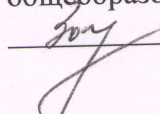
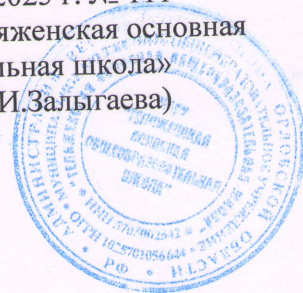


Принято
на заседании педагогического совета
МБОУ «Теляженская основная
общеобразовательная школа»
от 28.08.2025 г. протокол № 1

Утверждено
Приказ от 03.09.2025 г. № 111
Директор МБОУ «Теляженская основная
общеобразовательная школа»

 (Н.И.Залыгаева)



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и гигиенических
нормативов в МБОУ «Теляженская основная
общеобразовательная школа»
на 2025-2026 учебный год**

1. Общие положения.

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 г. «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 «Теляженская основная общеобразовательная школа» возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля 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.

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 гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, инженерные сети и системы, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, 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, реализуемой 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.

2.3.8. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила.

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями (Верховская ЦРБ Орловской области) по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.7. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

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

4.1. Директор Залыгаева Н. И. за:

- соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- профилактикой травматических и несчастных случаев;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за санитарно-просветительской работой.

4.2. Ответственный за организацию питания обучающихся Клыкова А. М.

за:

- организацией питания и качественного приготовления пищи;

- условия и сроки хранения продуктов;

-полноту и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке.

4.3. Березнюк Г.В., повар школы и повар дошкольной группы Гатилова Т.А.:

- организацией питания и качественного приготовления пищи;
- соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

4.4.Подсобный рабочий Клыкова А. М. и младший воспитатель Сапрыкина С.Д. за:

- качество мытья посуды;
- санитарное состояние столовой;
- дезинфицирующие мероприятия.

4.5.Заведующий хозяйством Агеева Г. Ю. за:

- исправность холодильного и технологического оборудования;
- санитарное состояние столовой;
- состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинфекцию помещений.

4.6.Председатель профкома Федорова Е. В. за:

- профилактикой травматических и несчастных случаев.

5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги	8	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной		

			деятельностью		
2	Директор	1	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Повар	1	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работа при повышенных температурах		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания		
4	Заведующий хозяйством	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения		
			Подъем и перемещение груза вручную		
5	Учитель труда (технологии)	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель информатики	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженная работа, связанная с работой на компьютере		

			Влияние электромагнитного поля широкополостного спектра частот от ПЭВМ		
	Уборщица служебных помещений.	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения		
			Синтетические и моющие средства		
	Учитель химии	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа с веществами и соединениями, объединенными химической структурой		
7	Сторож	2	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с напряжением внимания		

6. Перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, в том числе работников и МБОУ «Теляженская основная общеобразовательная школа», при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориального отдела Управления Роспотребнадзора Орловской области в п.Верховье

6.1 Аварийные ситуации, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, в том числе работников МБОУ «Теляженская основная общеобразовательная школа»:

-пожар;

- непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, обрушения и т.п.;
- выход из строя электротехнического и холодильного оборудования;
- аварии на системе водоснабжения, отопления, местной канализации;
- неисправности в системе электроснабжения;
- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, В, трихинеллез и др.);
- отравления химическими веществами;
- возникновение массовых инфекционных и соматических заболеваний среди работников МБОУ «Теляженская основная общеобразовательная школа».

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	Постоянно	Ответственный за питание Клыкова А.М.
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы Залыгаева Н.И.
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Постоянно	Директор школы Залыгаева Н.И.
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	Постоянно	Завхоз школы Агеева Г.Ю.
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно	Ответственный за питание Клыкова А.М.
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации,	Постоянно	Ответственный за питание Клыкова А.М.

	хранением суточных проб		
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	Постоянно	Директор школы Залыгаева Н.И.
8	Санитарно-просветительная работа	Постоянно	Директор школы Залыгаева Н.И.
9	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	Председатель профкома Федорова Е.В.

8. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель ООО	Договор с предприятием питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				

2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 10-ти дневное перспективное меню
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе

3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое

			качеством питания	заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Контроль достаточности тепло-вой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции
3.5	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2	Холодильное оборудование (холодильник и и морозильная камера)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5.Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.Контроль за состоянием помещений пищеблока (подсобных помещений),				

инвентаря и оборудования				
6.1	Подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

			и качеством питания	
--	--	--	------------------------	--

9. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарниры, второе блюдо	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	5 смывов	1 раз в год
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в помещениях хранения овощей. Обработка овощей	3 смыва	1 раз в год
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
7	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов	Питьевая вода; столовая и кухонная посуда	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в

	по химическим и микробиологическим показателям			год; микробиологическим показателям - 1 раз в год
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раза в год
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в темное время суток
10	Исследование дезинфицирующих средств	Растворы	2 пробы	2 раза в год

10.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	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз

	режущего характера в области глаз, снижение зрения).	
Физические перегрузки двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей, возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартрита в. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронически мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема переноса тяжестей до 30 кг. для мужчин, 10 кг.-для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены

11. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

№ п/п	Название мероприятия	Периодичность	Ответственный исполнитель
1. Проведение профилактических мероприятий			
1.1	Проведение периодических инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима с работниками школы	Не реже 1 раза в 6 месяцев	Директор школы
1.2	Обучение и проверка знаний действующих нормативных	Не реже 1 раза в 3 года	Служба по охране труда

	документов, инструкций и правил по охране труда руководителей		г.Орел
1.3	Обучение и проверка знаний действующих нормативных документов, инструкций и правил по охране труда	Ежегодно	Комиссия по обучению и проверке знаний по охране труда
1.4	Обучение по соблюдению санитарно-гигиенических требований	Не реже 1 раза в 2 года	ФУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области» п.Верховье
1.5	Подготовка, сбор и передача сторонним организациям для последующей утилизации производственных отходов	По мере необходимости	ООО «Орловская утилизирующая компания»
2.Проведение санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий			
2.1	Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиологических требований	Ежедневно	Директор
2.2	Организация и контроль за прохождением предварительных медицинских осмотров	При принятии на работу нового сотрудника	Директор
2.3	Организация и контроль за прохождением работниками периодических медицинских осмотров с отметкой в личных медицинских книжках	В установленный срок	Директор
2.4	Очистка окон	2 раза в год (весна/осень)	Уборщик служебных помещений
2.5	Дератизация и дезинсекция	Раз в год, по мере необходимости	Завхоз
2.6	Замена перегоревших ламп освещения	Постоянно	Завхоз
2.7	Контроль за состоянием систем теплового отопления, водоснабжения, канализации, сантехнического оборудования, обеспечением горячей	Ежедневно, визуально	Завхоз

	и холодной водой		
2.8	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Завхоз
3. Проведение мероприятий по улучшению условий труда			
3.1	Закупка и выдача работникам специальной одежды, специальной обуви, смывающих и (или) обезвреживающих средств и других средств индивидуальной защиты	В сроки, установленным и типовыми нормами	Завхоз
4.	Контроль за санитарно-техническим состоянием кабинетов, помещений, рабочих мест, замеры и оценка вредных производственных факторов		
4.1	- параметров микроклимата (температуры, влажности, скорости движения воздуха)	По мере необходимости, но не реже 1 раза в 5 лет	Организация по проведению СОУТ, по согласованию)
	- уровня освещенности	По мере необходимости, но не реже 1 раза в 5 лет	Организация по проведению СОУТ, по согласованию)
	- тяжести, напряжённости трудового процесса, травмоопасности	По мере необходимости, но не реже 1 раза в 5 лет	Организация по проведению СОУТ, по согласованию)
	- уровня шума	По мере необходимости, но не реже 1 раза в 5 лет	(Организация по проведению СОУТ, по согласованию)
4.2	Мероприятия по улучшению условий труда работников школы по результатам проведенной СОУТ	Ежегодно	Директор

12. ГРАФИК

проведения генеральной уборки столовой МБОУ «Теляженская основная общеобразовательная школа» и столовой МБОУ «Теляженская основная общеобразовательная школа» (дошкольная группа)

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно

2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в неделю

13. Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля в МБОУ «Теляженская основная общеобразовательная школа».

13.1. Программа производственного контроля.

13.2. Сертификаты соответствия на оборудование, материалы, используемые в работе и пр.

13.3. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация и дезинсекция и т.д).

13.4. Журналы инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности и др.

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля.

- 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;
- Оснащение пищеблока общеобразовательного учреждения современным высокотехнологичным оборудованием;
- Создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

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