

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА № 5»  
ПРИКАЗ**

«01» сентября 2021г                      № 127/4

**Об утверждении программы  
производственного контроля**

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 МОУ «Начальная школа № 5» согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания», СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2021-2022 учебный год (приложение 1).
2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.01.2027 г.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

В.В. Маркова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА № 5»**

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом № 127/4 от «01» сентября 2021

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями

Федерального закона № 52 от 30.03.99 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.), 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»), СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней

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 МОУ «Начальная школа № 5» возлагается на директора школы Маркову Веру Вячеславовну.

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 школы.

### **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. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (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 ТО Роспотребнадзора.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области.

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 образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
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 с 1 по 13)	СанПиН 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 3.1/2.4.3598-10
5	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
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения	СП 2.4.3648-20
7.	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней	СанПиН 3.3686-21

### **7. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля:**

- оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов;
- контролировать своевременное прохождение медосмотров, флюорографии,

организацию питания;

- контролировать состояние территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- контролировать организацию питания и качественного приготовления пищи;
- осуществлять профилактику травматических и несчастных случаев

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

<b>Объект контроля</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Нормативная документация</b>
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений Влажность воздуха склада пищеблока	ежегодно	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.2.4.3359-16
Освещенность помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	ежегодно	СанПиН 2.2.4.3359-16 СП 2.4.3648-20
Электромагнитные волны	Условия работы компьютерного оборудования	По мере необходимости	СанПиН 2.2.4.3359-16 СП 2.4.3648-20

**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.	Педагогические работники	49	Работа 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 отчетности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		

3.	Уборщики служебных помещений	8	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.	Работники пищеблока	7	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			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.		
			Подъём 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.	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
6.	Учебно-вспомогательный персонал(системный администратор, секретарь, библиотекарь)	5	Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-----
7.	Прочие	5	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	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, ТО Управления Роспотребнадзора**

№ п/п	Ситуация	Мероприятие
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение диспетчеру ЕДДС, учредителю - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ЕДДС, учредителю - запас 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, учредителю - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

**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 Волкова Д.А.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз Волкова Д.А.

Организация питания обучающихся	Ежедневно	Ответственная за организацию питания Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО	Завхоз Волкова Д.А.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Директор Маркова В.В.
Медицинский осмотр	Ежегодно	Директор Маркова В.В.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зав.производством
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав.производством Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зав.производством Завхоз Волкова Д.А.
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные	Бракеражная комиссия

	помещения)	
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Ежедневно	Классные руководители
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Зав.производством Завхоз Волкова Д.А.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз Волкова Д.А.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Фельдшер
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 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 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</p> <p>Ежегодно</p>

- Организация лабораторных исследований

- Показатели исследования	- Объект исследования (обследования)	- Количество замеров	- Кратность
- Помещения пищеблока			
- Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие	- Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	- 2–3 блюда исследуемого приема пищи	- 2 раза в год

требованиям санитарного законодательства	творожные, яичные, овощные блюда		
- Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	- Рацион питания	- 1	- 1 раз в год
- Контроль проводимой витаминизации блюд	- Третьи блюда	- 1 блюдо	- 2 раза в год
- Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	- Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	- 5–10 смывов	- 1 раз в год
- Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	- Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	- 5–10 смывов	- 1 раз в год
- Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	- Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	- 5 смывов	- 1 раз в год
- Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	- Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном	- 2 пробы	- 1 раз в год

	(выборочно)		
- Помещения школы			
- Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	- - Помещения для детей и рабочие места -	- По 2 точки	- 2 раза в год
- Уровень освещенности	- 2 помещения (выборочно)	- По 3 точки	- 1 раз в год в темное время суток
- Уровень шума	- Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	- По 2 точки	- 1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
- Аэроионный состав воздуха	- Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	- По 3 точки	- 1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

### **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.