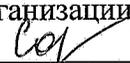


Согласовано
Председатель первичной профсоюзной
организации


М.Н. Санелина

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ № 6»

 И.В. Перепелюк

Приказ №51/1-Д от «19» 03 2021г.

Программа

организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в МБОУ «СОШ № 6»
на 2020-2021 учебный год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 6»
Руководитель Перепелюк Ирина Викторовна
Юридический адрес: 456440, Челябинская область,
г. Чебаркуль, ул. Электростальская, д.32-Б
Т. 8 35168 2 36 14

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о программе разработано в соответствии с требованиями Федерального закона РФ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6» (далее – ОО) возлагается на директора Перепелюк Ирину Викторовну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля над их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля над соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора ОО.

1.6. К настоящему Положению о программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль над соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «СОШ № 6» Перепелюк Ирина Викторовна, исполнитель, согласно контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся (раздел 3 п 3.2.8 – п 3.2.25, раздел 5)

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Программа производственного контроля над работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Челябинской области в городе Миассе, городе Карабаше, городе Чебаркуле, Чебаркульском и Уйском районах и своевременно отчитываться о их выполнении.

5. Организация взаимодействия с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Челябинской области в городе Миассе, городе Карабаше, городе Чебаркуле, Чебаркульском и Уйском районах.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Челябинской области в городе Миассе, городе Карабаше, городе Чебаркуле, Чебаркульском и Уйском районах.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.

4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
6.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
7.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
8.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
9.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля:

7.1. Ответственность за производственным контролем возлагается на исполнителя согласно контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся (раздел 3 п 3.2.8 – п 3.2.25, раздел 5)

7.2. Для сотрудников школы:

Директор – Перепелюк Ирина Викторовна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за санпросветработой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

7.3. Для обучающихся школы:

- ответственный за организацию питания;

- медицинский работник.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг –

опорно-двигательного аппарата	крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
-------------------------------	--	--

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместитель по учебно-воспитательной работе,		Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работой на ПК.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Заместитель директора по АХР (заведующий хозяйством)	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Зрительно-напряженные работы, связанная с работой на ПК.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		

4.	Учитель технологии, библиотекарь	3	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Секретарь, учитель информатики, юристконсульт	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанная с работой на ПК.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
7.	Уборщик служебных и производственных помещений	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
8.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		

9.	Повар	3	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
10.	Рабочие по ремонту зданий, сторож	7	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Подъём и перемещение груза вручную	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

10. 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, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Челябинской области в городе Миассе, городе Карабаше, городе Чебаркуле, Чебаркульском и Уйском районах:

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в УОА ЧГО - организация ремонтных работ

2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в УОА ЧГО - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в УОА ЧГО - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований. Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Постоянно	Директор ОО, исполнитель согласно контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся (раздел 3 п 3.2.8 – п 3.2.25, раздел 5), заместитель директора по АХР, социальный педагог
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор ОО, исполнитель согласно контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся (раздел 3 п 3.2.8 – п 3.2.25, раздел 5), заместитель директора по АХР
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По контракту заместитель директора по АХР
4.	Контроль над качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Заведующий производством, Бракеражная комиссия,
5.	Контроль над организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц – Комиссия по питанию, Ежедневно бракеражная комиссия постоянно	Бракеражная комиссия, ответственный за организацию питания
6.	Своевременное проведение профилактических прививок обучающихся и персонала в соответствие с национальным календарем	Постоянно	Директор ОО, медицинский работник

	прививок.		
7.	Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Заведующий производством
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Заведующий производством, повар, бракеражная комиссия,
9.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Заведующий производством, повар
10.	Контроль над температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	Заместитель директора по АХР
11.	Контроль над наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно	Директор ОО, заместитель директора по АХР
12.	Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинский работник, Бракеражная комиссия
13.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача 1 раз в 2 недели	Медицинский работник, Бракеражная комиссия
14.	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Заведующий производством, повар, бракеражная комиссия
15.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Заведующий производством, Медицинский работник, Бракеражная комиссия
16.	Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	исполнитель согласно контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся (раздел 3 п 3.2.8 – п 3.2.25, раздел 5), Заведующий производством,
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Ответственный за организацию питания
18.	Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Заведующий производством, повар, бракеражная комиссия
19.	Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Медицинский работник

20.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители
21.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Директор ОО, заместитель директора по АХР
22.	Санпросветработа	Постоянно	Заместитель директора по АХР
23.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	Заместитель директора по ВР, Специалист по охране труда

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля над рационом питания.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы, исполнитель согласно контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся (раздел 3 п 3.2.8 – п 3.2.25, раздел 5).

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Содержание «С» витамина	1 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Питьевая вода	1 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «СОШ № 6»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	456440 Челябинская область, г. Чебаркуль, ул. Электростальская, д. 32-Б.
Размещение столовой	Столовая размещена в здании МБОУ «СОШ № 6» 1 этаж столовая: № 47 – 9,3 м ² . №48 – 2,9 м ² . № 49 – 1,3м ² . № 50 – 1,2

	<p>м². № 51 – 1,5 м². № 52 – 5,3 м². № 53 – 13,7 м². № 54 – 60,3 м². № 55 – 150,0 м². № 56 – 29,4 м². № 15-7,8 м². № 17- 17,9 м². №18-95,9 м²</p> <p>Площадь нежилых помещений составляет 243,4 м². Площадь нежилых помещений составляет – 274,9 м². Общая площадь передаваемых помещений – 274,9 м². Обеденный зал помещение № 55 – 150,0 м²</p>
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлены водонагреватели
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Комбинированная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 150 мест
Доставка продуктов	Автотранспортом

14. ПРОГРАММА

производственного контроля

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6»

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6» обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Образовательное учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в образовательном учреждении организован в следующей форме: кулеры с бутилированной водой.

Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в лагере с дневным пребыванием.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 18-дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и

персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники образовательного учреждения должны обеспечивать выполнение санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

15. Прогноз ожидаемых 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.



Прошито, пронумеровано и скреплено

печатью № (расшифровка) листов

Должность Директор

И.В.Р.Р.

Подпись

И.В.Р.Р.

«15»

08

