

АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУТА "ВОРКУТА"
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГИМНАЗИЯ № 6" г. ВОРКУТЫ

П Р И К А З

31 августа 2022 года

№ 805

Об утверждении Плана мероприятий по производственному контролю за соблюдением требований санитарных норм на 2022-2023 учебный год

В соответствии с требованиями Федерального Закона № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30.12.2001, 10.01.2003, 30.06.2003, 22.08.2004, 09.05.2005, 31.12.2005) и санитарных правил СП 1058 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План мероприятий по производственному контролю за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в учреждении.

2. Ответственным за мероприятия по контролю осуществлять контроль в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к образовательным учреждениям.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на Тарусину Т.С., заместителя директора.

Директор

Н.В.Хмарук

С приказом ознакомлены:

Захарова Л.Е.
Тарусина Т.С.
Дорожко Н.П.
Ивашева Т.Н.

План мероприятий по производственному контролю

№ п/п	Объект контроля	Сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
1. Санитарные требования к участку МОУ «Гимназия №6» г. Воркуты				
1.	Санитарное состояние участка, подхода к зданию школы, освещения, озеленения, ограждения	1 раз в четверть	Заведующий хозяйством	
2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания				
1.	Соблюдение воздушно-теплого режима в учреждении: - утепление окон, дверей; - работа систем отопления, вентиляции, температуры воздуха в помещении; - режим проветривания помещений.	Сентябрь Ежемесячно Ежедневно	Заведующий хозяйством	
2.	Состояние системы водоснабжения, канализации, работа санитарно-технических приборов	Ежемесячно	Заведующий хозяйством	
3.	Состояние системы оповещения, замена перегоревших ламп	По мере необходимости	Заведующий хозяйством	
	Состояние отделки потолков, стен, полов в классах, коридорах, санузлах, использование безопасных отделочных материалов	По мере необходимости	Заведующий хозяйством	
3. Санитарные требования к оборудованию помещений				
1.	Расстановка учебной мебели в классах, маркировка её в соответствии требованиями	август	Заведующий хозяйством	
2.	Оборудование рабочих мест в компьютерных классах	сентябрь	Заведующий хозяйством	
3.	Состояние оборудования пищеблока	Август-май	Заведующий хозяйством	
4.	Состояние оборудования медицинского кабинета, его оснащение	Сентябрь-май	Заведующий хозяйством	
5.	Состояние оборудование спортивного зала, мастерских, библиотеки	ежемесячно	Заведующий хозяйством	
4. Санитарные требования к режиму образовательного процесса				
1.	Составление расписания уроков,	Сентябрь-май	Заместители	

	факультативных, элективных занятий, внеурочной деятельности, дополнительного образования, графика контрольных работ		директора	
2.	Составление режима работы образовательного процесса	Сентябрь, январь	Директор	
3.	Режим работы столовой	сентябрь	Заместитель директора	
4.	Профилактическая работа	По мере необходимости	Заместитель директора	
5.	Контроль мероприятий, обеспечивающих двигательную активность обучающихся в соответствии с биологической потребностью	Ноябрь апрель	Заместитель директора	
6.	Режим образовательного процесса в 1 классах	Сентябрь декабрь	Заместитель директора	
5.Санитарные требования к медицинскому обслуживанию учреждения				
1.	Наличие графика работы медицинского кабинета	сентябрь	Заместитель директора	
2.	Согласование графиков медицинских осмотров учащихся	Сентябрь январь	Заместитель директора	
3.	Согласование графика санации учащихся стоматологом	Сентябрь январь	Заместитель директора	
4.	Контроль с прохождением медицинского осмотра работниками школы	Август, в течение года	Специалист по кадрам	
5.	Обеспечение школы медикаментами	По мере необходимости	Заведующий хозяйством	
6.Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения				
1.	Наличие графика проведения генеральных уборок учреждения	сентябрь	Заведующий хозяйством	
2.	Режим ежедневных уборок помещений школы	В течение года	Заведующий хозяйством	
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	В течение года	Заведующий хозяйством	

7. Санитарные требования к организации питания учащихся, работы пищеблока

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Работа холодильного, технологического оборудования	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заведующий хозяйством.	Акт
2	Наличие на сайте меню	Сайт	Ежедневно	Заместитель директора	
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Кладовщик, Заведующий производством	
5	Качество поставленных сырых продуктов	сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Кладовщик	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	1 раз в четверть	Заместитель директора, ответственный за организацию питания	
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Заведующий производством	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускае-	Раздача	1 раз в четверть	Заместитель директора,	Акт

	мой готовой продукции утвержденному меню			ответственный за организацию питания	
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в четверть	Заместитель директора	Акт
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	Ежедневно	Заместитель директора Ответственный за организацию питания	
12	Соблюдение режима питания учащихся	Соблюдение графика питания	Ежедневно	Дежурный администратор Ответственный за организацию питания	
13	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Требования СанПиН	Ежедневно	Дежурный администратор (согласно графику дежурств) Ответственный за организацию питания	
14	Проведение родительских собраний по вопросам организации питания	Просветительская деятельность	2 раза в год	Классные руководители Администрация	Протоколы
15	Контроль за выполнением сотрудниками столовой инструкций по охране труда	Соблюдение ТБ	1 раз в квартал	Специалист по охране труда	

16	Беседы о правилах поведения в школьной столовой учащихся 1-11 кл.	Соблюдение ТБ при нахождении в столовой	1 раз в четверть	Классные руководители	Планы воспитательной работы
17	Контроль за соответствием внешнего вида персонала школьной столовой санитарным требованиям.	Требования СанПиН	Ежедневно	Заместитель директора	
18	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех, наличие дезинфицирующих средств, отсутствие сколов на посуде	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	
19	Проверка организации эксплуатации торгового-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заведующий хозяйством	
20	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заведующий хозяйством	