



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ Республики Марий Эл  
«Новоторьяльская школа-интернат»  
А.Е.Волков

2020

**ПРОГРАММА  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ  
В ГБОУ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ «НОВОТОРЬЯЛЬСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

## **РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМАТИВНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ ПО ГИГИЕНЕ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ**

Федеральный закон от 26 декабря 2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Федеральный закон от 17 сентября 1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

Федеральный закон от 18 июня 2001г. №77-ФЗ «О предупреждения туберкулеза в Российской Федерации».

Федеральный закон от 27 декабря 2002г. №184-ФЗ « О техническом регулировании».

Федеральный закон Российской Федерации от 23 февраля 2013 г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

Федеральный закон 26 февраля 2020 года О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №880).

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №882).

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №883).

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. №67).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ( ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. №68)

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ( ТР ТС 005/2011)

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. №299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»)

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

СанПиН 2.4.2.2883-11 Изменения 1 к СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Изменения 2 к СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.12.2013г. №72.

Изменения 3 к СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.11.2015г. №81.

СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

СанПиН 2.3.2.1078-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СП 2.3.6.2202-07 изменение №2 к санитарно-эпидемиологическим правилам «санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1079-01, утвержденные постановлением №25 от 03.05.2007г. Главного государственного санитарного врача РФ Г.Г.Онищенко.

СП 2.3.6.1254-03 дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

СП 1.1.1058-01 «организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

СП 3.1.7.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А».

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»,

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

СП 1.3.7.2836-11 Изменения и дополнения №1 к СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».

СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита».

СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции».

СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции».

СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».

СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов».

СП 3.1.7.2614-10 «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом».

СП 3.1.17.2627-10 «Профилактика бешенства среди людей».

СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».

СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша».

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»

Изменения №1 в СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»

СП 3.1..2590-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции».

СП 4616-88 «Санитарные правила по гигиене труда водителей автомобилей».

ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».

Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».

Приказ МЗ и социального развития РФ 21 марта 2014г. №125п «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Приказ Министерства здравоохранения РФ (Минздрав России) от 12 мая 2014г № 214н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения к порядку его размещения»

Федеральный закон от 26 декабря 2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Федеральный закон от 17 сентября 1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

Федеральный закон от 18 июня 2001г. №77-ФЗ «О предупреждения туберкулеза в Российской Федерации».

Федеральный закон от 27 декабря 2002г. №184-ФЗ « О техническом регулировании».

Федеральный закон Российской Федерации от 23 февраля 2013 г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №880).

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №882).

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №883).

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. №67).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ( ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. №68)

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ( ТР ТС 005/2011)

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. №299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»)

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

СанПиН 2.4.2.2883-11 Изменения 1 к СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Изменения 2 к СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.12.2013г. №72.

Изменения 3 к СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.11.2015г. №81.

СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

СанПиН 2.3.2.1078-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СП 2.3.6.2202-07 изменение №2 к санитарно-эпидемиологическим правилам «санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1079-01, утвержденные постановлением №25 от 03.05.2007г. Главного государственного санитарного врача РФ Г.Г.Онищенко.

СП 2.3.6.1254-03 дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

СП 1.1.1058-01 «организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

СП 3.1.7.2825-10 «профилактика вирусного гепатита А».

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»,  
СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»  
СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».  
СП 1.3.7.2836-11 Изменения и дополнения №1 к СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».  
СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»  
СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».  
СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».  
СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита».  
СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции».  
СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции».  
СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».  
СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов».  
СП 3.1.7.2614-10 «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом».  
СП 3.1.17.2627-10 «Профилактика бешенства среди людей».  
СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».  
СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша».  
СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»  
Изменения №1 в СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»  
СП 3.1.2590-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции».  
СП 4616-88 «Санитарные правила по гигиене труда водителей автомобилей».  
ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».  
Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».  
Приказ МЗ и социального развития РФ 21 марта 2014г. №125п «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».  
Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».  
Приказ Министерства здравоохранения РФ (Минздрав России) от 12 мая 2014г № 214н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения к порядку его размещения»

## **РАЗДЕЛ II. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ (РАБОТНИКОВ), НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ.**

### **2.1.**

1. Руководитель общеобразовательного учреждения (ФИО) Волков Александр Егорович
2. Медицинский работник (ФИО) Лазарева Светлана Анатольевна
- 3 (ФИО) Стрельникова Татьяна Николаевна
4. Заместитель директора по АХЧ (ФИО) Алексеев Вячеслав Николаевич
5. Зам.директора по учебно-воспитательной работе (ФИО) Смоленцева Галина Петровна

## **РАЗДЕЛ III. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**

### Нормативная документация

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации статья 213
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16. августа 2004г. № 83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)»
3. Приказ Минздравмедпрома РФ от 14 марта 1996г. №90 «о порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии»
4. Приказ Министерства здравоохранения СССР от 29.09.1989г. № 555 (пункты 13.5-13.7) «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»
5. Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 12.04.2011 г № 302 Н. « О порядке проведения обязательных предварительных ( при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Категории работников, объём и кратность медосмотров.

№	Категория	Обследование	Специалист
1.	Работники образовательных организаций всех типов и видов	ФЛГ 1 раз в год Онкоцитология 1 раз в год Кровь на сифилис 1 раз в год Мазок на гонорею 1 раз в год ОАК,ОАМ. Кал на яйца глистов. По необходимости бак посев кала.	Гинеколог 1 раз в год Рентгенолог 1 раз в год Дерматолог 1 раз в год Окулист 1 раз в год Лор – врач 1 раз год Невролог 1 раз в год Психиатр 1 раз в год Терапевт 1 раз в год

Медицинский документ допуска работника

Для допуска к работе сотрудник образовательного учреждения должен иметь личную медицинскую книжку в которую заносятся данные обследований и осмотров специалистов и заключение врача терапевта о допуске к работе, согласно приказу Минздрав РФ от 12.04.2011 г «№ 302 Н»

**РАЗДЕЛ IV. ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ ЮРИДИЧЕСКИМ ЛИЦОМ,  
ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕМ РАБОТ И УСЛУГ, ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ ВИДОВ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ПОДЛЕЖАЩИХ  
САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, СЕРТИФИКАЦИИ, ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ**

4.1. Лицензия на право ведения образовательной деятельности, установленной формы и, срок действия лицензии - бессрочно.

1. Общеобразовательное учреждение осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии РО, №036208, регистрационный номер 295 от «13» января 2012 г выданной Министерством образования и науки Республики Марий Эл по программам начального общего образования, основного общего образования и дополнительного образования.

2. Оказание медицинских услуг обучающимся и воспитанникам общеобразовательного учреждения осуществляется на основании лицензии серии ЛО-12 №0000266, регистрационный номер 12-01-000223 от 27 декабря 2007г., выданной Министерством здравоохранения Республики Марий Эл по осуществлению доврачебной медицинской помощи по сестринскому делу в педиатрии.

## РАЗДЕЛ V. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

**5.1. Государственное общеобразовательное учреждение Республики Марий Эл «Новоторъяльская школа-интернат основного общего образования»** в лице руководителя Волкова Александра Егоровича, действующего на основании Устава.

1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников и обучающихся горячим питанием.

1.2. Организует питание в образовательном учреждении в течении полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием.

1.3. Создает условия для организации горячего питания в образовательном учреждении. Отвечающие требованиям действующих нормативных документов

1.4. Обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждениями.

1.5. Поддерживает санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений на территории пищеблока образовательного учреждения в надлежащем виде, с обеспечением температурного режима. Обеспечивает наличие резервных электрических водонагревателей.

1.6. Обеспечивает освещение помещений пищеблока и столовой в соответствии с требованиями

1.7. Организует проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой.

1.8. Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока.

1.9. Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества производственного инвентаря, посуды, сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

Контролирует соблюдение правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции. Правильность эксплуатации технологического оборудования.

Создает комиссию по контролю за организацией питания. Который на основании положения осуществляет контроль за качеством работы пищеблока и качеством приготовления блюд.

1.10 Создает бракеражную комиссию в составе не менее трёх человек: представителя администрации образовательного учреждения, работника пищеблока и медицинского работника.

1.11 Обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов в соответствии с меню. Разработанным согласно требований санитарного законодательства Российской Федерации.

1.12 Обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

1.13 Обеспечивает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия её хранения в соответствии с рекомендациями действующих СанПиН.

1.14 Осуществляет ежедневную С- витаминизацию готовой пищи с регистрацией в «журнале витаминизации третьих и сладких блюд»

1.15 Имеет в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготовления блюд, составленные в соответствии с методическими рекомендациями № 0100/8604-07-34 «рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей».

СанПиН 2.3.2.1940-05 от 0701.2005г. «Организация детского питания», а также другими методическими рекомендациями и нормативно-правовыми документами в рамках действующего законодательства Российской Федерации.

1.16 Обеспечивает ежедневное ведение учётной документации пищеблока по установленным формам: «Журнал бракера пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», « журнал здоровья», «журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания».

1.17 В случае выбраковки поставленной продукции бракеражной комиссией, производит её замену.

1.18 Разрабатывает и строго выполняет цикличное меню питания. Замену блюд в меню в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продуктов.

1.19 Производит ежедекадный подсчёт данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания

1.20 Организует производственный контроль, включающий лабораторно- инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

1.21 Обеспечивает наличие на пищеблоке аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

1.22 Обеспечивает сотрудников пищеблока санитарной одеждой, организует регулярную стирку санитарной одежды

1.23 Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров.

1.24 Обеспечивает приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника.

1.25 Обеспечивает ежегодную аттестацию сотрудников пищеблока на знания требований санитарного и другого законодательства.

1.26 Проводит работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и воспитанников образовательных учреждений

1.27 Владеет анализом состояния питания в образовательном учреждении, информирует родителей о состоянии питания детей.

## **2. Медицинский работник ГБОУ Республики Марий Эл «Новоторъяльская школа-интернат»**

Фельдшер Стрельникова Татьяна Николаевна

2.1. Осуществляет контроль за организацией питания в образовательном учреждении ГБОУ Республики Марий Эл «Новоторъяльская школа-интернат», в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период своего рабочего времени, утверждённого для осуществления деятельности ГБОУ Республики Марий Эл «Новоторъяльская школа-интернат».

2.2. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно- противэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» (ф.309 – у) по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

2.3. Осуществляет контроль за проведением С- витаминизации 3-х блюд в период своего рабочего времени, утверждённого для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.

2.4. Ежедекадно анализирует подсчёт данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведённых ответственным лицом, ведёт «Ведомость контроля за рационом питания»

2.5. Входит в состав бракеражной комиссии, осуществляя оценку качества блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в период своего рабочего времени, утверждённого для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.

2.6. Осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимого ответственным лицом.

2.7. Ежедневно проводит осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

2.8. Систематически проводит санитарно-просветительскую работу среди воспитанников и учащихся, их родителей и педагогов, посвящённую основам рационального питания.

2.9. Своевременно информирует директора ГБОУ Республики Марий Эл «Новоторъяльская школа-интернат» о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

#### Медицинская сестра Лазарева Светлана Анатольевна

3.1. Осуществляет контроль за здоровьем и структурой заболеваемости обучающихся.

3.2. своевременно фиксирует результаты лечебно-профилактической работы в карты обучающихся.

3.3. Проводит профилактическую и лечебную работу.

3.4. прогнозирует тенденции изменения здоровья обучающихся для внесения предложений по корректировке стратегии развития школы

3.5. планирует и организует процесс разработки и реализации программы лечебно-профилактической деятельности школы;

3.6. еженедельно проводит санитарно-просветительскую работу с обучающимися;

3.7. ведёт учетно-отчетную документацию по лечебно-профилактической работе и иную необходимую документацию;

3.8. обеспечивает инфекционную безопасность школы;

3.9. проводит противоэпидемические и карантинные мероприятия;

4.1. своевременно и качественно осуществляет профилактические и лечебно-диагностические процедуры, назначенные врачом;

4.2. осуществляет правильное хранение, учет и списание лекарственных препаратов, соблюдение правил приема лекарств обучающимися;

4.3. Своевременно оказывает неотложную доврачебную помощь при острых заболеваниях, несчастных случаях и различных видах катастроф с последующим вызовом необходимых специалистов;

4.4. введение лекарственных препаратов в профилактических целях и по жизненным показаниям, в соответствии с установленным порядком действий в каждом конкретном случае;

4.5. немедленное информирование непосредственного руководителя о всех острых заболеваниях или несчастных случаях, осложнениях, возникших в результате проведения медицинских манипуляций или о случаях нарушения внутреннего распорядка учреждения;

4.6 соблюдает санитарно-гигиенические требования, предъявляемых к организации работы медицинского кабинета и процедурной;

4.7 ежедневно оценивает качество горячего питания с записью в соответствующий журнал;

4.8 ежедневно проверяет открытые поверхности тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний

**5.2. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции ГБОУ Республики Марий Эл «Новоторьяльская школа-интернат», имеющей пищеблок.**

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1.	<b>Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции</b> (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ)  1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья	Осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчика	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработок и транспорта	Исполнитель (согласно котировочной)
	1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приёмка сырья;  - приёмка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов	<i>Требования к упаковке и маркировке:</i>  - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке и товарно-сопроводительной документации; СанПин 2.3.2.10.78-01	Журнал входного контроля пищевой продукции  Акт входного контроля на соответствие	Приостановка приёмки сырья, информирование руководства, возврат поставщику.	Директор Шеф - повар

		<p><u>Исполнители:</u> шеф-повар, зав.складом, медработник, зам.директора по АХЧ</p>	<p>- соответствие принадлежности продукции к партии указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объём информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</p> <p>Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырьё подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия</p>	продуктов питания требованиям и стандартам		
<b>2.</b>	<b>Промежуточный контроль.</b> Операционно-технологический контроль	1.Полуфабрикаты мясные, рыбные,		Бракеражный журнал.	Приостановка процесса, информирование	Директор, шеф-повар медработник

	<p>продукции на определённых этапах производственной цепочки</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 качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям</p>	<p>овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуска, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</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 (не допускать привлечение работников ОУ, обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08)</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объёмом пищи</p> <p>2.4. Вода:</p>		<p>руководства, установление причины несоответствия и её устранение</p>	
--	--	--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиологические показатели (2 раза в год – август, Февраль)</li> <li>- химические показатели, радиологические показатели (1 раз в год)</li> </ul>			
<b>3.</b>	<p><b>Контроль санитарно – гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил личной гигиены,</li> <li>- санитарных правил и норм,</li> <li>- качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.</li> </ul> <p><i>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции</i></p>	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- спец.одежды,</li> <li>- цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды</li> <li>- помещений, оборудования</li> <li>- инвентаря столовой и кухонной посуды</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие графиков генеральной уборки помещений.</li> <li>2. Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</li> <li>3. Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН</li> <li>4. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</li> <li>5. Осмотр работников пищеблока, соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарно гигиенического обучения</li> </ol>	<p>Журнал проведения санитарной обработки</p> <p>Журнал здоровья работников пищеблока Санитарные книжки</p>	<p>Приостановка процесса информирования руководства, установление причины несоответствия и её устранение</p>	<p>Директор, Шеф- повар Фельдшер</p>
<b>4</b>	<p><b>Контроль эффективности работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-холодильного</li> <li>- технологического оборудования</li> <li>- инженерных сооружений</li> </ul>	<p>Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приёму пищи в</p>	<p>Журнал учёта аварийных ситуаций, нарушений технологических</p>	<p>Информирование директора, проведение ремонтных работ</p>	<p>Директор, шеф-повар Медицинский работник</p>

	и коммуникаций		школе- интернате  Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	процессов		
5.	<b>Контроль температурно – влажных режимов хранения</b> Продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции  Режим хранения	Ежедневно  Наличие чистой спец.одежды работников  Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока  Составление штатного расписания пищеблока исходя из количества обучающихся, воспитанников в школе-интернате  Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест  Наличие медицинской аптечки	Журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование директора, зам. по АХЧ, проведение ремонтных работ	Директор Шеф-повар Медработник
6.	<b>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</b>	Выборочно рабочие места	Ежедневно  Наличие чистой спец.одежды работников  Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока  Составление штатного расписания пищеблока исходя из количества обучающихся, воспитанников в школе-интернате  Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест  Наличие медицинской аптечки	График стирки спец.одежды  Штатное расписание	Информирование директора, зам. по АХЧ, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативно правовых актов	Директор шеф-повар медработник

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания.

**РАЗДЕЛ VI. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ И ПЕРСОНАЛА В ПЕРИОД ИХ ПРЕБЫВАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

№П/П	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля	Регламентирующая нормативная, и методическая документация
1	2	3	4	5	6
<b>Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия</b>					
1	Содержание помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество влажной уборки с применением моющих средств;</li> <li>- качество уборки столов групповых помещениях горячей водой с моющим средством</li> <li>- качество уборки столов в столовой, посуды с применением с дезинфицирующим раствором</li> <li>- качество уборки пола в столовой</li> <li>- качество уборки ковров в групповых и спальных комнатах</li> <li>- качество влажной уборки мебели в спальных комнатах, в учебных кабинетах</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 раза в день</li> <li>2 раза в день</li> <li>Ежедневно (5 раз) после приёма пищи</li> <li>Ежедневно (5 раз)</li> <li>Ежедневно</li> <li>Ежедневно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Технический работник, помощник воспитателя, медицинский работник</li> <li>Технический работник, медицинский работник, помощник воспитателя</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нормативная и техническая документация.</li> <li>График генеральной уборки;</li> <li>Приказ об утверждении генеральных уборок;</li> <li>Должностные инструкции;</li> <li>СанПин 2.4.5.2409-08</li> </ul>
	Содержание санитарных узлов	- качество обработки санитарно-технического оборудования	Ежедневно	<ul style="list-style-type: none"> <li>Технический работник, помощник воспитателя.</li> <li>Медицинский работник</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Должностная инструкция, СанПин 2.4.5.2409-08</li> <li>Нормативная и техническая документация</li> </ul>

	Обработка игрушек	-качество и кратность обработки игрушек	Ежедневно	Технический работник, помощник воспитателя, медицинский работник	Должностная инструкция. СанПин 2.4.990-00 Минздрав России
	Смена постельного белья и полотенец	-кратность смены белья, маркировка	1 раз в 2 недели постельного белья. Полотенец- 1 раз в неделю и чаще по мере загрязнённости	Воспитатель, медицинский работник, кастелянша	Должностные инструкции СанПин 2.4.990-00
	Хранение дезинфицирующих средств	- условия и сроки хранения дезинфицирующих средств, наличие маркировки	Ежедневно	Фельдшер	СанПин 2.4.52409-08 Инструкция по применению, сертификат соответствия.
2.	Требования к приёму детей в образовательное учреждение				
	Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Утренний осмотр детей с опросом воспитателей и помощника воспитателя о состоянии здоровья, осмотр зева и кожных покровов.</li> <li>- Измерение температуры тела воспитанника</li> <li>- осмотр учащихся на педикулёз</li> <li>- приём учащихся с каникул при предоставлении справки педиатра и при личном осмотре</li> </ul> <p>Отстранение учащихся с выявленными заболеваниями</p> <p>Наличие справки от педиатра</p>	<p>Ежедневно</p> <p>По показаниям</p> <p>1 раз в неделю и по обращению воспитателя</p> <p>Ежеквартально</p> <p>По показаниям</p>	<p>Фельдшер</p> <p>Медицинский работник</p> <p>Медицинский работник</p> <p>Фельдшер</p> <p>Медицинский</p>	<p>Должностные инструкции СанПин 2.4.990-00 Минздрава России. Журналы контроля (согласно номенклатуре)</p>

		после перенесённого заболевания, а также отсутствие ребенка более 3 дней.		работник	
--	--	---	--	----------	--

**РАЗДЕЛ VII ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННОЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ .**

- Медицинская карта ребенка (уч ф 026\у)
- Журнал приема и оказания первой медицинской помощи.
- Журнал учета инфекционных заболеваний (уч ф 060\у)
- Журнал изолятора, изоляционной комнаты.
- Журнал учета профилактических прививок.
- Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания (журнал здоровья).
- Журнал осмотра на педикулез и чесотку.
- Журнал регистрации заболеваемости учащихся к/ дни.
- Личная медицинская книжка работников образовательного учреждения.
- Журнал диспансеризации учащихся.
- Журнал учета текущей заболеваемости.
- Журнал медицинских осмотров сотрудников.
- Журнал учета медикаментов в аптечках.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал учета скоропортящихся продуктов.
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Журнал учета УФО установок.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал контроля за уроками физкультуры.
- Журнал учета школьного травматизма.
- Журнал допуска водителя к работе.
- Журнал внутреннего контроля пищеблока.
- Журнал генеральных уборок в столовой.

- Санитарный журнал пищеблока.
- Журнал генеральных уборок процедурного кабинета.
- Журнал анализа выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости

### РАЗДЕЛ VIII ОБЪЁМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ.

№ п\п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Суточный рацион питания	1	1 раз в год.
2.	Контроль проводимой витаминизации блюд.	Третьи блюда.	1 блюдо	2 раза в год.
3.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм и правил. Гигиенических нормативов по хим. и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах.	2 пробы	По химическим показателям 1 раз в год, Микробиологическим показателям 2 раза в год.
4.	Дезинсекция	Школа, корпуса, пищеблок.	1	По показаниям.
5.	Дератизация	Школа, корпуса, пищеблок, мед блок.	1	1 раз в год.
6.	Проф гигиеническая переподготовка и аттестация сотрудников школы	Сотрудники школы	все	1 раз в год.