

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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 возлагается на директора школы Фещенко Светлану Васильевну.

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 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.

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.

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

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательной организации.

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.

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 Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области (Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в Ульяновском районе)

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в Ульяновском районе.

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	«О санэпидблагополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	», ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г
5	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций	СанПиН 2.4.1. 3049-13
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». (С 01.01.2021 года "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" СП 2.4.3648-20)	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». (с 01.01.2021 года - «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
9	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
11	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
12	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13	«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

	« Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
5	« Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
16	« Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
17	« Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СП 3.1.7.2614-10
18	« Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
19	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
20	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;	СП 3.1/3.2.3146-13

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

Директор Фещенко С.В.: организация производственного контроля, профилактика травматических и несчастных случаев, своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, организация питания, дератизация, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., завхоз Егунова Е.П., зам.директора по ДО Николаева М.М.: Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды; полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке; качество мытья посуды; условия и сроки хранения продуктов; исправность холодильного и технологического оборудования; контроль личной гигиены; санитарное состояние столовой; профилактика травматических и несчастных случаев; температура воздуха в холодное время года;

Повара: организация питания и качественное приготовление пищи, соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов.

**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	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для

	позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	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	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, зам.директора	Работы в образовательной организации	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.		
		Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой (у учителя химии)			
2.	Директор	Работы в образовательной организации	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	Работы в образовательной организации	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, кухонный работник	Работы в образовательной организации	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.		

	Синтетические моющие средства	п. 1.5.5.		
Зам.директора по АХЧ, завхоз	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, ТО Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в Ульяновском районе

- перебои холодного водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования;
- нерациональное питание, реализация скоропортящихся продуктов (готовые блюда, приготовленные в организации) с нарушением сроков реализации;
- персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.

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

№п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор
3	Проведение профилактических работ по дератизации и дезинфекции.	постоянно	Директор
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно	завхоз, зам.директора по АХЧ, зам.директора по ДО
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. постоянно завхоз	постоянно	завхоз, зам.директора по АХЧ, зам.директора по ДО

6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно	бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	завхоз
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары	постоянно	директор
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала	постоянно	директор
11	Профилактика травматизма и несчастных случаев постоянно	постоянно	завхоз, зам.директора по АХЧ, зам.директора по ДО
12	Санпросветработа	постоянно	зам.директора по АХЧ, зам.директора по ДО завхоз

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

- Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал гигиенический (сотрудников)/«Здоровье»
- Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья, продукции, поступающей на пищеблок.
- Личные медицинские книжки.
- Журнал учета проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели	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
на наличие возбудителей иеросинозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
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, ОКВ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год	8-10 точек	
Температура воздуха	1 раз в год	8-10 помещений	
Влажность			
ЭМП	1 раз в 3 года	5 компьютеров	
Гигиеническая аттестация работников учреждения	директор - 1 раз в год; учителя-1раз в 2 года.		
Анализ овощей на нитраты.	1 раз в год		

14.В столовой, на пищеблоке контролируется:

Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

Качество мытья посуды;

Условия и сроки хранения продуктов;

Исправность холодильного и технологического оборудования;

Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
Дезинфицирующие мероприятия;

15. План мероприятий по осуществлению производственного контроля

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
Входной контроль			
1.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие продуктов питания и продовольственного сырья. Органолептическая проверка поступающего продовольственного сырья и продуктов питания	систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
2.	Соответствие производственных, вспомогательных помещений, оборудования пищеблока и столовой требованиям Сан ПиНа.	каждый год	директор
3.	Контроль за выполнением санитарных норм и правил работниками пищеблока	систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
4.	Контроль за условиями транспортировки продуктов	систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
5.	Сроки хранения, соответствие условий хранения нормам Сан ПиНа, контроль температурных режимов холодильного и морозильного оборудования.	ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
Контроль за формированием рациона питания.			
6.	Контроль качества и пищевой ценности блюд: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов рациона питания.	Каждые 10 дней	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П., комиссии
7.	Контроль за ассортиментным разнообразием пищевой продукции в рационе питания.	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
Контроль соблюдения технологии обработки сырья и приготовления пищи, выполнения санитарных правил в технологическом процессе			
8.	Соответствие технологии обработки нормативно-технической и технологической документации, требованиям СанПиНа.	2 раза в год	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
9.	Контроль за использованием чистой и грязной посуды в процессе готовки.	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО

			Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
10.	Контроль за технологией обработки продукции	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
11.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
12.	Контроль за состоянием теплового технологического оборудования	Систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П., директор
13.	Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих средств, других предметов материально-технического оснащения пищеблока и столовой.	Систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П., директор
14	Оценка качества готовой продукции	Ежедневно	Комиссия бракеражная
15	Контроль безопасности готовой продукции	Ежедневно	Комиссия бракеражная
16	Соответствие объема и пищевой ценности блюд утвержденному меню.	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П., директор, комиссии
17	Контроль витаминизации третьих блюд.	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П., директор
	Контроль за техническим и санитарным состоянием оборудования, производственных, складских, подсобных помещений пищеблока и столовой.		
18	Контроль за состоянием производственных, складских и подсобных помещений пищеблока.	систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
19	Контроль за техническим состоянием инвентаря и оборудования пищеблока.	1 раз в год	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
20	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения.	ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
21	Контроль за санитарным и	Систематически	Зам.директора по АХЧ

	техническим состоянием помещения и оборудования пищеблока и столовой.		Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
22	Проверка качества и своевременности уборки помещений столовой, соблюдения режима дезинфекции.	Систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
23	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1-2 раза в год	директор
Контроль за условиями труда сотрудников столовой и состоянием производственной среды пищеблока			
24	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции.	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
25	Организация работ по дератизации	1-2 раза в год	директор
26	Обеспечение аптек для оказания первой медицинской помощи и своевременное их пополнение.	систематически	директор
27	Организация стирки и починки санитарной одежды.	систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
28	Контроль уровня шума, освещенности, относительной влажности	систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
29	Контроль за вывозом пищевых отходов	систематически	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками			
30	Контроль за своевременным прохождением предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров	При поступлении и далее 1 раз в год.	Директор, зам.директора по ДО
31	Контроль за своевременным прохождением всеми сотрудниками столовой гигиенической подготовки	При поступлении и далее 1 раз в 2 года.	Директор, зам.директора по ДО
32	Контроль состояния здоровья персонала (наличие гнойничковых заболеваний, ангин, катаральных явлений)	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
Контроль за контингентом обучающихся, получающих горячее питание, порядком организации, условиями и режимом приема пищи.			
34	Контроль за фактическим питанием и	ежемесячно	Зам.директора по АХЧ

	пищевым статусом учащихся, воспитанников		Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева
35	Контроль за организацией бесплатного питания	1 раз в квартал	директор
36	Контроль за соблюдением режима питания обучающихся	ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
37	Контроль за соблюдением гигиены питания обучающихся	ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.
38	Контроль за формированием навыков и культуры здорового питания, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.	ежедневно	Зам.директора по АХЧ Самаркина А.В., зам.директора по ДО Николаева М.М., завхоз Егунова Е.П.

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся и воспитанников
- 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;
- оснащение пищеблока 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.