

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 200 от 27.08.2021 г.

Директор

МОУ «Зинаидинская основная
общеобразовательная школа»



ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МОУ «Зинаидинская основная общеобразовательная школа»**

*Муниципальное общеобразовательное учреждение «Зинаидинская
основная общеобразовательная школа» Ракитянского района
Белгородской области*

Руководитель: Кудинова Лилия Викторовна

*Юридический адрес: 309302, Белгородская область, Ракитянский район,
с.Зинаидино, ул. Школьная, д.5.*

тел.8 (47245) 61-1-43

Программа составлена в 2-х экземплярах

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Зинаидинская основная общеобразовательная школа» Ракитянского района Белгородской области

Юридический адрес: 309302, Белгородская область, Ракитянский район, с.Зинаидино, ул. Школьная, д.5.

тел.8 (47245) 61-1-43

Фактический адрес: 309302, Белгородская область, Ракитянский район, с.Зинаидино, ул. Школьная, д.5.

тел.8 (47245) 61-1-43

Учредитель: администрация Ракитянского района

ИНН: 3116004715

ОГРН: 1023101179166

Свидетельство о государственной регистрации: 31-АБ 673996 от 13.07.2009г.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: 7037 от 15.10.2015г.

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования, программам дополнительного образования, профессионального обучения.

Учреждение состоит:

-2-х этажного корпуса в кирпичном исполнении, включающего в себя 11 классных комнат, библиотеку, пищеблок, столовую на 50 человек, спортивный зал, административные помещения, гардероб, помещения для детского сада.

-Котельной.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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. 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.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

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, 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.

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 и др. документы согласно перечню (п.6).

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. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

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

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;*
- *СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;*

- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
-

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

№	Должность	ФИО
1	Директор	Кудинова Лилия Викторовна
2	Завхоз	Бойко Валентина Ивановна
3	Заместитель директора по УР	Бутко Ольга Юрьевна
4	Заместитель директора по ВР	Шевцова Татьяна Николаевна

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20,	График

<i>мат</i>	<i>помещений Частота проветривания помещений</i>		<i>Бойко В.И.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>проветриван ий</i>
	<i>Влажность воздуха склада пищеблока</i>				<i>Журнал учета температур ы и влажности на складе пищеблока</i>
<i>Освещен ность территор ии и помещени й</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Завхоз Бойко В.И.</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал визуального производств енного контроля</i>
	<i>Наличие, целостность и тип ламп</i>				
<i>Шум</i>	<i>Наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>Ежемесячн о</i>	<i>Завхоз Бойко В.И.</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал результатов производств енного контроля</i>
	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслуж ивания</i>	<i>Завхоз Бойко В.И.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план техобслуживан ия</i>	
<i>Входной контроль поступаю щей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>Каждая поступающ ая партия</i>	<i>Завхоз Бойко В.И.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Журнал учета входного контроля товаров и продукции</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i>				
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие</i>				

	загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР Бутко О.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР Бутко О.Ю.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР Бутко О.Ю.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз Бойко В.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2023 года – еженедельно	Завхоз Бойко В.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз Бойко В.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Бойко В.И.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение	Спецорганизация		

		– весной и осенью, по необходимости			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Бойко В.И.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации и результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Бойко В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфекции
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Бойко В.И.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Бойко В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Бойко В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность	Ежедневно			Журнал учета

	на складе				температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Завхоз Бойко В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Матвиенко И.Г.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Матвиенко И.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завхоз Бойко В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за прохождением медицинского осмотра, соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Медицинский осмотр	Своевременно прохождение работником медицинского осмотра	Ежемесячно	Директор школы Кудинова Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки

Гигиеническая подготовка работника	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	. Завхоз Бойко В.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работника в пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Завхоз Бойко В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-	Объекты производственного окружения, руки и	5–10 смывов	1 раз в год

<i>показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>спецодежда персонала</i>		
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5–10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в год</i>
Помещения школы			
<i>Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)</i>	<i>Помещения для детей и рабочие места</i>	<i>По 2 точки</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Уровень освещенности</i>	<i>2 помещения (выборочно)</i>	<i>По 3 точки</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
<i>Уровень шума</i>	<i>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции</i>	<i>По 2 точки</i>	<i>1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)</i>

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

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
<i>Зрительное напряжение при работе на компьютере</i>	<i>Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее</i>	<i>Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.</i>

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

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

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность гигиен подготовки
1	Учителя, воспитатели, библиотекарь, психолог, вожатая	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2	Директор, заместители директора	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
3	Уборщица служебных помещений	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
4	Повар	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Хлор и его соединения.		
	Кухонный работник	Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Младший воспитатель		
Работы при повышенных температурах				
5	Водитель школьного автобуса, сантехник, сторож	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		

10. Перечень возможных аварийных ситуаций и мероприятия по их ликвидации

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- Сообщить в диспетчерскую службу МРСК Центр по номеру 880-050-50-115 - принять меры по организации питания по упрощенному меню, - принять меры по организации хранения скоропортящихся продуктов.
2	Отсутствие водоснабжения	- Сообщить в диспетчерскую службу в ООО «Ракитянский водсервис» по номеру 84724555904 - доставка воды в нужном количестве - закрыть все краны, - принять меры по организации питания по упрощенному меню, После ликвидации аварии провести санитарно-гигиенические мероприятия с применением дезинфицирующих средств. Медицинскому работнику усилить контроль соблюдения санитарных норм и правил.
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- Сообщить обслуживающей организации МУП «Ракитянские теплосети» по номеру 89511312354 - организация ремонта отопительной системы
5	Прорыв канализационной системы	Сообщить в ООО «Ракитянский водсервис». Экстренно принять меры по устранению аварийной ситуации. Принять меры по организации питания по упрощенному меню. После ликвидации аварии провести санитарно-гигиенические мероприятия с применением дезинфицирующих средств. Медицинскому работнику усилить контроль соблюдения санитарных норм и правил.

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

Объект производственного контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции)	Ежедневно	Медицинский работник, завхоз	
Водоснабжение и канализация	Постоянно,	Завхоз	

	еженедельно		
Проведение дезинфекции и дератизации	По контракту	Завхоз	
Сбор и утилизация отходов	Ежедневно	Завхоз	Журнал утилизации пищевых отходов
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник завхоз бракеражная комиссия	
Условия хранения поставленной продукции	1 раз в неделю	Медицинский работник	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Приемочная комиссия	Бракеражный журнал
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)		
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, мед.работник –	
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель, классные руководители	
Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
Контроль за приемом пищи обучающимися кл.	Ежедневно	Классные руководители	Виртуальная школа
Мониторинг организации школьного питания	Ежеквартально	Завхоз	Результаты мониторинга: получение информации об организации питания
Выполнение замечаний надзорных органов, родительской общественности, школьной	Постоянно	Директор школы, завхоз	Получение объективной информации об

комиссии по организации и качеству питания			организации школьного питания
Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	Постоянно	Медицинский работник	

12. Формы учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	1 раз в неделю	<i>Медицинский работник</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>Кладовщик</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Медицинский работник</i>
Журнал утилизации пищевых отходов	Ежедневно	<i>Завхоз</i>
Журнал дезинфекции холодильников		<i>Кладовщик</i>
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	<i>Бракеражная комиссия</i>
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Каждая партия	<i>Приемочная комиссия</i>

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

13. Прогноз ожидаемых с 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;
- 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