



Утверждено:

Приказом от 09.01.2024г. №25

МКОУ СШ №2 г. Дубовки

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в МКОУ СШ №2
г. Дубовки Дубовского муниципального района
Волгоградской области

2024г.

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 и дополнениями на 2023г), СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ СШ №2 г. Дубовки возлагается на директора школы и (или) завхоза, и (или) ответственного за питание.

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 пищевая 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 пищевой 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.

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 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

4.8. медицинских осмотров.

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

4.10. Контролировать выполнение предписаний Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области.

5. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области.

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 Волгоградской области.

5.2. В соответствии с санитарными правилами

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

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.

№ п/ п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
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.	« Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
5.	"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 помещений, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
6.	« О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	30.03.1999 №52-ФЗ
7.	« О качестве и безопасности пищевых продуктов»	02.01.2000 №29-ФЗ
8.	« О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ	31.07.2020 №248-ФЗ
9.	« Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
10.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20

7. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля.

Директор:

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

Ответственный за питание:

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за санитарно-просветительскую работу;

Заведующий хозяйством:

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацией питания и качеством принимаемой пищевой продукции;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за профилактикой 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.

<p>Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата</p>	<p>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.</p>	<p>Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.</p>
--	---	--

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011(в ред.от 18.05.2020г.) и профессионально-гигиенической подготовке:

№ п/п	Профессия		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	49	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (в ред.от 18.05.2020г.)	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. (в ред.от 18.05.2020г.)		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (в ред.от 18.05.2020г.)	1 раз в год	1 раз в год
			Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. (в ред.от 18.05.2020г.)		

3.	Уборщик	8	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (в ред.от 18.05.2020г.)	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. (в ред.от 18.05.2020г.)		
				Хлоросодержащие соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. (в ред.от 18.05.2020г.)	
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. (в ред.от 18.05.2020г.)		
4.	Работники пищеблока/буфета-раздаточной	7	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (в ред.от 18.05.2020г.)	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлоросодержащие соединения.	Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. (в ред.от 18.05.2020г.)		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г. (в ред.от		

				18.05.2020г.)		
			Подъём и перемещение груза вручную.	П. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. (в ред.от 18.05.2020г.)		

			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
5.	Завхоз	1	Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в год
6.	Учебно-вспомогательный персонал(ответственный по кадрам, за библиотеку)	5	Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером и пр.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год
7.	Прочие	5	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год

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, ТО Управления Роспотребнадзора

№ п/п	Ситуация	Мероприятие
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в отдел по образованию (3-13-61); -организация ремонтных работ (3-16-40, 3-39-09);
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в отдел по образованию (3-13-61); - остановка работы пищеблока/буфета-раздаточной; - сокращение или отмена уроков (3-21-52).
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд; - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на канализационной системе	- остановка работы школы; - организация работы канализационной системы.
5.	Аварийная ситуация системы отопления, отсутствие отопления	- сообщение в отдел по образованию (3-13-61); - остановка работы школы; - организация ремонта отопительной системы.
6	Инфекционные заболевания	- сообщение в отдел по образованию (3-13-61); - проведение санобработки помещения школы.

7	Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением готовых пищевых блюд	-вызов скорой помощи (03); - сообщение в отдел по образованию (3-13-61).
8	Пожар - 01	- вызов пожарных - тел. 01, 112; - сообщение в отдел по образованию (3-13-61).
9	Возникновение криминальной ситуации, угрозы теракта	- сообщение в отдел по образованию (3-13-61); - вызов по тел. 02, 112
<p>При возникновении аварийных ситуации, следует немедленно информировать ТУ Роспотребнадзора по Волгоградской области по тел. (88442) 24-36-53</p>		

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

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, проветривания, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз

Организация питания обучающихся	Ежедневно	Ответственная за организацию питания, бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО	Завхоз
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Директор
Медицинский осмотр	Ежегодно	Директор
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Медработник (по согласованию)
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья/продуктов питания, готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный за питание ИП Плюхина Н.И.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока/буфет-раздаточной	Ежедневно	Завхоз, ответственный за питание
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой пищевой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной пищевой продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные	Бракеражная комиссия

	помещения)	
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Ежедневно	Классные руководители
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Ответственный за питание ИП Плюхина Н.И.. Завхоз
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Медработник (по согласованию)
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Гигиенический журнал (сотрудники).
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания (ИП Плюхина Н.И.).
- 7.

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

Визуальный контроль	Периодичность
<p>Контроль за состоянием системы освещения</p> <p>Контроль за системой электроснабжения</p> <p>Контроль за состоянием системы отопления</p> <p>Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения</p> <p>Контроль за состоянием канализации</p> <p>Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов</p> <p>Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования</p> <p>Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания</p> <p>Контроль за качеством уборки школьных помещений</p>	<p>ежедневно</p> <p>постоянно</p> <p>осенне-зимний период</p> <p>постоянно, летний период – при необходимости</p> <p>ежедневно</p> <p>по графику</p> <p>ежедневно</p> <p>постоянно, каждую</p> <p>перемену</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>
<p>Контроль за содержанием территории учреждения</p> <p>Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)</p>	<p>ежедневно</p> <p>ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц</p>
<p>Контроль за маркировкой учебных парт и стульев</p>	<p>ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц</p>
<p>Контроль за организацией питьевого режима в школе</p> <p>Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню</p>	<p>ежедневн</p> <p>0</p> <p>ежедневн</p> <p>0</p>
<p>Контроль за контингентом питающихся</p> <p>Контроль за гигиеной приема пищи учащимися</p>	<p>еженедельно</p> <p>ежедневно</p>
<p>Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:</p> <p>- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p>	<p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>

<ul style="list-style-type: none"> - уборки столовой; - правила мытья посуды; - контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; - контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; - контроль за соблюдением сроков годности 	
<p>пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за качеством принимаемой на пищеблоке пищевой продукции; - контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного основного меню и т.п.; - контроль за наличием йодированной соли; - контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; - контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни; - наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; - контроль за рационом питания учащихся; - бракераж готовых пищевых блюд 	<p>ежедневно ежедневно ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в квартал ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно</p>
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичный - все сотрудники; - периодический - все сотрудники; - профессиональная гигиеническая подготовка - профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники и пр. 	<p>при поступлении на работу ежегодно</p>

Лабораторные исследования

Вид исследований	Кратность
------------------	-----------

Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
Вода водопроводная по санитарно- химическим показателям (из разводящей сети)	1раз в год (1 проба)

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 / буфета-раздаточной школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемых пищевой продукции.

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