

ПРИКАЗ № 105/8

от « 31 » августа 2023.

с.Бай-Хаак

Об утверждении программы производственного контроля требований санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ СОШ с.Бай-Хаак на 2023-2024 учебный год

В соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.09.1999. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 года, 10 января, 30 июня 2003 года, 22 августа 2004 года, 9 мая, 31 декабря 2005 года) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»,


ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением требования санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) в МБОУ СОШ с.Бай-Хаак на 2023-2024 учебный год.
2. Утвердить положение о порядке организации питания обучающихся начальных 1-4 классов в МБОУ СОШ с.Бай-Хаак (приложение 2)
3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на ответственного за организацию горячего питания Кенден А.К. социального педагога.

Директор школы:

Санчы О.В./

С приказом ознакомлен:


Мокмуш (Мокмуш С.Б.)
Сап - (Сапмар А.Э.)
Мокмуш (Мокмуш Н.К.)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа с. Бай-Хаак
Тандинского кожууна Республики Тыва



Утверждено
директором школы
Санчы О.В.
Приказ № 105/8
« 31 » августа 2023 г

ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МБОУ СОШ с.Бай-Хаак

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа с. Бай-Хаак Тандинского кожууна Республики Тыва

Директор: Санчы Ольга Владимировна

Юридический адрес: 668310 Республика Тыва, Тандинский район, с.Бай-Хаак, ул.Советская, 88.

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 санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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 СОШ с.Бай-Хаак возлагается на директора школы Санчы Ольгу Владимировну.

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 и индивидуальными предпринимателями 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 СОШ с.Бай-Хаак.

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 соответствие 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 Управлением Роспотребнадзора по Республике Тыва

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Роспотребнадзора по Республике Тыва.

5.2. В соответствии 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.

| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|------------------|--|----------------------------------|
| 1. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций | СанПиН 2.4.1. 3049-13 |
| 2. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 3. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 4. | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий» | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| 5. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |

| | | |
|-----|---|---|
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». | СП 2.3.6. 1079-01 |
| 7. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 8. | 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 |
| 9. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 10. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 11. | « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» | СП 3.1/3.3146-13 |
| 12. | « Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций» | СП 3.1.2.3117-13 |
| 13. | « Профилактика острых кишечных инфекций» | СП 3.1.1.3108-13 |
| 14. | « Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом» | СП 3.1.7.2614-10 |
| 15. | « Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 16. | «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

- 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 санпросветработой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев:

7.1 Санчы О.В. - директор школы;

7.2. Роленков М.Д. – завхоз;

7.3. Сарыглар А.Э. – ответственный за питание, кладовщик;

7.4. Кенден А.К. – ответственный за питание, социальный педагог;

7.5. Тюлюш С.Б. – ответственный за питание, старший повар;

7.6. Монгуш М.Н. — заместитель директора по учебной работе;

7.7. Монгуш И.С. – заместитель директора по воспитательной работе.

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 опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 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. | Учителя-предметники | 10 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в год |

| | | | | | | |
|----|------------------------------|---|--|--|-------------|----------------|
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы(переохлаждение , высокая температура окружающей среды и т.д.) | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 3. | Уборщица служебных помещений | 3 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Хлор и его соединения | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 4. | Повар | 2 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| | | | Хлор и его соединения. | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |

| | | | | | | |
|----|-----------------------------|---|---|---|-------------|-------------|
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Подъем и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работы при повышенных температурах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 5. | Водитель школьного автобуса | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | - |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | | | |
| 6. | Завхоз | 1 | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | 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, Управления Роспотребнадзора по Республике Тыва

| № п/п | Ситуации | Мероприятия |
|-------|---------------------------|--|
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в ЕДДС, Управление образования - организация ремонтных работ Тываэнерго |

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в ЕДДС - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ЕДДС, Управление образования - остановка работы - организация ремонта отопительных систем |

Информирование соответствующих организаций:

- 10.1 Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 2-12-19;
 10.2. Авария канализационной системы – 2-14-55;
 10.3. Отключение электросетей – 2-12-43, 2-10-32;
 10.4. Инфекционные заболевания – 5-26-04;
 10.5. Случай отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – 5-26-04;

11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

| Контролируемый показатель | Периодичность контроля | ФИО, должность |
|--|------------------------|--|
| Водоснабжение и канализация | Постоянно, еженедельно | Завхоз – Роленков М.Д. |
| Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно | Завхоз–Роленков М.Д. Зам. директора по ВР – Монгуш И.С., Соц.педагог – Кенден А.К. |
| Организация питания обучающихся | Ежедневно | Ответственная за организацию питания, Кенден А.К. |

| | | |
|--|--|--|
| | | Бракеражная комиссия |
| Сбор и утилизация отходов | Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО | Завхоз – Роленков М.Д. |
| Проведение дезинфекции и дератизации | Договор на обработку | Завхоз – Роленков М.Д. |
| Медицинский осмотр | Ежегодно | Зам. директора по УР – Монгуш М.Н. Завхоз – Роленков М.Д. |
| Проведение профилактической иммунизации | В соответствии с прививочным календарем | ГБУЗ «Тандинская ЦКБ» |
| Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно | Кенден А.К. – ответственная за гор.пит., Сарыглар А.Э. - кладовщик |
| Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Повар – Тюлюш С.Б. бракеражная комиссия |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Завхоз – Роленков М.Д. Повар – Тюлюш С.Б. |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения) | Бракеражная комиссия |

| | | |
|---|---|--|
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню. | Раздача 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия, ответств. за питание- Кенден А.К. Повар – Тюлюш С.Б. |
| Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения) | Бракеражная комиссия, Кладовщик- Сарыглар А.Э. |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю (Посудомоечный цех) | Завхоз – Роленков М.Д.. Повар – Тюлюш С.Б. |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся | 1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание) | Ответств. за питание- Кенден А.К. |
| Контроль за отходами | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз) | Завхоз – Роленков М.Д. |
| Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно - на (сертификаты поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение) | Ответств. за питание- Кенден А.К. Бракеражная комиссия. Кладовщик – Сарыглар А.Э. |
| Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования) | Завхоз – Роленков М.Д. |
| Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Бракеражная комиссия, Ответств. за питание- Кенден А.К. Мед.работник – Монгуш Н.К. |

| | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием | В течении года (медицинские карты) | Мед.работник МБОУ СОШ с.Бай-Хаак |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно (холл перед столовой) | Классные руководители |

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
|---|--------------|---|--|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в год | 2 пробы | |
| Калорийность | 1 раз в год | обед | |
| Содержание «С» витамина | 1 раз в год | 1 блюдо | |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год | |
| Освещенность | 1 раз в год | 8-10 точек | |
| Температура воздуха Влажность ЭМП | 1 раз в год 1 раз в 3 года | 8-10 помещений 5 компьютеров | |
| Гигиеническая аттестация работников учреждения | Повар, кладовщик, ответственный за питание, директор - 1 раз в год; Учителя-1раз в 2 года. | | |
| Анализ овощей на нитраты. | 1 раз в год | | |

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 высокотехнологичным 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.