

ПРИКАЗ

01.09.2021г.

№ 665

г. Таганрог

О внесении дополнений в Программу производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МОБУ лицее №33

Во исполнении требований санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических мероприятий)» и в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществления санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в Программу производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МОБУ лицее №33: добавить пункт 15 Порядок организации и проведения производственного контроля за организацией горячего питания.
2. Установить порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных при организации горячего питания в МОБУ лицее №33 (Приложение 1).
3. Общий контроль за организацией производственного контроля возложить на директора МОБУ лицее №33.
4. Секретарю учебной части Сологуб И.А. осуществить рассылку скан-копии данного приказа по электронной почте работникам лицея.
5. Работникам лицея ознакомиться с текстом приказа на печатной основе в течение 3-дней со дня получения скан-копии данного приказа по электронной почте.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Т.Г. Еретечко

Приложение 1
к приказу от 01.09.2021 № 665
О внесении дополнений в
Программу производственного
контроля за соблюдением
требований санитарных правил и
выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в
МОБУ лицее №33

15. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Еретенко Татьяна Георгиевна	Директор
2	Зинченко Наталья Ивановна	Зам.директора по АХЧ
3	Тулинова Евгения Андреевна	Зам.директора по УВР
4	Тулинова Евгения Андреевна	Ответственный по питанию в лицее
5	Попружная Анна Михайловна	Специалист по кадрам
6	Ръжих Надежда Николаевна	Медицинский работник
7	Касимян Филадельфия Александровна	Медицинский работник
8	Бондаренко Иван Клавдиевич	Организатор питания в лицее

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

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства,	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенер	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей

	хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)		олог Врач-стоматолог	кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям
--	--	--	-------------------------	--

3. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

3.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания.

3.2. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Исполнитель
	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Ежегодно	Заместитель директора по АХР

Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	Ежедневно	Медицинский работник
Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	Ежедневно	Ответственный по питанию в лице Медицинский работник
Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнении натуральных норм продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию в лице Медицинский работник
Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	Ежедневно	Медицинский работник
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования	Ежедневно	Ответственный по питанию в лице Медицинский работник
Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию в лице
Отбор суточной пробы на пищевые. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию в лице
Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи.	Бракераж готовой пищи. ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию в лице
Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Медицинский работник
Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Ответственный по питанию в лице
Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	Заместитель директора по АХР
Контроль за соблюдением обработки рук при в столовую кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов).	ежедневно	Ответственный по питанию в лице Классные руководители

3.3. В лицее для организации питания детей привлечен индивидуальный предприниматель ИП Бондаренко И.К., составлено примерное двухнедельное меню для питания детей

разных категорий с учетом режима организации для каждой возрастной группы детей. Меню утверждены индивидуальным предпринимателем, согласованы с руководителем организации директором МОБУ лицея № 33 Еретенко Т.Г.

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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Организатор питания в лицее
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Организатор питания в лицее
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Медицинский работник
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) мясной продукции	Ежедневно	Организатор питания в лицее
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Организатор питания в лицее
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Организатор питания в лицее
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Организатор питания в лицее
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Организатор питания в лицее
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Организатор питания в лицее
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по АХЧ

Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медицинский работник
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов HACCP	2 раз в год	Директор Ответственный за питание в лицее Организатор питания в лицее