УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

Управления образования

\_\_\_\_\_\_\_И.В. Видергольд

«31» января 2014 г.

#  ПРОГРАММА

тематической проверки состояния питания учащихся и соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов к условиям обучения в муниципальных образовательных учреждениях.

ЦЕЛЬ:

1. Контроль соблюдения «Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2.2821-10»;

1. контроль соблюдения «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08);

3. контроль реализации отраслевой целевой программы «Организация питания воспитанников и обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2014 - 2016 годы», утвержденной распоряжением Главы г. Челябинска от 17.10.2013г. № 6250

| №п/п | Вопросы контроля | Источники информации |
| --- | --- | --- |
| 1.23456789101112131415161718192021222324 | Содержание и санитарное состояние территории МОУ, стадиона, хозяйственной зоны и здания образовательного учреждения (Раздел III «Требования к территории общеобразовательных учреждений», раздел IV «Требования к зданию»).Воздушно - тепловой режим (Раздел VI «Требования к воздушно-тепловому режиму»)  Естественное и искусственное освещение классов и рекреаций (РазделVII «Требования к естественному и искусственному освещению»).Обеспечение ученической мебелью в соответствии требований санитарных правил (Раздел V «Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных учреждений» п.5.2-5.5)Оборудование предметных кабинетов в соответствии с санитарными правилами (Раздел IV «Требования к зданию» п.4.27)Оборудование кабинета домоводства, используемого для обучения навыкам приготовления пищи (раздел V «Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных учреждений», п. 5.12.).Оборудование слесарных и столярных мастерских и кабинета обслуживающего труда(раздел V «Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных учреждений», п. 5.10.)Оборудование гардероба (Раздел IV «Требования к зданию» п.4.5)Наличие в спортивном зале раздевалки, санузла и душа (Раздел IV «Требования к зданию», п.4.14-4.15)Наличие помещений медицинского назначения в соответствии с требованиями СанПиН (раздел IV «Требования к зданию» п.4.21-4.23, 4.30) Оборудование санитарных узлов для девочек и мальчиков в соответствии с требованиями (раздел IV «Требования к зданию» п.4.25)Наличие мест для хранения уборочного инвентаря(раздел IV «Требования к зданию» п.4.26)Контроль организации образовательного процесса, соблюдение гигиенических требований к максимальным величинам недельной образовательной нагрузки (Раздел X. «Гигиенические требования к режимуобразовательного процесса»).Обеспечение питьевого режима обучающихся (Раздел VIII «Требования к водоснабжению и канализации», п.8.6)Организация медицинских осмотров обучающихся (Раздел XI. «Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работникамиобщеобразовательных учреждений».)Организация своевременного прохождения медицинских осмотров и профессионально-гигиенической подготовки сотрудниками МОУ (Раздел XI «Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками общеобразовательных учреждений»).Обеспечение санитарного состояния учреждения (Раздел XII «Требования к санитарному содержанию территории и помещений», раздел XIII «Требования к соблюдению санитарных правил»).  Организация питания учащихся («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».)  Наличие нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию питания в ОУ.Формы контроля администрации МОУ за:* + работой столовой, качеством поступающего сырья;
	+ организацией питания учащихся, работой классных руководителей.

Работа с родителями, учащимися:* + изучение спроса и потребностей;
	+ проведение анкетирования по вопросам организации горячего питания;
	+ наличие мероприятий по улучшению состояния организации питания в планах работы, их выполнение.

Общая характеристика организации питания:* + ассортимент и качество выпускаемых блюд;
	+ анализ меню;
	+ варианты меню;
	+ показатели охвата всеми вариантами питания, динамика работы;
	+ охват горячим питанием учащихся

 1-11кл., остронуждающихся в  питании и по состоянию здоровья* + количество питающихся в буфете;
	+ организация диетического питания учащихся, нуждающихся по состоянию здоровья

Наличие и ведение необходимой документации по организации питания.Эстетическое состояние обеденного зала, укрепление материально-технической базы.  | Осмотр зоны отдыха, физкультурно-спортивной и хозяйственной, учебно-опытной зоны. Наличие озеленения территории не менее 50% площади. Мусоросборники на расстоянии не менее 25,0 м от входа на пищеблок с плотно закрывающимися крышками.Визуальный осмотр, температура воздуха в классах и рекреациях, наличие бытовых термометров, соблюдение режима проветривания, своевременная замена разбитых стекол. Визуальный осмотр, наличие достаточного освещения, софитов над досками. Отсутствие на подоконниках цветов.Осмотр мебели (наличие мебели в классах начального звена с регулируемой высотой наклона рабочей поверхности, маркировка школьных парт)Наличие вытяжных шкафов в кабинетах химии и лаборантских, умывальных раковин в классах для начальной школы, кабинетах физики, химии, биологии, рисования, домоводства, слесарных и столярных мастерскихНаличие механической вытяжной вентиляции, двухгнездных моечных раковин с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, не менее 2-х столов с гигиеническим покрытием, холодильника, электроплиты и шкафа для хранения посуды.Наличие системы вытяжной вентиляции, умывальных раковин с подводкой холодной и горячей воды, с электрополотенцами или бумажными полотенцами.Оборудование мест для каждого класса: вешалками для одежды и ячейками для обуви.Осмотр помещений, наличие раздевальных комнат, душевых и туалетов для мальчиков и девочек.Осмотр помещений. Наличие лицензии на медицинский кабинет.Осмотр помещений, наличие туалетов для мальчиков и девочек, оборудованных кабинами с дверями, педальных ведер, держателей для туалетной бумаги, электрополотенец или приспособлений для бумажного полотенца.Осмотр помещений, наличие шкафов для хранения уборочного инвентаря и дезинфекционных материалов.Расписание занятий отдельно для обязательных и факультативных занятий, проведение влажной уборки между сменами. Наличие большой перемены для организации питания. Организация и режим работы группы продленного дня (дневной сон). Контрольно-аналитические документы, классные журналы («странички здоровья»).Наличие кулеров и одноразовых стаканчиков, обеспечение учащихся кипяченой водой в обеденном зале.Приказы руководителя о проведении диспансеризации учащихся. Допуск к занятиям после перенесенного заболевания при наличии справки врача-педиатра. Организация карантинных мероприятий.Медицинские книжки сотрудников, график прохождения медосмотров, гигиенического обучения и аттестации.  Осмотр помещений. Ежемесячное проведение генеральной уборки. ОУ. Хранение и маркировка инвентаря для уборки санитарных узлов и учебных помещений.Наличие программы, графика и итогов контроля соблюдения санитарных правил и нормативов. Приказы, планы работы, положения, должностные инструкции руководителя МОУ, ответственного за организацию питания, классных руководителей. Списки учащихся, нуждающихся в льготном питании, и подтверждающие документы (справки из Управления социальной защиты населения, медицинские справки).График контроля; сертификаты на продукты; санитарно- эпидемиологические заключения поставщиков продуктов; акты контроля закладки продуктов и выхода готовых блюд.Аналитические и информационные справки.Анкеты, аналитические справки, планы работы.Наличие 2-х недельного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора, ежедневного меню, утвержденного директором МОУ, ответственным за питание, калькулятором; наличие ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованного с Управлением Роспотребнадзора.Наличие меню на разные суммы (для детей-инвалидов, для учащихся спортивных и кадетских классов, для учащихся, остронуждающихся в питании, для свободного выбора блюд).Отчеты по питанию,- картотека блюд;* технико-технологические карты готовых блюд;
* плановое недельное и ежедневное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора;
* бракеражный журнал готовой продукции;
* бракеражный журнал сырой продукции;
* журнал искусственной витаминизации готовой продукции
* журнал здоровья сотрудников

 пищеблока;* журнал санитарного состояния

 пищеблока;* журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.

Информация, «План работы по укреплению материально-технической базы пищеблока и обеденного зала». |