

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Подвязьевская средняя школа»
муниципального образования –**

Рязанский муниципальный район Рязанской области

390502, Рязанская область, Рязанский район, с. Подвязье, ул. Центральная, д.14,
ОКПО 24279461, ОГРН 1026200702945, ИНН 6215010056, тел./факс (4912) 26-61-21

от 16 августа 2024 года

ПРИКАЗ

№ 153 – р

О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Подвязьевская СШ»

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МБОУ «Подвязьевская СШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (приложение 1).
2. Назначить ответственными за организацию и проведение мероприятий в соответствии с программой производственного контроля в МБОУ «Подвязьевская СШ»:

• контроль организации, качества и безопасности питания	ответственный по питанию	Бучкова В.В., Сесина М.В., Мелюшина А.Б., Пиваева Е.В.
	повар детского питания	Лысова М.А., Мамурова Н.А., Корабейникова Р.А., Калинкина Ю.Г., Калинкина Е.А., Кнельц Е.Е., Хирина Т.С.
• контроль благоустройства и содержания территории, помещений, оборудования;	уборщик служебных помещений	По штатному расписанию
• контроль мероприятий по дезинсекции и дератизации	уборщик служебных помещений	По штатному расписанию

<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации медосмотров, вакцинации и гигиеническому обучению работников, их личной гигиены 	<p>директор</p>	<p>Юдина Е.В.</p>
--	-----------------	-------------------

3. Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

- реализовать мероприятия, определенные программой производственного контроля МБОУ «Подвязьевская СШ»;
- руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
- вести отчетную документацию;
- готовить предложения по внесению изменений в программу производственного контроля МБОУ «Подвязьевская СШ».

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.В. Юдина

**Программа
по осуществлению контроля организации питания обучающихся
в МБОУ «Подвязьевская СШ»**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Юдина Е.В.	Договор
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции, сертификаты качества
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Мелюшина А.Б. Пиваева Е.В.	Журнал бракеража готовой продукции

2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Журнал бракеража готовой продукции
III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания в 1 – 4-х классах	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Примерное меню, согласованное с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области», ассортиментный перечень
3.2	Рацион питания в 5 – 11-х классах	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Мелюшина А.Б. Пиваева Е.В.	Примерное меню, согласованное с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области», ассортиментный перечень
3.3	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.4	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Сертификат соответствия и санитарно - эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.5	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования

3.6	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Журнал бракеража готовой продукции
3.7	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Журнал температурного режима

V. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Визуальный контроль
-----	--	-----------	--	---------------------

VI. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Визуальный контроль
-----	---	-----------	--	---------------------

6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Визуальный контроль
-----	------------------------------------	-------------	--	---------------------

VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно - противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
				Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных

VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	График приема пищи

8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Бучкова В.В. Сесина М.В. Пиваева Е.В. Мелюшина А.Б.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии
-----	---------------------	-----------	--	--