**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Головатовская средняя общеобразовательная школа Азовского района**

**с. Головатовка, Ростовской области, Азовского района,**

**пер. Октябрьский, 26**

**тел. 8(86342)92-5-51, E-mail: golovatovkasosh@yandex.ru**

**Утверждаю**

 **Директор школы:**

 **Е.В.Гайденко**

 **Приказ №36 от 30.08.2021 г**.

# ПРОГРАММА

# производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий

# в МБОУ ГОЛОВАТОВСКАЯ СОШ

#  2021 год

#  *Программа составлена в 2 –х экземплярах*

1. **Общие** **положения**
* 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие 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 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 в МБОУ ГОЛОВАТОВСКАЯ СОШ возлагается на завхоза - Назаренко Елену Владимировну.
* 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 воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.
1. **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. Организацию 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. 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 несёт завхоз – Назаренко Елена Владимировна.

**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 соответствие с установленными требованиями (п.9).
* 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
* 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учёта и отчётности по производственному контролю (п.12).

 **4.Функции** **ответственного** **за** **осуществление** **производственного** **контроля.**

* 1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
	2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
	3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
	4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
	5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания.
	6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
	7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
	8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

 **5.Организация** **взаимодействия** **с** **Федеральной** **службой** **по** **надзору** **в** **сфере** **защиты** **прав** **потребителей** **и** **благополучия** **человека** **по** **Территориальному** **Отделу Управления**  **Роспотребнадзора** **по г.Азову,Азовскому, Зерноградскому, Кагальницкому** **районам.**

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 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- Федеральный закон от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СП 3.1/2.4.3598-20«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

 - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».

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

**Директор – Гайденко Елена Всеволодовна:**

* + - за организацию производственного контроля, за соблюдением санитарно – гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
		- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
		- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания.

**Заведующий** **хозяйством – Назаренко Елена Владимировна:**

* + за профилактикой травматических и несчастных случаев;
	+ за температурой воздуха в холодное время года;
	+ за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

**Повар** **школы – Малая Марина Геннадьевна:**

* + за организацией питания и качественного приготовления пищи;
	+ за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

**Замдиректора по ВР – Ковган Елена Валентиновна:**

* + за организацию досуговой деятельности обучающихся, кружковой работы, за санитарно – просветительской работой.

**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 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** **№** **29н**  **от** **01.04.2021 и** **профессионально-гигиенической** **подготовке.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **,****№** **п/п** | **Профессия** | **во** **работающ** | **Характер** **производимых** **работ** **и** **вредный** **фактор** | **Кратность** **периодическо** **го** **медосмотра** | **Кратность** **профессионал** **ьно- гигиеническо** **й** **подготовки** |
| 1. | Учителя - предметники |  | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленноепрофессиональной деятельностью |  |  |
| 2. | Директор. | 1 | Работы в школьных образовательныхучреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно – напряжённые работы,связанные с ПК |
| 3. | Заведующий хозяйством, Повар | 2 | Работы в школьных образовательныхучреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъём и перемещениегруза вручную. |
|  |
| 4. | Учительтехнологии | 2 | Пыль растительногопроисхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель информатики | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно- напряженные работы, связанные с работами на компьютерах |
| Влияние электромагнитного поля широкополосногоспектра частот от ПЭВМ |
| 6. | Уборщикслужебных помещений | 3 | Работы в школьных образовательныхучреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетическиемоющие средства |
| Хлор и его соединенияРабота, связанная с мышечным напряжением |
| 7. | Учитель химии | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химическойструктурой. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| 8. | Рабочий по комплексному обслуживанию иремонту зданий, | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | сторожа |  | Работа, связанная с мышечным напряжением, снапряжением внимания. |  |  |
| Подъём и перемещениегруза вручную. |

**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, Территориальным Отделом**  **Роспотребнадзора** **по г. Азову, Азовскому, Зерноградскому, Кагальницкому**  **районам.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ситуации** | **Мероприятия** |
| 1. | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в ТО Роспотребнадзор;- организация ремонтных работ |
| 2. | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в ТО Роспотребнадзор;- доставка воды в нужном количестве;- остановка работы пищеблока |
| 3. | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | - ограничение ассортимента блюд;- организация ремонта оборудования |
| 4. | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ТО Роспотребнадзор;- остановка работы;- организация ремонта отопительных систем |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **п/ п** | **Наименование** **мероприятий** | **Периодичность** |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | В течение года постоянно |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приеме на работуи в соответствии с перечнем согласно п.2 |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | ежедневно |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | 2 раза в неделю - комиссия по питаниюежедневно - бракеражная комиссия |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | постоянно |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и | постоянно |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | строительные материалы при проведениикосметических ремонтов. |  |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персоналобразовательного учреждения. | постоянно |
| 11 | Санпросветработа | постоянно |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

**12.Перечень форм учёта и отчётности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
6. График (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций
7. Личные медицинские книжки.

**13.Характеристика** **условий** **размещения** **объекта** **питания**

**МБОУ Головатовская**  **СОШ**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | с.Головатовка, пер. Октябрьский,26 |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен водонагреватель |
| Отопление | Твёрдое топливо |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 70 мест |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика |

 **14.Программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в пришкольном лагере с дневным пребыванием детей МБОУ Головатовская СОШ.**

**1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.**

1.1.Здание МБОУ Головатовская СОШ обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

1.2.Оздоровительная организация обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

1.3.Питьевой режим в оздоровительной организации организован в следующей форме: в каждом классе есть бутилированная вода, одноразовая посуда.

Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительной организации.

**2.Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.**

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания , следует разрабатывать рацион питания (примерное 10 –дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей и настоящих санитарных правил.

2.3.На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии с рекомендуемой формой.

**3. Требования к организации учебного процесса в условиях повышенной эпидемиологической ситуации ( COVID -19) :**

3.1. Организация фильтра с обязательной термометрией.

3.2. Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в школу, в помещение для приёма пищи, в санитарные узлы и туалетные комнаты.

3.3. Проведение влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей.

3.4. Еженедельная генеральная уборка.

3.5. Обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук.

3.6. Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы школы.

3.7. Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтр – в соответствии с инструкцией по их применению.

4.Медицинский работник (фельдшер ФАП с.Головатовка) осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит осмотр детей при приёме в оздоровительную организацию (включая осмотр на педикулёз), ведёт учёт заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники оздоровительной организации должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

**15. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы.**

- формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся;

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;

- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищённых семей;

-оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

**Реализация Программы откроет перспективы** для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

**ПЛАН**

**санитарно – противоэпидемических мероприятий**

**на 2021 – 2022 учебный год МБОУ Головатовская СОШ**

1. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
2. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в неделю.
3. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене), производить частое удаление пыли.
4. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.