Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Заполосная основная общеобразовательная школа Азовского района

|  |
| --- |
| **Утверждаю**  Директор школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н.Бережная  Приказ  от «01» марта 2022 г. № 12 |

**Программа**

**производственного контроля**

**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**

**(профилактических) мероприятий**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**Заполосной основной общеобразовательной школы**

**Азовского района**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2019, № 30, ст. 4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953), СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", срок действия санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" до 01.01.2027.

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 Заполосной ООШ возлагается на директора.

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. Задачи производственного контроля:

* соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля
* факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
* осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
* ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
* организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
* контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
* контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
* своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Ростовской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

1.7. 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, несоблюдениекоторых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозувозникновения и распространения заболеваний.
* ***Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия*** *–* организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или науменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания,предотвращения возникновения и распространения инфекционных инеинфекционных 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.

**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 лицам 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, реализующейся продукции.

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

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

2.3.6. 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.

2.5. 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.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 учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

**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.

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. Выполнять предписания 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 Ростовской области в городе Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области в городе Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах.

5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

**6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно- эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный номер** |
| 1 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5) | СанПиН 3.5.1378-03 |
| 2 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15) | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 3 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4 | «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 3.1/2.4.3598-10 |
| 5 | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения | СанПиН 2.1.4.1074-01 |
| 6 | Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП 1.1. 2193-07 |
| 7 | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 8 | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2./2.4.2620-10 |
| 9 | «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» | СП 3.1/3.3146-13 |
| 10 | «Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций» | СП 3.1.2.3117-13 |
| 11 | «Профилактика острых кишечных инфекций» | СП 3.1.1.3108-13 |
| 12 | «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом» | СП 3.1.7.2614-10 |
| 13 | «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 14 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | СП 3.5.3.3223-14 |

**7. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля:**

* Соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемическихмероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
* Своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, организацию питания;
* состояние территории, своевременная дератизация и дезинсекция помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
* организация питания и качественного приготовления пищи;
* температура воздуха в холодное время года;
* санитарно-просветительская работа;
* профилактика травматических и несчастных случаев.

**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, 7-10 кг  – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу**

**Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Профессия | Кол-во работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
| 1 | Педагогические работники | 8 | Работа в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от  12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в  2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 2 | Директор | 1 | Работа в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от  12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в  2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр. | п. 4.4.3. приложения № 1 приказ № 302н от  12.04.2011г. |
| 3 | Уборщик служебных помещений | 1 | Работа в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от  12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в  2 года |
| Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| Хлор и его соединения | п.1.3.2.13. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 4 | Прочие | 4 | Работа в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от  12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в  2 года |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания | п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| Подъём и перемещение  груза вручную. | п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |

**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, отдел Роспотребнадзора по Ростовской области в городе Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Ситуация** | **Мероприятие** |
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение диспетчеру Южных электросети  - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение диспетчеру УМП «Приморский водоканал»  - запас 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  - остановка работы  - организация ремонта отопительных систем |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Контролируемый показатель** | **Периодичность**  **контроля** | **Ответственный** |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований. | В течение года постоянно | Директор |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | Ежегодно | Директор |
| 3 | Водоснабжение и канализация | Постоянно, еженедельно | директор |
| 4 | Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно | Директор |
| 5 | Организация питания обучающихся | Ежедневно | Ответственная за организацию питания |
| 6 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно | Классные руководители |
| 7 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | Договор на обработку | Директор |
| 8 | Сбор и утилизация отходов | Договор по вывозу ТКО | Директор |
| 9 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | Постоянно | Директор |
| 10 | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала. | В соответствие с календарем прививок | Фельдшер |
| 11 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | Постоянно | Классные руководители |
| 12 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | Постоянно | Директор |
| 13 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | Постоянно | Директор |
| 14 | Санитарно-просветительская работа | Постоянно | директор |
| 15 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | Постоянно | директор |

**12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

2. Журнал здоровья(гигиенический)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Визуальный контроль** | **Периодичность** |
| 1 | Контроль за состоянием системы освещения | Ежедневно |
| 2 | Контроль за системой электроснабжения | Постоянно |
| 3 | Контроль за состоянием системы отопления | Осенне-зимний период |
| 4 | Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения | Постоянно, летний период – при необходимости |
| 5 | Контроль за состоянием канализации | Ежедневно |
| 6 | Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов | По графику |
| 7 | Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования | Ежедневно |
| 8 | Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания | Ежедневно, каждую перемену |
| 9 | Контроль за качеством уборки школьных помещений | Ежедневно |
| 10 | Контроль за содержанием территории учреждения | Ежедневно |
| 11 | Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ) | Ежегодно перед началом нового учебного года, затем  1 раз в месяц |
| 12 | Контроль за маркировкой учебных парт и стульев | Ежегодно перед началом нового учебного года, затем  1 раз в месяц |
| 13 | Контроль за организацией питьевого режима в школе | Ежедневно |
| 14 | Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню | Ежедневно |
| 15 | Контроль за контингентом питающихся | Еженедельно |
| 16 | Контроль за гигиеной приема пищи учащимися | Ежедневно |
| 17 | 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; | Ежедневно |
| * 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.; | Ежедневно |
| * контроль правильности кулинарной обработки; | Ежедневно |
| * контроль за наличием йодированной соли; | Ежедневно |
| * контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; | Постоянно |
|  | * контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед. осмотров работниками кухни; | Ежедневно |
| * наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; | Ежедневно |
| * контроль за рационом питания учащихся; | Постоянно |
| * контроль за потоком сырья; | При поступлении продуктов |
| * условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд | Постоянно |
| 18 | Контроль за прохождением медицинского осмотра: |  |
| * первичный - все сотрудники; | При поступлении на работу |
| * периодический - все сотрудники; | Ежегодно |
| * профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники |  |

**Лабораторные исследования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вид исследований** | **Кратность** |
| 1 | Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети) | 1 раз в год (1 проба) |
| 2 | Измерение параметров в МКЛ | 1 раз в год |

**14. 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 из социально незащищенных 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.