

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ельнинская средняя школа №2 им. К.И. Ракутина
(МБОУ Ельнинская СШ №2 им. К.И. Ракутина)



Утверждаю

Директор школы:

Г.Н. Иванова

Приказ от 30.08.2023 г. №131

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
2023-2024 уч.гг.**

Пояснительная записка

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ельнинская средняя школа №2 им. К.И. Ракутина
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Иванова Галина Николаевна 8-(48146) 4-20-72
Юридический адрес:	216330, Смоленская область, г. Ельня, ул. Ленина д.46А
Фактический адрес:	216330, Смоленская область, г. Ельня, ул. Ленина д.46А
Количество работников:	46 человек
Количество обучающихся:	367 человек
Свидетельство о государственной аккредитации	№ 1960 от 16.03.2015 г.
ОГРН	1026700537214
ИНН	6706001945
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	ЛО35-01253-67/00192545

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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 и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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 и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 г. № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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 Ельнинской СШ №2 им. К.И. Ракутина возлагается на директора Г.Н. Иванову

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 неинфекционные 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:
- 2.1.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - 2.1.2. Организация медицинских осмотров.
 - 2.1.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
 - 2.1.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - 2.1.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
 - 2.1.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - 2.1.7. 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.

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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

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 другие 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, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 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. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области по адресу: 214018, г.Смоленск, ул.Тенишевой, 26. Телефон: (4812) 3842-04.

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 (индивидуальный предприниматель) 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 (с изменениями и дополнениями, в действующей редакции).

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г. (с изменениями и дополнениями)
2.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
3.	Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.)	МР 2.4.0242-21
4.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32. Санитарноэпидемиологические правила и нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	СанПиН 2.3/2.4.359020".	
5.	Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)	МР 2.3.6.0233-21
6.	Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2.	СанПиН 1.2.3685-21
7.	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с дополнениями и изменениями). СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости.	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1116-02
8.	СанПиН 3.3686-21. «Санитарные правила и нормы Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 санитарные правила и нормы санпин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21
9.	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 20 июня 2022 года)	СП 3.1.3597-20

7.Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля и наименование мероприятий.

Директор – Иванова Галина Николаевна

-за организацию производственного контроля; за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

-за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

за организацию питания (утверждение меню школы, прием пищи обучающихся)

Заместитель директора по УВР- Ревяко Людмила Владимировна

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Заведующий хозяйством - Бадедова Алла Петровна

-за температурой воздуха в холодное время года; режимом проветривания;

-за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;

-за качество и своевременность уборки помещений; уровень освещенности;

-за организацию питьевого режима;

-за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов;

-за организацию питания (санитарное состояние пищеблока).

Повар школы – Огурцова Галина Дмитриевна

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

-за качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Заместитель директора по ВР – Семенова Наталья Александровна

-за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;

-за санитарно-просветительскую работу;

Медицинская сестра – Дёмина Светлана Александровна (по договоренности с ОГБУЗ «Ельнинская ЦРБ»)

-за организацию питания и качественного приготовления пищи.

-за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

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

	снижение зрения).	
Физические перегрузки опорнодвигательного 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 и профессионально-гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагогические работники, административные работники	30	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах. Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ.		
Директор	1	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		

		Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах. Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ.		
Заведующий хозяйством рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,	2	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Техперсонал: Рабочий по обслуживанию зданий и сооружений, дворник, делопроизводитель, сторожа, заведующий библиотекой.	12	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства. Работа с хлором.		
		Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ.		
		Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах.		
Работники пищеблока	4	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС.

7. Смерчи, ураганы;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация в: Управление Роспотребнадзора по Смоленской области (Роспотребнадзор, Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области), 214018, г.Смоленск, ул.Тенишевой, 26. Телефон: (4812) 38-42-04

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований, организация и проведение производственного контроля	В течение года постоянно	Иванова Г.Н., директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Иванова Г.Н., директор школы, медсестра Демина С.А.
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Постоянно	Бадедова А.П. ,завхоз
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории, уровня освещенности.	Ежедневно	Бадедова А.П. ,завхоз
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Бракеражная комиссия
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц – комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бадедова А.П. ,завхоз Демина С.А., медсестра
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	Постоянно	Демина С.А., медсестра

8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	Бадедова А.П. ,завхоз
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно	Бадедова А.П. ,завхоз
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Иванова Г.Н.. директор школы
11	Контроль за организацией питьевого режима обучающихся	постоянно	Бадедова А.П. ,завхоз
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Ревако Л.В., зам.директора по УР
13	Контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, прохождением ветеринарно-санитарной экспертизы, наличием сертификатов	постоянно	Бадедова А.П. ,завхоз Огурцова Г.Д., повар
14	Водоснабжение и канализация, сбор и утилизация отходов.	постоянно	Бадедова А.П. ,завхоз

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	Вторые блюда, гарниры, овощные блюда
Исследование пищевых продуктов на патогенную м\ф. в т.с. сальмонеллы, на золотистый стафилокок	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	
Исследование эффективности тепловой обработки в готовых пищевых продуктах	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	
Смывы на БКГП	1 раз в год	5 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала

- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ), на энтерококки - 1 раз в год	
Исследование параметров микроклимата учебных кабинетов (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	
Исследование уровня искусственной освещенности в учебных кабинетах	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	1 раз в год в темное время суток
Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

13. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке должны ежедневно заполняться журналы:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Огурцова Г.Д., повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Огурцова Г.Д., повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей	Демина С.А., медсестра

	смены работников	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Демина С.А., медсестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Авдеева Т.И., кухонный работник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Иванова Г.Н., директор
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Авдеева Т.И. кухонный работник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Демина С.А., медсестра
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Огурцова Г.Д. повар

Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, а также будет способствовать:

- формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;

- обеспечению детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшению состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащению пищеблока общеобразовательного учреждения современным высокотехнологичным оборудованием;
- созданию системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Директор школы



Г.Н. Иванова