

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Желябовская
СОШ»

_____ Т.Ю.Тупальская
Приказ № _____ от _____ .2023 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Желябовская средняя общеобразовательная школа»
Нижегородского района Республики Крым

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Желябовская средняя общеобразовательная школа» Нижегородского района Республики Крым

Руководитель: Т.Ю.Тупальская

Юридический адрес: 297140, Республика Крым, Нижегородский район, село Желябовка, ул.Школьная дом 18

Фактический адрес: 297140, Республика Крым, Нижегородский район, село Желябовка, ул. Школьная, дом 18

Телефон: (06550) 26 –291

E-mail: zhelyabovka os@nijno.gov.ru

Количество работников: 50 человек

Количество обучающихся: 356 человек

Свидетельство о государственной регистрации от 04.01.2015

ОГРН 1159102007206 ИНН 9105008701

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № ЛО35-01251-91/00272826 от 29.06.2016

Программа составлена в 2-х экземплярах

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии 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 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. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица. 1.4 Организация производственного контроля в МБОУ «Желябовская СОШ» возлагается на директора школы ФИО.

1.4. Целью производственного контроля (далее – 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. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;

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 лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

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

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

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

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

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «Желябовская СОШ» Тупальская Татьяна Юрьевна.

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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (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 медицинских осмотров.

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

5. Организация взаимодействия с территориальным отделом по Белогорскому, Советскому, Нижнегорскому районам Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел по Белогорскому, Советскому, Нижнегорскому районам Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.

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 детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

№п /п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации осуществлению дезинфекционной деятельности»	СанПиН 3.3686-21
2.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	СанПиН 2.4.3648-20
3.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	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 3.1/2.4.3598-20
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
10.	«Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
13.	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дератизационных мероприятий»	СанПиН 3.3686-21
15	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
16	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минтруда России от 31.12.2020 № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020г

17	• «О безопасности пищевой продукции»;	ТР ТС 021/2011
	• «О безопасности упаковки»;	ТР ТС 005/2011
	• «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;	ТР ТС 007/2011
	• «Пищевая продукция в части ее маркировки»;	ТР ТС 022/2011
	• «Технический регламент на масложировую продукцию»;	ТР ТС 024/2011
	• «О безопасности мебельной продукции»;	ТР ТС 025/2012
• «О безопасности молока и молочной продукции»;	ТР ТС 033/2013	

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

Директор – Тупальская Татьяна Юрьевна

- 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

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, 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 №29н от от 28.01.2021г и профессионально-гигиенической подготовке:

№ п/п	Профессия	Количество 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	31	Работы в организациях, деятельность, которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 к приказу №29н от 28.01.2021г.	1раз в год	1раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п.5.2.2. приказа № 29н от 28.01.2021г.		
2.	Директор	1	Работы в организациях, деятельность, которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приказа № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1раз в 2года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр.	п.4.2. приказа №29н от 28.01.2021г		

3.	Уборщицы производственных и служебных помещений	7	Работы в организациях, деятельность, которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приказа № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п.1.48		
				приказа №29н от 28.01.2021г.		
			Хлор и его соединения	п.1.8.1. приказа №29н от 28.01.2021г		
Работа, связанная с мышечным напряжением	п.5.1. приказа №29н от 28.01.2021г					
4.	Работники пищеблока	3	Работы в организациях, деятельность, которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приказа № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1раз в год
			Хлор и его соединения.	1.8.1. приказа №29н от 28.01.2021г		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.5.1. приказа №29н от 28.01.2021г		
			Подъем и перемещение груза вручную.	п.5.1. приказа №29н от 28.01.2021г.		

			Работы при повышенных температурах	п.4.8 приказа №29н от 28.01.2021г.		
5.	Завхоз	1	Работа, связанная с мышечным напряжением; работы в организациях, деятельность, которых связана с воспитанием и обучением детей	п.5.1. ; п.25 приказа №29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Учебно-вспомогательный персонал (делопроизводитель, специалист по кадрам, педагог - библиотекарь)	2	Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером; работы в организациях, деятельность, которых связана с воспитанием и обучением детей	п.4.2.; п.25 приказа №29н от 28.01.2021г	1 раз в год	-----
7	Медицинский работник	1	Работы в организациях, деятельность, которых связана с воспитанием и обучением детей; хлор; фармакологические средства, не вошедшие в подпункты 1.52.1 - 1.52.6 (производство)	п.25; 1.8.1; 1.52.7 приказа № 29н от 28.01.2021г;	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Прочие	6	Работы в организациях, деятельность, которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приказа №29н от 28.01.2021г	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, Управления образования, молодежи и спорта, территориального отдела по Белогорскому, Советскому, Нижнегорскому районам Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.

1. Отключение электроснабжения.
 2. Аварии на системе водопровода, канализации.
 3. Отключение тепла в холодный период года.
 4. Пожар.
 5. Разлив ртути.
 6. Непредвиденные ЧС:
 - смерчи, ураганы, наводнения;
 - обвалы, обрушения.
 7. Выход из строя электротехнологического оборудования
- информация в: **Управление образования, молодежи и спорта**

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и приказа №29н от 28.01.2021г
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции, акарицидной обработке.	по плану, договорам
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	1 раз в 3 дня
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 воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно

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 строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санитарно-просветительская работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

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 журнал)
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 инструментальных исследований, объём, 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</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</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>постоянно</p>
<p>Контроль за маркировкой учебных парт и стульев</p>	<p>постоянно</p>
<p>Контроль за организацией питьевого режима в школе.</p> <p>Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню</p>	<p>Ежедневно</p> <p>ежедневно</p>
<p>Контроль за организацией питания обучающихся.</p>	<p>ежедневно</p>
<p>Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - уборки столовой; - правил мытья посуды; - контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; - технологией приготовления готовых блюд; - соблюдением сроков годности 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>

<p>пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдением основного (организованного) меню; - правильности кулинарной обработки; - применением йодированной соли в готовых блюдах; - наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез.растворов; - соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; - соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни; - наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок; - рационом питания учащихся; - условиями и сроками хранения продуктов на складе, реализацией продукции. 	<p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичный - все сотрудники; - периодический-все сотрудники: - профессиональная гигиеническая подготовка все работники учреждения. 	<p>При поступлении на работу</p> <p>ежегодно</p> <p>1 раз в 2 года, работники кухни – 1 раз в год</p>

14. Лабораторные исследования

Виды исследований	Кратность
- Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети) на соответствие требованиям СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»	1 раз в год (1 проба)
- вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети) на соответс-тветствие требованиям СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»	1 раз в год (1 проба)
- проведение замеров освещенности;	1 раз в год, 3 класса, выборочно, по три точки

- проведение замеров микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность	1 раз в год, классы, по две точки
---	-----------------------------------

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 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.