

**Российская Федерация**  
**Ханты-Мансийский автономный округ – Югра**  
**Тюменская область**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«Средняя общеобразовательная школа № 4»**

---

от 30 августа 2023 года

**П Р И К А З**

**№ 382**

г. Радужный

**Об организации внутреннего контроля  
за соблюдением санитарно-  
противоэпидемического режима**

Руководствуясь статьей 11 Федерального закона от 30.03.99 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», во исполнение санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» и в целях усиления контроля за проведением профилактики и снижения уровня инфекционной заболеваемости в образовательных учреждениях

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Продолжить работу Порядка проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в школе со 01 сентября 2023года. Ответственность возложить на методиста Е.Г. Санникову.

2. Создать комиссию за проведением внутреннего контроля по соблюдению санитарных правил и выполнению санитарно-противоэпидемических мероприятий в школе в составе:

Власова И.В. – заместитель директора  
Абдулкадирова М.Х.- медицинский работник  
Ситкарева Л.Б. – администратор  
Санникова Е.Г. - методист  
Ризванова Р.С. - социальный педагог  
Удинцева Н.В. - инспектор ОК

3. Утвердить форму мониторинга Порядка внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий по школе. (Приложение №1)

4. Утвердить план многоступенчатого контроля (приложение 2).

5. Ответственность за проведение внутреннего контроля по соблюдению санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий в школе возложить на администратора Л.Б.Ситкареву.

6. Ответственность за исполнением приказа возложить на Санникову Е.Г.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

М.А. Яшук

**Порядок**

проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в МБОУ СОШ № 4  
г. Радужный Ханты-Мансийского автономного округа-Югры

№	Наименование мероприятия	Ответственные	Сроки	Выполнение мероприятия
1.	Соответствие пищевых продуктов, поступивших в образовательное учреждение, нормативным требованиям (по документации).	Е.Г.Санникова-методист	еженедельно	
2.	Соответствие готовых блюд на пищеблоке образовательного учреждения нормативным требованиям (по органолептическим показателям)	Абдулкадирова А.Х.. - медицинский работник	ежедневно	
3.	Соответствие водопроводной воды нормативным требованиям (по органолептическим показателям)	Л.Б.Ситкарева - администратор	1 раз в месяц	
4.	Выявленные нарушения санитарно-гигиенического режима на пищеблоке	Е.Г.Санникова-методист Абдулкадирова А.Х.. - медицинский работник	1 раз в месяц	
5.	Результаты утреннего приема обучающихся и воспитанников (наличие отстраненных по болезни)	Абдулкадирова А.Х. - медицинский работник	ежедневно	
6.	Результаты осмотра обучающихся и воспитанников на педикулез (наличие выявленных)	Абдулкадирова А.Х.. - медицинский работник	1 раз в четверть	
7.	Своевременное прохождение медицинского осмотра работниками образовательного учреждения (наличие сотрудников с нарушенным сроком прохождения медицинского осмотра)	Удинцева Н.В.-специалист ОК	ежемесячно	
8.	Проведение прививок персоналу (наличие работников без необходимых прививок)	Абдулкадирова А.Х.. - медицинский работник	по графику	
9.	Результаты осмотра сотрудников пищеблока на кожные и иные инфекционные заболевания (наличие больных и отстраненных)	Абдулкадирова А.Х.. - медицинский работник	ежедневно	
10.	Аварийные ситуации в образовательном учреждении (дата аварии и ее ликвидации): - порыв водопровода; - порыв трубы теплосетей; - отключение электричества; - порыв канализационной системы	Ситкарева Л.Б.- администратор	В случае аварии	
11.	Групповые случаи заболевания обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении (3 и более человек)	Абдулкадирова А.Х.. - медицинский работник	В период вспышки заболеваний	

Приложение № 2  
к приказу МБОУ СОШ № 4  
от 30.08.2023 №382

## **ПЛАН**

**МНОГОСТУПЕНЧАТОГО КОНТРОЛЯ СЫРЬЯ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ  
в МБОУ СОШ № 4  
на 2023-2024 учебный год**

№	Наименование этапа многоэтапного контроля	Контрольные критерии/исполнительные	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	<p>Входной контроль показателей и безопасности каждой партии, поступающей пищевой продукции:</p> <p>1.1. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов</p>	<p><i>Требования к упаковке и маркировке:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов.</li> </ul> <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами:</p> <p>ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством.</p>	<p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	<p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику</p>	<p>Абдулкадирова М.Х. Санникова Е.Г. Габдрафикова Д.Р.</p>

<p>2.</p> <p><b>Промежуточный контроль:</b></p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль готовой продукции на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01</p>	<p>1. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>2. Свежие овощи, картофель, фрукты</p>	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба.</p> <p>2.3. Соблюдение рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи.</p>	<p>Бракеражный журнал</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причин несоответствия и ее устранение</p>	<p>Абдулкадирова М.Х. Санникова Е.Г. Габдрафикова Л.Р.</p>
<p>3.</p> <p><b>Контроль санитарно-гигиенического состояния производственных цехах пищеблока:</b></p> <p>- соблюдение правил личной гигиены,</p> <p>- санитарных правил и норм,</p> <p>- качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.</p>	<p>Санитарное состояние:</p> <p>- спец. одежды -цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды,</p> <p>- помещений, оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды</p>	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока</p>	<p>Санитарный журнал пищеблока</p> <p>Журнал здоровья</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Абдулкадирова М.Х. Санникова Е.Г. Габдрафикова Л.Р.</p>

			Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	работников пищеблока Санитарные книжки		
4.	<b>Контроль эффективности работы:</b> - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи Наличие технического паспорта на оборудование	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Абдулкадирова М.Х. Ситкарева Л.Б. Габдрафикова Л.Р.
5.	<b>Контроль температурно-влажностных режимов хранения</b> продовольственных товаров, сырья	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Абдулкадирова М.Х. Ситкарева Л.Б. Габдрафикова Л.Р.
6.	<b>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</b>	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях охраны труда. Наличие медицинской аптечки	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов	Абдулкадирова М.Х. Санникова Е.Г. Габдрафикова Л.Р.	