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.  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21  22  23  24 | 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 режиму  образовательного 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 работниками  общеобразовательных 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 мастерских  Наличие 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». |