МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ВЕРХ-ЯЗЬВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРИКАЗ

 № 134

31.08.2022

**Об утверждении 10-и дневного меню, программы производственного контроля организации питания, графика питания, ассортиментного перечня**

 В соответствии с СанПиН СП 2.4. 3648 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Утвердить 10-и дневное меню Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Верх-Язьвинская средняя общеобразовательная школа»:

1.1. для возрастной категории 7 – 10 лет (приложение 1);

1.2. для возрастной категории 11 лет и старше (приложение 2).

2. Утвердить программу производственного контроля организации питания Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Верх-Язьвинская средняя общеобразовательная школа на 2022 - 2023 учебный год (приложение 3).

3. Утвердить график питания учащихся в школьной столовой на 2022 – 2023 учебный год (приложение 4).

4. Утвердить ассортиментный перечень блюд, реализуемых в школьной столовой (приложение 5).

1. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Директор школы: |  | В.Н. Паршаков |

Приложение 3

к приказу МБОУ «Верх-Язьвинская СОШ»

от 31.08.2022 года № 134

**Программа**

**производственного контроля организации питания**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**"Верх-Язьвинская средняя общеобразовательная школа"**

**на 2022 - 2023 учебный год**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

1.2. Программа устанавливает порядок организации, и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

**2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

**3. Состав программы производственного контроля Программа производственного контроля включает в себя следующие данные**

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

**4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

 4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

**Характеристика условий размещения объекта питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название объекта** | **Столовая школы** |
| Адрес | с. Верх-Язьва ул. Советская, д. 48 |
| ФИО директора школы | Паршаков Василий Николаевич |
| ФИО заведующей столовой  | Жданова Валентина Александровна |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Бычина И.Ю., Ванькова Т.Н., Жданова В.А. (приказ № 93 от 31.08.2021 года) |
| Размещение объекта | столовая размещена в здании школы с детским садом (1 этаж) |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Централизованное от своей котельной, дополнительно установлены электрические водонагреватели (5 шт.) |
| Отопление | своя котельная на твёрдом топливе (дрова) |
| Вентиляция | Приточно-вытяжная принудительная  |
| Освещение | Потолочные светильники светодиодные и с лампами дневного света |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок с набором необходимых помещений, обеденный зал на 63 места, туалет и комната отдыха для сотрудников |
| Доставка продуктов | автотранспорт поставщиков (санитарный паспорт имеется) |

**Список работников столовой**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **ФИО** | **Дата рождения** | **Должность** | **Стаж работы** | **Дата****последнего медосмотра** | **Дата очередного****гигиенического обучения** |
| 1. | Ванькова Татьяна Викторовна | 08.05.1978 | повар | 24 года | 16.10.2021 | 31.03.2021 |
| 2. | Жданова Валентина Александровна |  | 28.07.1970 | завхоз | 31 лет | 16.10.2021 | 31.03.2021 |
| 3. | Паршакова Евгения Александровна |   | 30.11.1980 | повар | 20 лет | 16.10.2021 | 31.03.2021 |
| 4. | Собянина Ксения Фоминична |  | 08.02.1968 | рабочий кухни | 29 лет | 16.10.2021 | 31.03.2021 |

**План производственного контроля организации** **питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Вид исследований** | **Объект** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Отчётная форма** |
| 1. | Прохождениесотрудниками гигиенической подготовки и МО | ЛМК | 2 раза в год | директор | Заключение  |
| 2. | Качество поставленных сырых продуктов | сертификаты накладные гигиенические заключения | при поставке продуктовпитания | комиссия по контролюпитания | Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов |
| 3. | Условия хранения поставленной продукции | холодильное оборудование, подсобныепомещения | ежемесячно | комиссия по контролюпитания | журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| 4. | Контроль суточной пробы | специальные контейнеры, температура хранения | ежемесячно | комиссия по контролюпитания | бракеражный журнал |
| 5. | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | пищеблок | ежеквартально | Бракеражнаякомиссия | акт проверки |
| 6. | Контроль за организацией приема пищи обучающимся | санитарное состояние обеденногозала, обслуживание | ежемесячно | Бракеражнаякомиссия | справка |

**Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид исследований** | **Объект** | **Кол-****во** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Отчетная****форма** |
| 1. | Качество готовойпродукции микробиологические исследования проб готовых блюд | первые, вторые блюда, напитки | 1 | 4 раз в год | по договору | акт проверки |
| 2. | Калорийность, выход блюд и соответствиехимического состава блюд рецептуре | суточный рационпитания | 5 | 4 раз в год | по договору | акт проверки |
| 3. | Микробиологическиеисследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры  | объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 | 4 раз в год | по договору | акт проверки |
| 4. | Исследованиясмывов на наличие яиц гельминтов | оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(рыба, мясо, зелень) | 10 | 4 раз в год | по договору | акт проверки |
| 5. | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | рабочее место | 2 | 2 раза в год(в холодный и теплый периоды) | по договору | акт проверки |
| 6. | Исследование уровня искусственнойосвещенности в производственных помещениях | рабочее место | 2 | 1 раз в год в тёмное время суток | по договору | акт проверки |

**Санитарно-профилактические мероприятия**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид****мероприятия** | **Объект** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Отчётная форма** |
| 1. | Дезинфекция | Пищеблок | ежемесячно | Завхоз, лаборатория | акт выполненных работ |
| 2. | Дератизация | Пищеблок | ежемесячно | Завхоз, лаборатория | акт выполненных работ |

Приложение 4

к приказу МБОУ «Верх-Язьвинская СОШ»

от 31.08.2022 года № 134

**График питания учащихся**

**на 2022/2023 учебный год**

**(понедельник – пятница)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Перемена** | **Завтрак/Обед** | **Время** | **Классы** | **Количество учащихся** |
| Перед первым уроком | завтрак | 8.05 – 8.25 | учащиеся с ОВЗ | 12 |
| 2-я перемена | обед | 10.10 - 10.30 | 1- 4  | 47 |
| 3-я перемена | обед | 11.15 – 11.35 | 5 - 7 | 33 |
| 4-я перемена | обед | 12.20 – 12.40 | 8 - 11 | 42 |

Приложение 5

к приказу МБОУ «Верх-Язьвинская СОШ»

от 31.08.2022 года № 134

**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ**

блюд, реализуемых в столовой

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Верх-Язьвинская средняя общеобразовательная школа»

**Юридический адрес**: 618584, Россия, Пермский край, Красновишерский городской округ, с. Верх-Язьва, ул Советская, д. 48.

1. **Холодные блюда и закуски:** одно наименование, 1-компонентные салаты, исключая салаты многокомпонентные и заправленные сметаной.

2. **Первые блюда**: одно наименование.

1. **Вторые блюда:** одно наименование.
2. **Гарниры:** одно наименование.
3. **Третьи блюда:** одно наименование.
4. **Мучные кулинарные:** одно наименование.