

# ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в МКОУ «Долговская ООШ» 2022год

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращённое название	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Долговская основная общеобразовательная школа» МКОУ «Долговская ООШ»
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности	-образовательная -дошкольное Дополнительное образование детей и взрослых
Юридический адрес	641574 Курганская область, Частоозерский район, д.Малодолгие, ул.Школьная д.13
Фактический адрес	641574 Курганская область, Частоозерский район, д.Малодолгие, ул.Школьная д.13
Тип строения	Отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным помещением
Площадь	1635 кв.м
оборудование	-оборудование для пищеблока -оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер) -оборудование для проведения учебных занятий

### Характеристика инженерных систем

освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	горячая и холодная,
Система канализации	

## 2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «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, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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 Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «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».

### 3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и	Должностные обязанности

		<ul style="list-style-type: none"> <li>методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	
2	Заместитель директора по учебной работе	<ul style="list-style-type: none"> <li>контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> </ul>	Должностные обязанности
3	Воспитатель группы неполного дня	<ul style="list-style-type: none"> <li>контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> </ul>	Приказ №7 от 05.04.2021
3	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>ведение учетной документации;</li> <li>разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	Должностные обязанности
4	Ответственный за питание	<ul style="list-style-type: none"> <li>контроль организации питания;</li> <li>отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 10.08.2020 № 12/1

**4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.**

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производства
	Кратность обмена воздуха					
	Относительная влажность воздуха					

						контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производства контрольного
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производства контрольного
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производства контрольного
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, этихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
6	Контроль	Смывы на санитарно-	1 раз в	Игровые	СанПиН	Протокол,

	санитарного фона и пищевой продукции	показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	год	<p>уголки – не менее 5 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; с пола, батарей, подоконников,</p> <p>итор; столов, стульчиков)</p> <p>учебные кабинеты не менее 5 проб со столов, стульев, батарей, пола, итор, крана)</p> <p>Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, столов)</p>	3.2.3215-14	журнал инструментальных и лабораторных методов производства контроля
		Смывы иерсинии	1 раз в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в складе хранения овощей, цехе обработки овощей (2-5 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после	Питьевая вода из разводящей сети	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и

	воды		ремонта систем водоснабжения	помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, горячем (2 пробы)		лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.**

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	учителя	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
9	технический персонал	6	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

**6.1. Работа:**

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Рабочий по обслуживанию здания	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.05.2017
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.05.2017

**6.2. Деятельность:**

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 26.12.2017г.
2	Дополнительное образование	

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Рабочий по обслуживанию здания
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащим	Вывоз ртутьсодержащих	Федеральные законы от	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть

и лампами и медицинскими отходами	ламп и медицинских отходов	21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21		лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Рабочий по обслуживанию здания
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	завхоз
Дезинсекция	– профилактика		Ежедневно	уборщицы
	– обследование	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика		Ежедневно	рабочий по обслуживанию здания, уборщицы
	– обследование	СП 3.5.3.3223-14	Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	электромонтёр
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз, уборщицы
	– кратность проветривания;			



	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий, спецорганизация (по необходимости)
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Ответственный за питание
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания

**Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

<p>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</p>	<p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>– условия доставки продукции транспортом;</p> <p>– ...</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Ответственный за питание, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</p>
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</p>	<p>– сроки и условия хранения пищевой продукции</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Ответственный по питанию,</p>
	<p>– температура и влажность на складе</p> <p>– температура холодильного оборудования;</p>		<p>Ежедневно</p>	<p>Завхоз повар</p>
<p>Приготовление пищевой продукции</p>	<p>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждый технологический цикл</p>	<p>Ответственный по питанию</p>
	<p>– точность технологических процессов</p>			<p>Повар</p>
	<p>– температура готовности блюд;</p>		<p>Каждая партия</p>	
<p>Готовые блюда</p>	<p>– суточная проба</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно от каждой партии</p>	<p>Повар</p>
	<p>– дата и время реализации готовых блюд;</p>		<p>Каждая партия</p>	<p>Ответственный по питанию</p>
<p>Обработка посуды и инвентаря</p>	<p>– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>завхоз</p>

	растворах			
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			повар
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	директор
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	завхоз
Показатели образовательного процесса	Режим дня учебных занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Завуч воспитатель
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завуч, кл.рук-ли
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадз	Медработник

	мероприятий		ора Курганской области	
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	администрация Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	администрация Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Администрация бракеражная комиссия
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	администрация Медработник

Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз Рабочий по обслуживанию здания, электромонтёр
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз завуч, воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	завхоз

**9. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>прекращение работы пищеблока;</li> <li>сокращение рабочего дня;</li> <li>организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>проветривание;</li> <li>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>введение карантина;</li> <li>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>прекращение работы пищеблока;</li> <li>сокращение рабочего дня;</li> <li>использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий</li> </ul>

		<i>пищевых продуктов</i>
6.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>вызов пожарной службы;</i></li> <li>• <i>эвакуация;</i></li> <li>• <i>приостановление деятельности</i></li> </ul>

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>по необходимости</i>	<i>директор</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>директор</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>директор</i>
4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>Медработник</i>
5	<i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	<i>При приеме на работу и по необходимости</i>	<i>директор</i>
6	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i>	<i>По графику</i>	<i>Медработник</i>
7	<i>Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)</i>	<i>Постоянно</i>	<i>директор</i>

8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Директор, завхоз, рабочий по обслуживанию здания, электромонтёр
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	директор

Программу разработали:

Директор школы:

*Дрёмина Т.А.* Дрёмина Т.А.

Ответственный по питанию, завхоз:

*Морокова Е.П.*

Морокова Е.П.