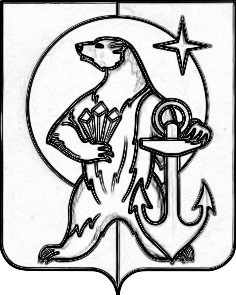
****

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**ЧУКОТСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ г. Певек»**

**ПРИКАЗ**

от 31.08.2024 г. № 02-02/675 г. Певек

О производственном контроле

в 2024 – 2025 учебном году

В соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения безопасной работы школьной столовой, соблюдения норм и правил, предъявляемых к организации детского питания в общеобразовательных организациях,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ Центр образования г. Певек на 2024 – 2025 учебный год (приложение 1).
2. Утвердить перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля (приложение 2)
3. Ответственным за осуществление производственного контроля:
   1. осуществлять производственный контроль в соответствии с программой, указанной в п. 1 настоящего приказа;
   2. в случае выявления нарушений, невыполнения норм и правил, предъявляемых к организации детского питания в МБОУ Центр образования г.Певек незамедлительно информировать руководителя.
4. Возложить ответственность на Яковлеву Т.С., заведующего столовой:
   1. за соответствие фактического рациона питания меню-требованию и десятидневному меню;
   2. за реализацию продуктов в соответствии со сроками их реализации;
   3. за соблюдение технологии приготовления блюд;
   4. за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, пищеблоке.
5. Возложить ответственность за организацию и проведение контроля питания родителями (законными представителями) обучающихся на Петреню И.М., заместителя директора по учебно-методической работе.
6. Петрене И.М., заместителю директора по учебно-методической работе, ответственному за организацию и проведение контроля питания родителями (законными представителями) обучающихся, организовать контроль питания родителями (законными представителями) обучающихся не реже 1 раза в месяц в соответствии с графиком (приложение 2).
7. Осинской С.А., документоведу, ознакомить сотрудников учреждения с содержанием настоящего приказа.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа руководитель оставляет за собой.

Директор МБОУ Центр образования г. Певек Е.А. Богатырева

С приказом ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФИО | Подпись | Дата |
| Яковлева Т.С. |  |  |
| Петреня И.М. |  |  |
| Кришталь М.В. |  |  |
| Литвиненко Г.Е. |  |  |
| Осинская С.А. |  |  |
| Глухарева М. |  |  |

Приложение 1

к приказу МБОУ Центр образования г.Певек

от 31.08.2024 № 02-02/675

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования г.Певек» на 2024 – 2025 учебный год

1. Пояснительная записка

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования г.Певек» (МБОУ Центр образования г.Певек) | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Богатырева Елена Александровна, (842737) 4-27-70 | | | |
| Юридический адрес: | 689400, ЧАО, Чаунский район, г.Певек, ул. Пугачёва, д.62 | | | |
| Фактический адрес: | 689400, ЧАО, Чаунский район, г.Певек, ул. Пугачёва, д.62 | | | |
| Количество работников: | до 100 человек | | | |
| Количество обучающихся: | свыше 500 человек и менее 1000 человек | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации права | № | 036753 | от | 26.12.2014г. |
| ОГРН | 1028700568544 | | | |
| ИНН | 8706003752 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | Регистрационный №428 | | от | 12.05.2016г. |

* 1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
  2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
  3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
* начальное общее образование,
* основное общее образование;
* среднее общее образование;
* дополнительное образование детей и взрослых;
* профессиональное образование.
  1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
* Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
* СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
* СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
* Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
* СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
* СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
* МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания.

1. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность |
| 1 | Богатырева Елена Александровна | директор |
| 2 | Литвиненко Галина Евгеньевна | заместитель директора по административно-хозяйственной работе (далее – АХР), кладовщик |
| 3 | Кришталь Марина Владимировна | заместитель директора по УМР |
| 4 | Петреня Игорь Михайлович | заместитель директора по УМР |
| 5 | Яковлева Т.С. | заведующий школьной столовой, кладовщик |
| 6 | Глухарева Майра | заведующий производством (шеф-повар) |
| 7 | Осинская Светлана Александровна | специалист по кадрам |
| 8 | Домуллоева Нарзилгул Назаровна | диетическая сестра |

1. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичностьконтроля | Лица, проводящие контроль | | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ | | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха  График проветривания | ежедневно | заведующий школьной столовой | СП 2.4.3648-20 | | Журнал регистрации температуры и влажности |
| Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания | | | | | | |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | при составлении и пересмотре расписания занятий | заместители директора по УМР | СП 2.4.3648-20 | | расписание занятий (гриф согласования) |
| один раз в месяц (выборочно) | классный журнал |
| один раз в месяц (выборочно) | классный журнал |
| Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования | | | | | | |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция  Дезинсекция  Дератизация | ежедневно | заместитель директора по АХР | СП 2.4.3648-20,  СанПиН 3.5.2.3472-17,  СП 3.5.3.3223-14 | | чек-лист проведения мероприятий по уборке. |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря | Количество средств | ежедневно | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20 | | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления | | | | | | |
| Качество поступающей пищевой продукции и сырья | Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья | По необходимости | Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой;  Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Декларации, свидетельства и другие  документы о качестве и безопасности продукции |
| Условия хранения пищевой продукции и сырья | Вся пищевая продукция | ежедневно | Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | отчет |
| Рацион питания | Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи | ежедневно | Домуллоева Н.Н., диетическая сестра | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | ведомость контроля за рационом питания |
| Соответствие рациона питания обучающихся утвержденному меню | Ежедневное меню | один раз в четверть | Домуллоева Н.Н., диетическая сестра | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Протокол/акт проверки |
| Готовящаяся пищевая продукция | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | каждый технологический цикл производства | Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | отчет |
| Суточная проба | Партия приготовленной пищевой продукции | ежедневно от каждой партии | Глухарева Майра, шеф-повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | суточная проба |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два года | Специалист по кадрам Осинская С.А. | | СП 2.4.3648-, 20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | личные медицинские книжки |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | ежедневно | Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой; Домуллоева Н.Н., диетическая сестра | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | гигиенический журнал (сотрудники) |

4. Перечни

4.1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Объект исследования (обследования) | Количество замеров | Кратность |
| Помещения пищеблока | | | |
| 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 | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 - 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) | 5 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 | 1 раз в год |
| Помещения школы | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха | по 1 точке | 2 раза в год (в холодное и теплое время) |
| Скорость движения воздуха |
| Относительная влажность |
| Освещенность | 2 помещения (выборочно) | по 5 точек в каждом | 1 раз в год в темное время суток |
| Шум | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | по 1 точке | 1 раз в год |

4.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессия | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
| Педагоги | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |
| Директор | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| Заместитель директора по АХР | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Делопроизводитель | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | ежедневно | Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | ежедневно | Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | ежедневно | Яковлева Т.С., заведующий школьной столовой;  Домуллоева Н.Н., диетическя сестра |
| Ведомость контроля за рационом питания | ежедневно | Домуллоева Н.Н., диетическя сестра |
| Рабочий лист ХААСП | По графику | Член группы ХАССП |
| Отчеты группы ХАССП | По графику | Председатель группы ХАССП |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | по факту | Петреня И.М., заместитель директора по УМР |
| Журнал аварийных ситуаций | по факту | Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | ежедневно | Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР |
| Журнал регистрации температуры и влажности | ежедневно | Григорьева А.А., заведующий школьной столовой |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | ежегодно по факту | специалист по кадрам Осинская С.А. |
| Классный журнал | 1 раз в четверть (выборочно) | Заместители директора по УМР |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | ежедневно | Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР |

4.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Перечень возможных аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Ответственное должностное лицо |
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Литвиненко Г.Е., заместитель директора по АХР |
| Григорьева А.А., заведующий школьной столовой |
| Богатырева Е.А., директор |

Приложение 2

к приказу МБОУ Центр образования г.Певек

от 31.08.2024 г. № 02-02/675

ГРАФИК

организации контроля питания родителями (законными представителями) в МБОУ Центр образования г. Певек на 2024 – 2024 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Месяц | Классы |
| 1. | сентябрь | 1-4 |
| 2. | октябрь |
| 3. | ноябрь |
| 4. | декабрь | 5-9 |
| 5. | январь |
| 6. | февраль |
| 7. | март |
| 8. | апрель | 9-11 |
| 9. | май |