

Приложение 2

к приказу от 30.08.2022г. №197-од

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
Линдовской средней школы**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: *Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Линдовская средняя школа (МАОУ Линдовская СШ)*

Ф. И. О. руководителя, телефон: *Шубина Елена Валерьевна, (883159) 41267*

Юридический адрес: *606441, Нижегородская обл., г.о.г.Бор, с.Линда ул.Школьная, д.7а*

Фактический адрес: *606441, Нижегородская обл., г.о.г.Бор, с.Линда ул.Школьная, д.7а*

Количество работников: *44 человек*

Количество обучающихся: *615 человек*

Положение об организации питания обучающихся.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012 «Об организации в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3\2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01 января 2022 года), Уставом общеобразовательной организации.
- 1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущение возникновения групповых инфекций и инфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.
- 1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания в школе, условиями и сроками хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а так же порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно – отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44 ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 14 июля 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации (работниками предприятия общественного питания).
- 1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а так же на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а так же соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников является:

- Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемы в питании;
- Предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового полноценного питания;
- Социальная поддержка детей из социально незащищённых, малообеспеченных семей попавших в трудные жизненные ситуации;
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока.

3.1. Лица поступившие на работу в организацию общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинаций, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания работников непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- Оставлять в индивидуальных шкафах или в специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мыло или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- Сообщать обо всех случаях заболевании кишечными инфекциям у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно гигиенических перерывов в работе;

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён, техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарём посуды (одноразового использования при необходимости), тарой изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции;

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.8. Зоны (участки) и (или) размещённое в них оборудование, являются источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжками и системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязательно ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей.

4. Условия и сроки хранения продуктов.

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны, находится под строгим контролем директора, заведующим производством (шеф-повара) и кладовщика общеобразовательной организации, так как, от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение и качество и безопасность.

4.3. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно – эпидемиологическими камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, мароны, и для овощей.

4.7. складские помещения (кладовые) и холодные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Требования к приготовленной пище.

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более трёх часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед применением;
- нахождение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков в неохлаждаемой витрине (холодильного оборудования) и реализация, и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание не реализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которых не входит указанные виды деятельности **недопускается**;

5.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показаний температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях.

5.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.4. Температура жидких горячих блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должны соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания из физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утверждённому директором школы режиму питания в зависимости от их режима в образовательной организации.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утверждённым директором общеобразовательной организации.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласия директора общеобразовательной организации запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учётом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

6.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объем блюд для каждой возрастной группы
- нормы физиологических потребностей
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов
- выход готовых блюд
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом её пищевой ценности.

6.10. Меню разрешается корректировать с учетом климата – географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. На информационных стендах школьных столовых вывешивается следующая информация:

- Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- Рекомендации по организации здорового питания детей;

6.13. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.14. Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, должно быть организовано лечебно диетическое питание в соответствии с предъявленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей принесённой из дома.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждённым индивидуальным меню, под контролем ответственного лица, назначенного в общеобразовательной организации.

7. Порядок организации питьевого режима.

7.1. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств, для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или использования кипячёной питьевой воды. Должно быть обеспечено наличие посуды или использования кипячёной питьевой воды. Должно быть обеспечено наличие посуды из расчёта количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а так же отдельные промаркированные подносы. Для чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной одноразовой посуды.

7.2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- Кипятить воду не менее 5 мин
- До раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры, непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- Смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через три часа;
- Перед сменой кипячёной воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в свободной форме.

8. Права и обязанности родителей (законных представителей ребёнка) обучающихся.

8.1. Родители (законные представители ребёнка) обучающегося имеют право:

- Подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- Вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно – общественного управления;
- Знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- Принимать участие в деятельности органов государственно – общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;

8.2. Родители (законные представители ребёнка) обучающегося обязаны:

- При предоставлении заявления на льготное питание ребёнка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- Своевременно вносить плату за питание ребёнка;
- Своевременно не позднее, чем за один день сообщить классному руководителю о болезни ребёнка отсутствия в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- Своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакций на продукты питания;
- Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

9. Информационно просветительская работа и мониторинг организации питания.

9.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную организационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности ;
- оформляет иррегулярно (не реже одного раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудование пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечение ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно – общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

9.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложений по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчёта.

10. Ответственность и контроль за организацией питания.

10.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

10.2. Директор школы предоставляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

10.4. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.5. Контроль организации питания в школе осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражем готовой продукции, утверждённые директором школы, закреплённым в Уставе школы.

10.6. Ответственный за организацию питания осуществляет учёт питающихся детей в Журнале учёта посещаемости детей, а так же учёт питающихся детей льготной категории, получающих питание по отдельному меню.

10.7 Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально – техническое состояние помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования и его исправности;
- обеспечение пищеблока школы и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды;
- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- обеспечение пищеблока школы местами приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- условия хранения и срок реализации пищевых продуктов;

10.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания бракеражу готовой продукции школы осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно); осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция запах вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а так же знакомство с сопроводительной документацией (товарно – транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарноэпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, вьет справками).
- технологии приготовления пищи, качество и проведение бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукцией;
- режим отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале;
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнение суточных норм на одного ребёнка;
- выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

10.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует, контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством для расчёта размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учёта количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- предоставлять на рассмотрение директору школы и органу государственного – общественного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а так же обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания;
- вносит предложения об улучшении питания.

11. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно предоставляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее за 1 час до приёма пищи в день питания уточняют предоставленную за ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учёта полученных обедов;
- ежедневно предоставляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приёмов пищи по каждому обучающемуся;
- вносят на заседаниях педагогического совета, совещании при директоре школы предложения по улучшению питания.

12. 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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ✓ 3. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- ✓ 4. 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»;
- ✓ 5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ✓ 6. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- ✓ 7. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- ✓ 8. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- ✓ 9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ 10. 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»;
- ✓ 11. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ✓ 12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- ✓ 13. 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»;

14. приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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»;
15. приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «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 с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ✓ 16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ✓ 17. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ✓ 18. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ✓ 19. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ✓ 20. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ✓ 21. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ✓ 22. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ✓ 23. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
24. Федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012 «Об организации в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года
13. Заключительное положение
- 13.1 Настоящее положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора общеобразовательной организации.
- 13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 13.3. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке п. 14.1 настоящего положения.
- 13.4. После принятия Положения в новой редакции предыдущая утрачивает силу.

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Архипова В.М.	Председатель профкома
2	Гончарова Ю.С.	Заместитель директора ВР
3	Соколова Е.В.	Заместитель директора по АХР
4	Барсукова В.Н.	Ответственный по питанию
5	Исакова Е.Н.	Ответственный по питанию
6	Медведева Н.А.	Учитель начальных классов

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	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 помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20	
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного

	помещениях				контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и				

	санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)				
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	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Заместитель директора по АХР, региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Ответственный по питанию, ответственный за работу в ИП Носова	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры и относительной

					влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Заместитель директора по АХР	СП-2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	КОЖНЫХ ПОКРОВОВ			
--	--------------------	--	--	--

Перечни

а) 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	1 раз 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			
Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	1 раз в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	19	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заведующий хозяйством	1	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в год
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Прочий персонал	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

г) 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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по АХР
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заместитель директора по АХР
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заместитель директора по АХР

д) 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	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХР
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заместитель директора по АХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХР
		Ответственный по питанию
		Директор