

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Кагальницкая средняя общеобразовательная школа Азовского района (МБОУ Кагальницкая СОШ)  
346770, Ростовская область, Азовский район, с. Кагальник, ул. Ленина, 33-а,  
тел/факс (8863-42-39-4-93), e-mail: [tadkag@yandex.ru](mailto:tadkag@yandex.ru). ИНН 6101023220, КПП 610101001,  
ОГРН 1026100508367, БИК 046015001

Утверждаю  
Директор школы



И.И. Демидова

Приказ

от «09» января 2023 г. № 9/1

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

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
Кагальницкой средней общеобразовательной школы  
Азовского района

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 года, 10 января, 30 июня 2003 года, 22 августа 2004 года, 9 мая, 31 декабря 2005 года), 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 Кагальницкой СОШ Азовского района 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, 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 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, реализуемой 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 соответствии 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. 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 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 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 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.**

<b>№</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
1	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», (ст.11; ч.1, 2, 3, 5, 6 ст. 15, ч.1, 2 ст.17; ч.1, 2 ст.19; ст.24; ст.28; ч.ч.1,3 ст.29; ст.32; ч.ч.1,3,4,5 ст.34; ст.35; ст.36)	Федерального закона от 30.03.1999г. № 52 - ФЗ
2	ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»; (части 2, 3 ст.5, ч.1 ст.9, ч.1 ст.10; ст.3, ст.4, часть 1 ст.5, часть 4 ст.9;)	Федерального закона от 17.09.1998г. №157-ФЗ
3	«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
4	«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
5	«Санитарно-эпидемиологические правила «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СанПиН 3.1/2.4.3597-20
6	«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 3.1/2.4.3598-20
7	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;	СанПиН 3.3686-21
8	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;	СанПин 1.1.1058-01
9	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».	СанПин 2.2.3670-20

**7. 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 дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
  
- за санитарно-просветительской работой;
- 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**

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
---------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------

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	58	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	Заместитель директора по АХЧ	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 и пр.	п. 4.4.3. приложения № 1 приказ № 302н от 12.04.2011 г.		
			Работа, связанная с мышечным	п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н		

			напряжением	от 12.04.2011 г.		
4	Учебно-вспомогательный персонал	6	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
			Зрительное напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр.	п. 4.4.3. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
5	Уборщик служебных помещений	9	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.		
6	Водитель школьного автобуса	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
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания	п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
7	Прочие	5	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 ЖКХ «Кулешовское» - 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	Заместитель директора по АХЧ
4	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
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	Заместитель директора по АХЧ
9	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Заведующий хозяйством
10	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала.	В соответствии с календарем прививок	Фельдшер
11	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
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	Заместитель директора по АХЧ
14	Санитарно-просветительская работа	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
15	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ

**12. 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.

### 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-теплого 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.;	1 раз в неделю
	– контроль правильности кулинарной обработки;	1 раз в месяц
	– контроль за наличием йодированной соли;	1 раз в неделю
	– 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;	1 раз в месяц

	– наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;	1 раз в квартал
	– 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	

#### 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.