

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Кодинская средняя общеобразовательная школа»

Приказ

10.01.2022 г.

№ 3-1

«Об утверждении программы производственного контроля на 2022-25гг»

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой МБОУ «Кодинская СОШ» и ее филиалов согласно разделу II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2022-2025 годы (приложение 1).
2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.01.2025г.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:



Попова Е.В.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «Кодинская СОШ»

Е.В. Попова



## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
в МБОУ «Кодинская СОШ»**

*Программа составлена в 2-х экземплярах*

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «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.) и 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 Организация производственного контроля в МБОУ «Кодинская СОШ» 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.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

**Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

**Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **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 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 МБОУ «Кодинская СОШ».

### **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 соответствии 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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (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.

#### **5. Организация взаимодействия с Северодвинским ТО Управления Роспотребнадзора по Архангельской области.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Северодвинский ТО Управления Роспотребнадзора в Архангельской области.

5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

#### **6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического**

**благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий  
труда работающих.**

| №<br>п/п | Наименование нормативного документа                                                                                                                                                                                                                      | Регистрационный<br>номер                                                               |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»(пп.1.1-5)                                                                                                                                           | СанПиН 3.5.1378-03                                                                     |
| 2.       | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)                                                              | СанПиН 2.4.3648-20                                                                     |
| 3.       | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с1 по 13)                                                                                                             | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20                                                              |
| 4.       | "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» | СанПиН<br>3.1/2.4.3598-10                                                              |
| 5.       | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"                                           | СанПиН 2.1.4.1074-01                                                                   |
| 6.       | Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».                                          | СП 1.1. 2193-07                                                                        |
| 7.       | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».                                                                                                                                                                      | СанПиН 2.3.2. 1324-03                                                                  |
| 8.       | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2                                                                                                                                      | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03<br>СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 9.       | « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»                                                                                                                                                                                 | СП 3.1/3.3146-13                                                                       |
| 10.      | « Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»                                                                                                                                                                                          | СП 3.1.2.3117-13                                                                       |

|     |                                                                                                  |                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 11. | «Профилактика острых кишечных инфекций»                                                          | СП 3.1.1.3108-13   |
| 12. | «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»                                    | СП 3.1.7.2614-10   |
| 13. | «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»                                            | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 14. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | СП 3.5.3.3223-14   |

#### 7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор – Попова Елена Владимировна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санитарно - просветильной работой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

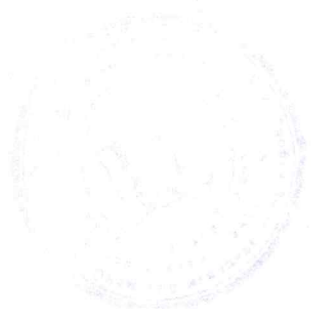
#### 8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

| Факторы производственной среды                     | Влияние на организм человека                                                                                                                                                              | Меры профилактики                                                                                 |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере     | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки торно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового                                                                                                | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин,                                    |

отдела позвоночника, острых  
миопатозов, периартритов.

При работе с ручным инструментом  
возможно развитие хронических  
заболеваний мышечно-связочного  
аппарата кистей, предплечий, плеча.

10 кг – для женщин  
более 2 раз в течение  
каждого часа рабочей  
смены.



9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке:

| № п/п | Профессия                | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор                                                                                                                                      | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу        | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|--------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.    | Педагогические работники | 22                    | Работа в школьных образовательных учреждениях<br>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью                                                 | п. 25. приложения к приказу № 29н                                              | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
| 2.    | Директор                 | 1                     | Работы в школьных образовательных учреждениях<br>Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр. | п. 25. приложения № 2 к приказу № 29н<br>п. 25. приложения № 2 к приказу № 29н | 1 раз в год                         | 1 раз в год                                        |

|    |                     |   |                                               |                                       |             |                |
|----|---------------------|---|-----------------------------------------------|---------------------------------------|-------------|----------------|
| 3. | Уборщицы            | 8 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 25. приложения № 2 к приказу № 29н | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                     |   | Синтетические моющие средства                 | п. 1.3.3.                             |             |                |
|    |                     |   | Хлор и его соединения                         | п. 25. приложения к приказу № 29н     |             |                |
|    |                     |   | Работа, связанная с мышечным напряжением      | п. 25. приложения к приказу № 29н     |             |                |
| 4. | Работники пищеблока | 7 | Работа в школьном образовательном учреждении  | п. 23. приложения к приказу № 29н     | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                     |   | Хлор и его соединения.                        | п. 23. приложения к приказу № 29н     |             |                |
|    |                     |   | Работа, связанная с мышечным напряжением      | п. 23. приложения к приказу № 29н     |             |                |
|    |                     |   | Подъём и перемещение груза вручную.           | п. 23. приложения к приказу № 29н     |             |                |

|    |                                                                                   |   |                                                                                                      |                                   |             |             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------|-------------|
|    |                                                                                   |   | Работы при повышенных температурах                                                                   | п. 23. приложения к приказу № 29н |             |             |
| 5. | Завхоз                                                                            | 1 | Работа, связанная с мышечным напряжением                                                             | п. 25. приложения к приказу № 29н | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6. | Учебно-вспомогательный персонал(прог раммист, специалист по кадрам, библиотекарь) | 5 | Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр. | п. 25. приложения к приказу № 29н | 1 раз в год | -----       |
| 7. | Прочие                                                                            | 5 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                                        | п. 25. приложения к приказу № 29н | 1 раз в год | -----       |

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, СеверодвинскийТО Управления Роспотребнадзора по Архангельской области**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
  - смерчи, ураганы, наводнения;
  - обрушения.
7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

Информация в:

- территориальный отдел Управления Роспотребнадзора

**11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

| №<br>п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                                | Периодичность                                                  |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1.       | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                                                                              | постоянно                                                      |
| 2.       | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                               | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3.       | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                                                                            | постоянно                                                      |
| 4.       | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                                                                       | постоянно                                                      |
| 5.       | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.                                                       | постоянно                                                      |
| 6.       | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно                                                      |

|     |                                                                                                                                                                   |           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 7.  | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.                                           | постоянно |
| 8.  | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.                                                                         | постоянно |
| 9.  | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.                                                                                                | постоянно |
| 11. | Просветительская работа                                                                                                                                           | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев                                                                                                                     | постоянно |

## 12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья (гигиенический)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Ведомость контроля за рационом питания.

### 13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

| Визуальный контроль                                                                                       | Периодичность                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Контроль за состоянием системы освещения                                                                  | Ежедневно                                                        |
| Контроль за системой электроснабжения                                                                     | Постоянно                                                        |
| Контроль за состоянием системы отопления                                                                  | Осенне-зимний период                                             |
| Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения                                            | Постоянно, летний период – при необходимости                     |
| Контроль за состоянием канализации                                                                        | Ежедневно                                                        |
| Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов                                                 | По графику                                                       |
| Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования                                                | Ежедневно                                                        |
| Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания               | Постоянно, каждую перемену ежедневно                             |
| Контроль за качеством уборки школьных помещений                                                           | Ежедневно                                                        |
| Контроль за содержанием территории учреждения                                                             | Ежедневно                                                        |
| Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ) | Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц |
| Контроль за маркировкой учебных парт и стульев                                                            | Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц |
| Контроль за организацией питьевого режима в школе                                                         | Ежедневно                                                        |
| Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню                                                     | Ежедневно                                                        |
| Контроль за контингентом питающихся                                                                       | Еженедельно                                                      |
| Контроль за гигиеной приема пищи учащимися                                                                | Ежедневно                                                        |
| Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:                              |                                                                  |
| - правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;                                | Ежедневно                                                        |
| - уборки столовой;                                                                                        | Ежедневно                                                        |
| - правила мытья посуды;                                                                                   | Ежедневно                                                        |
| - контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;                                 | Ежедневно                                                        |
| - контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;                                   | Ежедневно                                                        |
| - контроль за соблюдением сроков годности                                                                 | Ежедневно                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</li> <li>- контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;</li> <li>- контроль правильности кулинарной обработки;</li> <li>- контроль за наличием йодированной соли;</li> <li>- контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;</li> <li>- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни;</li> <li>- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;</li> <li>- контроль за рационом питания учащихся;</li> <li>- контроль за потоком сырья;</li> <li>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд</li> </ul> | <p>Ежедневно<br/>Ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p> |
| <p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичный - все сотрудники;</li> <li>- периодический - все сотрудники;</li> <li>- профессиональная гигиеническая подготовка</li> <li>- профессиональная гигиеническая подготовка</li> <li>- все сотрудники и пр.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>При поступлении на работу<br/>Ежегодно</p>                                                                                                                                |

#### Лабораторные исследования

| Вид исследований                                                            | Кратность             |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)   | 1 раз в год (1 проба) |
| Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети) | 1 раз в год (1 проба) |

#### **14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:**

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.