

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 2023 года. 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 многоступенчатого контроля	Контрольные критерические точки/исполнитель	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"> - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов. <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством.</p>	<p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствен ного 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>Промежуточный контроль:</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 причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Абдулкадирова М.Х. Санникова Е.Г. Габдрафикова Л.Р.</p>
<p>3.</p> <p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производственных цехах пищеблока:</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.	Контроль эффективности работы: - 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.	Контроль температурно-влажностных режимов хранения 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.	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Соблюдение 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.	