СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель ППО Директор МБОУ «СШ №1»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Мамедова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Э.М. Леонова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

**Программа**

**производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

 **в дошкольном структурном подразделении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Средняя школа №1 города Евпатории Республики Крым»**

**на 2019 год**

1. **Пояснительная записка**

Программа производственного контроля за соблюдением сани­тарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Програм­ма) дошкольного структурного подразделения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №1 города Евпатории Республики Крым» (далее — Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитар­но-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к уст­ройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений  СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с  «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07).

*Целью* программы является обеспечение безопасности всех участников воспитательно-образовательного процесса и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

*Задачи* производственного контроля:

- осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

**2. Объекты производственного контроля**

2.1. Помещения Учреждения;

2.2. Помещения пищеблока;

2.3. Технологическое оборудование;

2.4. Рабочие места;

2.5. Сырье;

2.6. Готовая продукция;

2.7. Отходы производства и потребления.

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

3.1. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

 3.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

3.3. СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями №1 (СП 1.1.2193 –07);

* 1. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
	2. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
	3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды»;
	4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
	5. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
	6. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
	7. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита».

**4. Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль в Учреждении:**

4.1. Леонова Эммилия Михайловна – директор МБОУ «СШ №1»;

4.2. Паршин Сергей Юрьевич – заместитель директора по АХР;

4.3. Солодкова Ольга Анатольевна – заместитель директора по дошкольному образованию;

4.4. Кречетова Анжелика Михайловна – кладовщик;

4.5. Белкина Ольга Александровна – медсестра, диетсестра.

**5.Перечень должностей и список сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Должность | Медицинский осмотр | Гигиеническое обучение |
| **1** | Заместитель директора по ДО | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **3** | Воспитатель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **4** | Музыкальный руководитель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **5** | Педагог-психолог | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **6** | Помощник воспитателя | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **7** | Повар | 1 раз в год | 1 раз в год |
| **8** | Помощник повара | 1 раз в год | 1 раз в год |
| **9** | Медсестра | 1 раз в год | 1 раз в год |
| **10**  | Диетсестра | 1 раз в год | 1 раз в год |
| **11** | Кладовщик | 1 раз в год | 1 раз в год |
| **12** | Делопроизводитель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **13** | Кастелянша | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **14** | Машинист по стирке белья | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **15** | Уборщик служебных помещений | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **16** | Рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию здания | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Должность** | **Дата рождения** | **Периодичность профессионально-гигиенической подготовки** | **Периодичность медосмотра** |
| 1 | Абдураманова Эльмира Эдемовна | воспитатель | 15.07.1987 | Один раз в два года | Ежегодно  |
| 2 | Антощук Светлана Николаевна  | воспитатель | 19.11.1975 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 3 | Балабанюк Светлана Анатольевна | воспитатель | 08.01.1972 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 4 | Баусова Ольга Юрьевна | помощник воспитатель | 27.09.1972 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 5 | Белкина Ольга Александровна | медсестра, диетсестра | 28.02.1976 | Один раз в год | Ежегодно |
| 6 | Глущук Людмила Николаевна | помощник воспитатель | 05.04.1978 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 7 | Голбан Виктория Евгеньвна | воспитатель | 17.11.1981 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 8 | Кислова Ирина Анатольевна | помощник воспитатель | 23.05.1969 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 9 | Королёва Алёна Анатольевна | помощник повара | 19.04.1983 | Один раз в год | Ежегодно |
| 10 | Кошевая Светлана Владимировна | воспитатель | 09.06.1967 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 11 | Кречетова Анжелика Михайловна | кладовщик | 17.01.1976 | Один раз в год | Ежегодно |
| 12 | Малютина Виолетта Викторовна | машинист по стирке белья, кастелянша | 20.11.1971 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 13 | Патана Юлия Александровна | воспитатель | 02.04.1985 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 14 | Потас Виталий Анатольевич | рабочий по комплексному обслуживанию здания, садовник | 01.01.1954 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 15 | Прощенко Ирина Романовна | помощник воспитатель | 05.08.1972 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 16 | Сависько Валерия Анатольевна | делопроизводитель | 30.09.1989 | Один раз в два года | Ежегодно |
| 17 | Солодкова Ольга Анатольевна | заместитель директора по ДО | 09.04.1988 | Один раз в два года | Ежегодно |

**6. Перечень мероприятий по производственному контролю**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** | **Кратность контроля и сроки исполнения** | **Ответст­венные лица** |
| 1. **Санитарные требования к территории дошкольного подразделения**
 |
| **1** | Санитарное со­стояние участка, пешеходных до­рожек, подъездных путей, освещения территории, озеле­нение | • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.• Дезинсекция, дератизация помеще­ний по графику. | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А., заместитель директора АХР – Паршин С.Ю. |
| **2** | Санитарное со­стояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной пло­щадки с соответ­ствующим спор­тивным оборудо­ванием | • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.• Ремонт и замены малых форм, спор­тивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А., заместитель директора АХР – Паршин С.Ю. |
| 1. **Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания**
 |
| **1** | Водоснабжение, канализация | Постоянно, еженедельно | заместитель директора АХР – Паршин С.Ю. |
| **2** | Состояние кровли,фасада здания | • Ежедневный контроль. | заместитель директора АХР – Паршин С.Ю. |
| **3** | Внутренняя отделка помещений | Ежедневный контроль | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А.,  |
| **4** | Соблюдение теп­лового режима в учреждении | • Ежедневный контроль функцио­нирования системы теплоснабжения, при неисправности — своевременное устранение    | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А., заместитель директора АХР – Паршин С.Ю. |
| **5** | Соблюдение воз­душного режима в учреждении.Сис­тема вентиляции | • Ежемесячный контроль функциони­рования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока | Заместитель директора АХР – Паршин С.Ю. |
| **6** | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | • Ежедневный контроль:— соблюдение графика проветривания помещений;— температурного режима в помеще­ниях согласно СанПиН | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А., медсестра – Белкина О.А. |
| **7** | Питьевая вода | • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима | Медсестра – Белкина О.А. |
| **8** | Естественное и искусственное освещение |  • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.• Два раза в месяц техническое обслу­живание электрических сетей, свето­вой аппаратуры с заменой перегорев­ших ламп• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Заместитель директора по АХР – Паршин С.Ю., электрик – Сидоров В.И. |
| 1. **Состояние оборудования помещений для работы с детьми**
 |
| **1** | Детская мебель | • Контроль 2 раза в год после проведе­ния антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. | Медсестра – Белкина О.А.Воспитатели всех групп |
| **2** | Уголки природы | • Контроль перед началом учебного года, постоянно:- запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. |
| **3** | Санитарное со­стояние игрушек, их обработка | • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.•Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН• Исключить из детского пользова­ния игрушки с различными повреждениями | Медсестра – Белкина О.А.,воспитатели всех групппомощники воспитателя |
| **4** | Санитарное со­стояние ковровых изделий | • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий, регулярная чистка ковров щетками с использованием моющих средств.• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использовани­ем специальных моющих средств) в теплое время года | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Медсестра – Белкина О.А., помощники воспитателя |
| **5** |  Постельное белье, салфетки, поло­тенца |  • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфе­ток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.• Замена полотенец (1 раз в неделю); | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Медсестра – Белкина О.А., помощники воспитателя, машинист по стирке белья – Малютина В.В. |
| **6** | Состояние обору­дования спортив­ного зала | • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользова­ния и ремонт. | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А.,воспитатели |
| 1. **Состояние помещений и оборудования пищеблока**
 |
| **1** | Условия труда работников и со­стояние производ­ственной среды пищеблока | • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны тру­да на пищеблоке. |  Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Специалист по ОТ – Сергеев В.А. |
| **2** | Санитарное со­стояние пищебло­ка | • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.• Регулярное проведение текущей и генеральной уборок | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Медсестра – Белкина О.А., повар |
| **3** | Состояние техно­логического и хо­лодильного обору­дования на пище­блоке, техническая исправность обо­рудования | • Ежедневный контроль за состоянием и функцио­нированием технологического обору­дования на пищеблоке | Заместитель директора по АХР – Паршин С.Ю. |
| **4** | Маркировка обо­рудования, разде­лочного и убороч­ного инвентаря |  • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении мар­кировки — немедленное обновление | Медсестра – Белкина О.А., повар |
| **5** | Проверка темпера­туры воздуха внутри холодиль­ных камер | • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холо­дильных камер и регистрация показаний в журнале | Кладовщик – Кречетова А.М. |
| 1. **Состояние помещений и оборудования прачечной**
 |
| **1** | Санитарное состоя­ние прачечной | • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Медсестра – Белкина О.А.,  |
| **2** | Состояние техно­логического обо­рудования прачеч­ной, техническая исправность обо­рудования | • Контроль за состоянием и функцио­нированием технологического обору­дования прачечной 1 раза в месяц. | Заместитель директора по АХР – Паршин С.Ю. |
| 1. **Состояние оборудования медицинского кабинета**
 |
| **1** | Оборудование медицинского ка­бинета | • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. |  Медсестра – Белкина О.А. |
| **2** | Медикаментозные средства | • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) |  Медсестра – Белкина О.А. |
| 1. **Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий**
 |
| **1** | Посещаемость в группах | Количество детей в группах | Медсестра – Белкина О.А. |
| **2** |  Режим дня и рас­писание занятий | • Утверждение режима дня и расписа­ния занятий (согласно требованиям СанПиН).• Ежедневный контроль за соблюдени­ем режима дня и расписания занятий |  Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. |
| **3** | Требование к ор­ганизации физиче­ского воспитания | • Утверждение расписаний физкуль­турных занятий и утренней гимнасти­ки согласно требованиям СанПиН• Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультур­ных занятий и утренней гимнастики | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Медсестра – Белкина О.А. |
| **4** | Организация ме­роприятий по за­каливанию и оздо­ровлению детей | • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведе­нием мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Медсестра – Белкина О.А. |
| 1. **Санитарные требования к организации питания воспитанников**
 |
| **1** | Наличие утвержденного примерного 10 дневного меню | • Постоянно | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Медсестра – Белкина О.А. |
| **2** | Витаминизация готовых блюд | • Контроль за ежедневной витаминиза­цией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); | Медсестра – Белкина О.А. |
| **3** | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов | • Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала | Бракеражная комиссия:Медсестра Белкина О.А.Кладовщик Кречетова А.М.Заместитель директора по ДО Солодкова О.А. |
| **4** | Бракераж готовойпродукции | \* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, кон­систенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала | Бракеражная комиссия: заместитель директора по ДО Солодкова О.А. медсестра Белкина О.А.делопроизводительСависько В.А.  |
| **5** | Ведение и анализ накопительной ведомости | • Ежедневно | Медсестра Белкина О.А. |
| **6** | Отбор и хранение суточной пробы | • Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения |  Повар, медсестра Белкина О.А. |
| **7** | Наличие сертифи­катов соответст­вия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания | • На каждую партию товара | Кладовщик Кречетова А.М. |
| **8** | Контроль за со­стоянием здоровья сотрудников пи­щеблока | • Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока; | Заместитель директора по ДО – Солодкова О.А. Медсестра – Белкина О.А. |
| 1. **Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения**
 |
| **1** | Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения | • Постоянный контроль. | заместитель директора по ДО Солодкова О.А. медсестра Белкина О.А. |
| **2** | Режим ежедневных уборок помещений | • Постоянный контроль. | заместитель директора по ДО Солодкова О.А. медсестра Белкина О.А. |
| **3** | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью | • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств | Заместитель директора по АХР – Паршин С.Ю. |
| **4** | Медицинский осмотр сотрудников | • Постоянный контроль.• К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.• Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете | Медсестра – Белкина О.А. |
| **5** | Сбор и утилизация отходов | Ежедневно | Заместитель директора по АХР – Паршин С.Ю. |
| **6** | Проведение дезинфекции и дератизации | 2 раза в год | Заместитель директора по АХР – Паршин С.Ю. |

**7. Организация лабораторных исследований и контроля.**

Лабораторные исследования производятся в  соответствии и согласно договору от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 года № \_\_\_\_ филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» в городе Евпатория, Черноморском, Раздольненском и Сакском районах.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество | Кратность, не реже |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Блюда согласно 10-дневному примерному меню | 2 блюда | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 3 блюда | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, мясо-рыбном (выборочно) | 1 проба | По микробиологическим показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помешений | Производственные помещения | Рабочее место-2 | 2 раза в год |
| Исследование помещений на освещенность | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место- 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Уровень шума в помещениях  | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место- 2 | 2 раза в год |

**8. Организация инструментальных исследований и контроля.**

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору .

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Объект исследования и контроля** | **Контролируемый показатель** | **Периодичность   проведения исследования** |
| Групповые помещения  | Параметры микроклимата(5 замеров) | 2 раза в год (переходный и зимний периоды года) |
| Групповые помещения  | Искусственная и естественная освещенность(4 замера) | 1 раз в год |
| Работа вентиляционных систем  | Эффективность работы вентиляции | 1 раз в 2 года |
| Электромагнитные поля по ПЭВМ | Величина электромагнитных излучений | 1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ |
| Дератизация |  | Договор на обработку№ 15 от 18.01.2019 г. |

**9. Формы учета и отчетности.**

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;

- Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;

- Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети; - Журнал здоровья работников пищеблока.

- Журналы бракеража готовой кулинарной продукции.

- Ветеринарные справки о качестве товара.

- Табель учёта ежедневной посещаемости детей.

- Журнал осмотра детей на педикулёз.

- Личные медицинские книжки сотрудников.

- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.

- Журнал учёта скоропортящихся продуктов.

- Накопительная ведомость по анализу питания.

- Журнал осмотра прогулочных участков.

- Журнал осмотра прогулочных участков на наличие ядовитых грибов и растений.

- Журнал генеральной уборки.

- Журнал санитарного состояния групповых помещений.

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:**

11.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 3-33-88;

11.2. Авария канализационной системы –3-33-88;

11.3. Отключение электросетей – 3-35-25;

11.4. Инфекционные заболевания – 3-03-16;

11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – 3-03-16.

**11. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности** **реализации Программы**

- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников;

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- создание оптимальных условий для качественного выполнения работы всеми сотрудниками;

- создание эффективной 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.