

Приложение 1
к Приказу от 21.07.2023 № 45/6

БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1» Минобразования Чувашии

УТВЕРЖДАЮ

Директор БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1» Минобразования Чувашии

_____ М.А. Любимова

Приказ от 21.07.2023 № 45/6

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья № 1» Минобразования Чувашии**

г. Чебоксары

2023 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями № 1» Минобразования Чувашии
Ф.И.О. руководителя, телефон	Любимова Мария Александровна, директор, тел. 8(8352) 51 00 78
Юридический адрес	428027, Чувашская Республика-Чувашия, г. Чебоксары, ул. Хузангая, д. 31/15
Фактический адрес	428027, Чувашская Республика-Чувашия, г. Чебоксары, ул. Хузангая, д. 31/15
Количество работников	64
Количество обучающихся	325 обуч., в т.ч. 141 – на дому
Свидетельство о государственной регистрации	выдано «20» июля 2023 г., № 251, выдано Министерством образования Чувашской Республики, срок действия свидетельства - до «31» декабря 2099 года
ОГРН	1022101146935
ИНН/КПП	2128019707/213001001
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	выдана «08» декабря 2015 г., № 663, рег. № Л035-01243-21/00246588Министерство образования и молодежной политики Чувашской Республики, срок действия лицензии - бессрочно

I. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

II. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

III. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: **образовательная деятельность в области начального общего, основного общего образования, дополнительное образование детей и взрослых**

IV. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

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

2. Федеральный закон от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

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

4. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

5. Приказ МЗ и СР РФ от 12 апреля 2011 года № 302 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры, и порядок проведения этих осмотров (обследований) и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (утрачивает силу с 1 апреля 2021 г.).

6. Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации № 988н, Министерство здравоохранения Российской Федерации № 1420н, Приказ от 31 декабря 2020 года «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» (вступает в силу с 1 апреля 2021 года и действует до 1 апреля 2027 года).

7. Министерство здравоохранения Российской Федерации, приказ от 28 января 2021 г. № 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» (вступает в силу с 1 апреля 2021 года и действует до 1 апреля 2027 года).

8. Приложение № 2 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Перечень медицинских противопоказаний к работам с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (вступает в силу с 1 апреля 2021 года и действует до 1 апреля 2027 года).

9. Приказ МЗ РФ от 29.06.00 № 229 «О профессиональной и гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

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

11. СП 3.1.1958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»

12. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

13. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».

16. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации».

17. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».

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

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

20. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

21. Федеральный закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».

22. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

23. СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01.

24. Приказ МЗ СССР от 29.09.1989 № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» (с изменениями на 12 апреля 2011 года).

25. МУ № 287-113 от 30.12.1998 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения».

26. МУ № 3.3.1889-04 «Порядок проведения профилактических прививок».

27. МУ 3.3.2.1761-03 «Порядок уничтожения непригодных к использованию вакцин и анатоксинов».

28. Приказ МЗ РФ от 27.06.2001 № 229 «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

29. Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 08.12.2020).

30. Приказ МЗ РФ от 05.11.2013 г. № 822н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях».

31. СП 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию дошкольных образовательных организаций».

32. СП 3.1.3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

33. СП 3.2.3.110-13 «Профилактика энтеробиоза».

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

35. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

36. СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А».

37. СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции».

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

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

40. СП 3.1.7.2627-10 «Профилактика бешенства среди людей».

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

42. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого энцефалита».

43. СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита».

44. СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ инфекции».

45. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.12.12 года № 1346-Н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них».

46. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

47. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», (вступили в силу с 1 января 2021 года, действуют до 1 января 2027 года).

48. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (вступают в силу с 1 сентября 2021 года).

49. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

50. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».

51. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

52. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

53. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
54. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
55. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».
56. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
57. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

V. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Любимова Мария Александровна	Директор	Приказ Минобразования Чувашии от 28.08.2020 г. № 225-л
2	Черныш Галина Александровна	Заместитель директора, курирующий учебно-воспитательную работу	Приказ от 02.09.2011 г. № 104
3	Владимирова Тамара Анатольевна	Заместитель директора, курирующий воспитательную работу, ответственный за организацию питания	Приказ от 02.08.2022 г. № 33-к
4	Алексеева Оксана Анатольевна	Заместитель директора, курирующий административно-хозяйственную работу	Приказ от 29.09.2021 г. № 43-к
5	Вакансия	Социальный педагог	
6	По согласованию	Медицинская сестра	
7	Казакова Анна Александровна	Специалист по кадрам (секретарь)	Приказ от 25.01.2022 г. № 03-к

VI. Профилактические 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, курирующий АХР	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветриваний

	Влажность воздуха склада пищеблока			СанПиН 1.2.3685-21	Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заместитель директора, курирующий АХР	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заместитель директора, курирующий АХР	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану технического обслуживания	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий и сооружений, 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, курирующий 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заместитель директора, курирующий АХР	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного контроля
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	Заместитель директора, курирующий УВР	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора, курирующий УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора, курирующий УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21 MP 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора, курирующий УВР		

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, курирующий 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 31.12. 2024 года Далее – еженедельно	Заместитель директора, курирующий 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, курирующий АХР	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора, курирующий АХР	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			

Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора, курирующий АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий и сооружений	СП 2.4.3648-20 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	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	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, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз через 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

	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	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	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и 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 работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	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	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минздрава от 28.01.2021 г. № 29н, Приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 г. № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минздрава от 21.03.2014 г. № 125н	Личные медицинские книжки
--------------------------	------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

VII. ПЕРЕЧНИ

1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний

Наименование помещения	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 квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	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)	10 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	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели

Учебные и рабочие кабинеты		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко

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

Перечень профессий	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность прохождения медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Директор	1	Работа в образовательных организациях Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместители директора	3	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением		
Педагогические работники	57	Работа в образовательных организациях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
Технический персонал	7	Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
Секретарь		Работы в образовательных организациях Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. 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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора, курирующий АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора, курирующий АХР
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Ведомость контроля за рационом питанием	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный за организацию питания
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заместитель директора, курирующий АХР
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь (специалист по кадрам)
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заместитель директора, курирующий АХР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель директора, курирующий АХР

5. 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

№ п/п	Наименование ситуации	Мероприятия	Ответственный
-------	-----------------------	-------------	---------------

1	Пожар	1. Временная остановка работы школы 2. Сообщить в пожарную службу 3. Вывести людей в безопасное место 4. Использовать огнетушители	Директор Заместитель директора, курирующий АХР (по информации первого обнаружившего)
2	Отсутствие электроэнергии Перебои в подаче электроэнергии	1. Временная остановка работы школы 2. Сообщение в территориальный ФГУ «ЦСЭН» в течение суток 3. Мероприятия по предотвращению порчи продуктов	Директор Заместитель директора, курирующий АХР
3	Перебои в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	1. Временная остановка работы школы 2. Сообщение в территориальный ФГУ «ЦСЭН»	Директор Заместитель директора, курирующий АХР
4	Неисправность холодильного и технологического оборудования	1. Ограничение ассортимента продуктов. 2. При крупной аварии – остановка работы школы. Открытие после устранения аварии при наличии санитарно-эпидемиологического заключения. 3. Сообщение в территориальный ФГУ «ЦСЭН»	Директор, Заместитель директора, курирующий АХР
5	Другие аварийные ситуации	1. Сообщить в соответствующую службу	Директор, Заместитель директора, курирующий АХР Ответственный за организацию питания

6. Мероприятия, предусмотренные для безопасности населения

1. План оздоровительных санитарно-технических, санитарно-эпидемиологических мероприятий на год.
2. Наличие договора на дератизационные, дезинсекционные мероприятия.
3. Наличие договора со службами коммунального хозяйства территории на санитарную очистку территории и утилизацию отходов.
4. Выявление инфекционных больных, лиц с подозрением на инфекционное заболевание и носителей возбудителей инфекционных болезней при всех видах оказания медицинской помощи и проведении медицинских осмотров (п. 10.1 санитарных правил 3.1/32.558-96 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»).
5. Обеспечение медицинских работников средствами индивидуальной защиты, санитарной и специальной одеждой.
6. Наличие и укомплектованность кладок для оказания экстренной помощи при возникновении аварийных ситуаций.
7. Эффективность процессов дезинфекции и стерилизации.

8. Другие мероприятия с учетом специфики объекта, санитарно-эпидемиологической ситуации на объекте, территории, выполнения комплекса природоохранных мероприятий и др.

Программу разработали:

Заместитель директора,
курирующий УВР

(подпись)

Черныш Г.А.

Заместитель директора,
курирующий ВР,
ответственный за
организацию питания

(подпись)

Владимирова Т.А.

БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1» Минобразования Чувашии

П Р И К А З

21.07.2023 г.

№ 45/7

г. Чебоксары

О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим обучающихся
БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа
для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья № 1» Минобразования Чувашии

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим обучающихся на с 01 сентября 2023 года 2023-2024 учебный год заместителя директора Владимирову Т.А.
2. Ответственному за организацию питания и питьевой режим обучающихся:
- выполнять обязанности, указанные в приложении 1 к настоящему приказу.
3. Секретарю Казаковой А.А. ознакомить Владимирову Т.А. с настоящим приказом под подпись.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

М.А. Любимова

Обязанности ответственного за горячее питание

I. Общие положения

1.1. Данные обязанности разработаны согласно п. 15 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», где указано, что к компетенции школы отнесено создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организация питания обучающихся».

1.2. Ответственный за питание назначается и освобождается от обязанностей директором школы.

1.3. Ответственный за питание подчиняется директору школы и заместителю директора, курирующему воспитательную работу.

1.4. В своей работе ответственный за организацию питания обучающихся руководствуется Конституцией и законами Российской Федерации, решениями Правительства Российской Федерации и органов управления и воспитания обучающихся; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными правовыми актами школы (в том числе Правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора, настоящей должностной инструкцией). Ответственный по организации питания обучающихся соблюдает Конвенцию по правам ребенка.

II. Обязанности

2.1. Ответственный за питание обязан:

- руководствоваться в своей деятельности законодательством РФ, приказами и распоряжениями, уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между школой и предприятием питания, санитарно-гигиеническими правилами по организации питания в общеобразовательных организациях;
- взаимодействовать с классными руководителями, родителями, предприятием питания по вопросам совершенствования организации питания обучающихся;
- разрабатывать и реализовывать план работы школы по организации питания обучающихся;
- вести ежедневный табель учета обучающихся, получающих горячее питание.

2.2. Ответственный за питание обязан осуществлять ежедневный контроль за:

- соответствием рациона питания утвержденному меню;
- санитарным состоянием пищеблока;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой.

2.3. Ответственный за питание обязан:

- периодически осуществлять проверку качества готовой продукции, сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;
- периодически осуществлять опрос обучающихся и их родителей (законных представителей) об ассортименте и качестве отпускаемой продукции и предъявлять полученную информацию администрации школы;
- вносить предложения администрации школы по вопросу улучшения питания обучающихся;
- принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами;
- представлять администрации школы ежегодный анализ организации питания обучающихся;
- организовывать просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
- привлекать родительскую общественность к организации и контролю за обеспечением питания обучающихся.

III. Права

3.1. Ответственный за питание имеет право в пределах своей компетенции:

- вносить предложения по совершенствованию своей работы;

- контролировать организацию питания в школе;
- повышать свою квалификацию.

IV. Ответственность

4.1. Ответственный за питание несет ответственность за несоблюдение или ненадлежащее соблюдение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных распоряжений директора, его заместителей и иных локальных нормативных актов школы.

4.2. Ответственный за питание несет ответственность за применение, в т. ч. однократное, методов воспитания, связанных с психическим и (или) физическим насилием над личностью обучающегося (воспитанника).

4.3. Ответственный за питание несет ответственность за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил.

4.4. Ответственный за питание несет ответственность за причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих обязанностей, несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных гражданским законодательством.

4.5. Выполнение функций ответственного за питание является дополнительной работой, связанной с образовательным процессом и не входящей в круг основных обязанностей работника.

П Р И К А З

21.07.2023 г.

№ 45/8

г. Чебоксары

О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе

На основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Владимирова Т.А. – заместитель директора, курирующий воспитательную работу;

Члены комиссии:

- Мишакова Т.Н. – заведующая столовой, член комиссии;
- Тельцова Н.В. – медицинская сестра, член комиссии;
- 2 (два) члена родительской общественности (по согласованию).

2. Членам комиссии по проведению мероприятий родительского контроля и качества горячего питания руководствоваться в своей работе

- Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе;

- Положением о производственном контроле за организацией и качеством питания.

3. Утвердить план производственного контроля за организацией питания.

4. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании;

- соблюдение графика работы столовой.

5. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

6. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного

листа.

7. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

8. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

10. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя директора Владимирову Т.А.

Директор

М.А. Любимова

П Р И К А З

21.07.2023 г.

№ 45/9

г. Чебоксары

Об организации горячего питания обучающихся

В целях упорядочения работы по организации полноценного горячего питания обучающихся, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методических рекомендаций МР 2.4.0179–20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180–20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях обеспечения полноценного рационального питания учеников в 2023-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1» Минобразования Чувашии необходимые условия питания обучающихся и организовать с 01.09.2023 года 2023-2024 учебного года ежедневное двухразовое горячее питание обучающихся в соответствии с нормативными требованиями.
2. В работе по организации горячего питания обучающимся руководствоваться Положением об организации питания обучающихся, утвержденным 22.07.2022 № 53/14.
3. Утвердить план мероприятий по организации здорового питания учеников с учетом методических рекомендаций на 2023-2024 учебный год.
4. Возложить на заведующую производством Мишакову Т.Н. ответственность:
 - за соблюдение нормативных требований при организации питания обучающихся, вести необходимую документацию и отчетность;
 - за входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов), результаты которого регистрируются в специальном «Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
 - за контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, результаты которого заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН;
 - за заполнение Меню-требований и накопительных ведомостей;
 - за приемку продуктов;
 - при поставке продуктов, расфасованных поставщиком проверять наличие этикетки (ярлыка) поставщика с указанием информации для потребителя в соответствии с ГОСТом либо наличие копии этикетки (ярлыка) изготовителя, заверенной поставщиком, а также соответствие этикетки (ярлыка) товарно-сопроводительной документации;
 - за недопущение к приему пищевых продуктов с признаками недоброкачества, а также продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих

их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5. Заместителю директора Алексеевой О.А. организовать контроль
 - за поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии.
6. Классным руководителям:
 - провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
 - продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
 - организовать сбор документов (заявления, справки) от родителей (законных представителей), которые будут являться основанием для получения компенсационных выплат на питание до 15 сентября 2022 года;
 - вменить в обязанность: подачу предварительной заявки на питание в столовую до 14.00 часов предыдущего дня; ежедневно подавать списки фактически присутствующих обучающихся; заполнение табеля учета посещаемости столовой, проведение родительских собраний, классных часов, уроков Здоровья по реализации программы «Разговор о правильном питании», нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

М.А. Любимова

П Р И К А З

21.07.2023 г.

№ 45/10

г. Чебоксары

Об утверждении Порядка проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1» Минобразования Чувашии, а также доступа комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи

В целях упорядочения работы по организации полноценного горячего питания обучающихся, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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 молодежи», Методических рекомендаций МР 2.4.0179–20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180–20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях обеспечения полноценного рационального питания обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1» Минобразования Чувашии, а также доступа комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи (далее –Порядок).
2. Разместить Порядок на сайте БОУ «Чебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1» Минобразования Чувашии
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

М.А. Любимова

