

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 7 города Няндомы»
ул. Строителей, 3, г.Няндомы,
Архангельская область, 164200
ИНН 2918004940 КПП 291801001

Согласовано:

Председатель совета ТК


Е.В. Ноздрина

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора МБОУ СШ № 7


О.Р.Добрецова

« 1 »  2021г.

Приказ № 51 от 01 марта 2021 г.



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

г. Няндомы

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»).

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 СШ № 7 возлагается на директора школы Бузак Любовь Николаевну.

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, реализуемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. 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.9).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.10).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.11).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.12).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.13)
- 3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.14).

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 Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Няндомскому району

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.

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- 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;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Бузак Любовь Николаевна	Директор
2	Вышинская Надежда Викторовна	Зам.директора по ВР
3	Добрецова Ольга Робертовна	Зам.директора по УВР
4	Старцева Светлана Владимировна	Зам.директора по АХР
5	Аксенова Марина Владимировна	Заведующий столовой
6	Изотова Ирина Владимировна	Фельдшер школы

8. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля:

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинфекцию помещений, проведение лабораторных исследований производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

9. 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 утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).</i>	<i>Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.</i>
<i>Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата</i>	<i>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.</i>	<i>Ограничение подъема и переноса заболеваний тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.</i>

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

Профессия	Количество	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотр	Кратность профосиннал
-----------	------------	--	---------------------	-----------------------

	работников		а	бно-гигиенической подготовки
Педагоги	41	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Зрительно-напряженные работы, работа за компьютером.		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, работа за компьютером.		
Заместители директора (УВР, ВР, АХР)	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Зрительно-напряженные работы, работа за компьютером		
Главный бухгалтер	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	-
		Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работа за компьютером и пр.		
Учебно-вспомогательный персонал	3	Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работа за компьютером и пр.	1 раз в год	-
Работники пищеблока	8	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Хлор и его соединения		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа при повышенных температурах		
Прочие	11	Работы в образовательных организациях	1раз в год	-

11. 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР.
		Ответственный по питанию
		Директор
		Зам.директора По ВР
		Зам.директора по УВР
		Фельдшер школы

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

№ п/ п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Водоснабжение и канализация	ежедневно	Зам.Директора по АХР
2	Санитарное состояние содержание учреждения (проверка качества своевременности Уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	ежедневно	Зам.Директора по АХР
3	Организация питания	ежедневно	Зав.производством (столовой)
4	Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО	Зам.Директора по АХР
5	Проведение дезинфекции, дератизации	Договор на обработку	Директор
6	Медицинский осмотр	ежегодно	Директор
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с календарем прививок.	Постоянно согласно календарю прививок	Фельдшер школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	ежедневно	Заместитель директора по АХР
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и	При поступлении товаров	Заместитель директора по АХР

	<i>строительные материалы при проведении косметических ремонтов.</i>		
10	<i>Наличие санитарно – эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Зав.производством (столовой)</i>
11	<i>Качество поставленных сырых продуктов</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Зав.производством (столовой)</i>
12	<i>Контроль за отходами</i>	<i>Ежедневно, своевременный вывоз</i>	<i>Зав.производством (столовой)</i>
13	<i>Соблюдение технологии приготовления блюд</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Зав.производством (столовой) Фельдшер школы</i>
14	<i>Соблюдение санитарного состояния пищеблока</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Зав.производством (столовой)</i>
15	<i>Контроль суточной пробы</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Фельдшер столовой</i>
16	<i>Соблюдение санитарных правил при мытье посуды</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Зав.производством (столовой)</i>
17	<i>Контроль за организацией приема пищи обучающихся</i>	<i>1 раз в неделю</i>	<i>Зам.директора по ВР</i>
18	<i>Качество готовой продукции</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Фельдшер школы</i>
19	<i>Профилактика травматизма и несчастных случаев</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Зам.директора по ВР, УВР , директор</i>

13. 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.

14. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

<i>Визуальный контроль</i>	<i>Периодичность</i>
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Ежедневно
Контроль за состоянием системы отопления	Постоянно в отопительный период
Контроль за системой водоснабжения	Постоянно
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за своевременным вывозом 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 учебного года, затем раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и Стульев	Ежегодно, перед началом учебного года
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 пищевых продуктов;	Постоянно
- контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;	Ежедневно
- контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;	1 раз в неделю
-контроль правильности кулинарной обработки;	Ежедневно
- контроль за наличием йодированной соли;	1 раз в месяц
- контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез.растворов;	1 раз в месяц
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни;	1 раз в полгода
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, Поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;	При поступлении товаров
- контроль за рационом питания учащихся;	Ежедневно

- контроль за потоком сырья; - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд	Ежедневно Ежедневно
Контроль за прохождением медицинского осмотра - первичный - все сотрудники; - периодический - все сотрудники: - профессиональная гигиеническая подготовка (столовая) - профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники и пр.	При поступлении на работу 1 раз в год 1 раз в 2 года 1 раз в 2 года -

Лабораторный контроль

Вид исследований	Кратность
Вода водопроводная микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
Вода водопроводная по санитарно-Химическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	В ходе проведения проверок
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) (объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)	В ходе проведения проверок

15.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 с ОВЗ;
 - 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.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 7 города Няндомы»
(МБОУ СШ №7)

ПРИКАЗ

от 01 марта 2021 г.

№ 51 о/д

г. Няндомы Архангельской области

Об утверждении программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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 МБОУ «Средняя школа № 7 города Няндомы » согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2021 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.



И.о. директора МБОУ СШ №7



О.Р.Добрецова