицинский работник;
 5.5. Монгуш Мария Март-ооловна — социальный педагог школы.

6. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат	
Директор школы	Секретарь учебной части
Заместители директора	Педагог психолог
Заведующий библиотекой	
Бухгалтер	Социальный педагог
Рабочий по обслуживанию здания	Сторож
Старший повар детского питания	Повар
Кухонный работник	Уборщик служебных помещений
-	Дворник
Учитель	

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз
Санитарное состояние и содержание учреждения	Ежедневно	Завхоз Медицинский работник

(проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)		Зам. директора по УВР
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Старший повар детского питания Медицинский работник Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и ТБО	Завхоз
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Завхоз
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Зам. директора по ВР Завхоз
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Завхоз Старший повар детского питания Медицинский работник
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Старший повар детского питания Медицинский работник бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Завхоз Старший повар детского питания Медицинский работник бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинский работник
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, Медицинский работник
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, Медицинский работник
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия, Медицинский работник Старший повар детского питания
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Завхоз Медицинский работник Зам. директора по ВР
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка	Медицинский работник

	тары, своевременный вывоз)	Старший повар детского питания
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Медицинский работник Старший повар детского питания Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Медицинский работник Старший повар детского питания
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Медицинский работник
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель

8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору.

9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору.

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год
Работа вентиляционных систем в спортивном зале, актовом зале, информатики, санузлах.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на обработку № от

10. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 11.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях
- 11.2. Авария канализационной системы
- 11.3. Отключение электросетей
- 11.4. Инфекционные заболевания
- 11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО ТУ Роспотребнадзор по телефонам:

12. Прогноз ожидаемых с 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.