Приложение 1

 к приказу № 673

 от 13.09.2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Общеобразовательный лицей-интернат а.Хабез им.Хапсироковой Е.М.»

**ПРОГРАММА**

**Производственного контроля**

**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**

**(профилактических) мероприятий**

* 1. **Общие положения**
	2. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона№ 52 от 30.03.99 г. «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.), 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»).
	3. 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 «ОЛИ а.Хабез им.Хапсироковой Е.М.» возлагается на директора лицея Китову Елену Рауфовну.

* 1. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
	2. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
	3. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

***Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения*** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствуетвредное 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 илиминимальное 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 которыхрешающая роль принадлежит воздействию неблагоприятныхфакторов производственной среды и трудового процесса.

***Инфекционные заболевания –*** инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых,обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционныхзаболеваний)ивозможностьюпередачиболезниотзаболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляютопасность для окружающих ихарактеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

***Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –*** заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических,и(или) химических и(или) социальныхфакторовсреды обитания.

1. **Порядок организации проведения производственного Контроля**
	1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляетсяюридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемойими деятельностьюпообеспечениюконтролязасоблюдениемсанитарныхправили гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
	2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
	3. Производственный контроль включает:
		1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
		2. Организациямедицинскихосмотров.
		3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно- эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающихкачество продукции.
		4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
		5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
		6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
		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.
	4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
		1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор лицея.
	5. **Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

* 1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
	2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
	3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
	4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
	5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
	6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
	7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность(п.13).
1. **Функции ответственного за осуществление производственного контроля**
	1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
	2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
	3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
	4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать заее сохранность.
	5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
	6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
	7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
	8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. **Организация взаимодействия с ТО Роспотребнадзора.**
	1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзорув сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево-Черкесской Республике.
	2. В соответствие с санитарными правилами СП1.1.1.1058-01

 «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.

1. **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный номер** |
| 1. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации осуществлению дезинфекционнойдеятельности»(пп.1.1-5) | СанПиН3.5.1378-03 |
| 2. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"(разделы1,2,3,п.3.4спп.3.4.1-3.4.19,п.3.5спп.3.5.1до3.5.15) | СанПиН2.4.3648-20 |
| 3. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.разделов с1 по 6, раздел 8, приложения с1 по13) | СанПиН2.3/2.4.3590- 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 коронавируснойИнфекции (COVID-19)» | СанПиН3.1/2.4.3598- 10 |
| 5. | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности системгорячего водоснабжения" | СанПиН2.1.4.1074-01 |
| 6. | Изменения и дополнения №1 к СП1.1.1058-01«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий». | СП1.1.2193-07 |
| 7. | «Гигиенические требования к срокам годности иусловиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН2.3.2.1324-03 |
| 8. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН2.2.2./2.4.1340-03СанПиН2.2.2./2.4. 2198-07СанПиН2.2.2./2.4.2620-10 |
| 9. | «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» | СП3.1/3.3146-13 |
| 10. | «Профилактика гриппа и других респираторныхВирусных инфекций» | СП3.1.2.3117-13 |
| 11. | «Профилактика острых кишечных инфекций» | СП3.1.1.3108-13 |
| 12. | «Профилактика геморрагической лихорадки сПочечным синдромом» | СП3.1.7.2614-10 |
| 13. | «Профилактика паразитарных болезней на Территории РФ» | СанПиН3.2.3215-14 |
| 14. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационныхмероприятий» | СП3.5.3.3223-14 |

* 1. **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 санпросвет работой;
* за профилактикой травматических и несчастных случаев.
	1. **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, снижениезрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики дляглаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеванийпояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.Приработесручныминструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочногоаппаратакистей,предплечий,плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10кг–для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

* 1. **Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 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- гигиеническойподготовки |
| 1. | Педагогические работники | 80 | Работа в школьных образовательных учреждениях | п.18.приложения №2 к приказу № 302н от12.04.2011г. | 1раз в год | 1раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п.4.3приказа №302н от12.04.2011г. |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п.18.приложения №2 к приказу № 302н от12.04.2011г. | 1раз в год | 1раз в год |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характерРаботы и пр. | п.4.4.3.приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3. | Уборщицы | 6 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п.18.приложения №2 к приказу № 302н от12.04.2011г. | 1раз в год | 1раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства | п.1.3.3. |
| Приложение 1Приказа №302н от12.04.2011г. |  |  |
| Хлор и его соединения | п.1.3.2.13.приложение 1к приказу №302н от12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п.4.1.2.приложение 1приказа №302н от12.04.2011г. |
| 4. | Работники пищеблока | 6 | Работа в школьном образовательном учреждении | п.18.приложения №2 к приказу № 302н от12.04.2011г. | 1раз в год | 1раз в 2 года |
| Хлор и его соединения. | Пункт1.3.2.13.Приложение 1 к приказу№302нот12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п.4.1.2.приложение 1приказа №302н от12.04.2011г. |
| Подъём и перемещение груза вручную. | П.4.1.приложение 1к приказу №302н от12.04.2011г. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Работы при повышенных температурах | п.3.9.приложения №1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |  |  |
| 5. | Завхоз | 1 | Работа, связанная с мышечным напряжением | п.4.1.2.приложение 1приказа №302н от12.04.2011г. | 1раз в год | 1раз в год |
| 6. | Учебно-вспомогательный персонал (программист, специалист по кадрам,библиотекарь) | 5 | Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр. | п.4.4.3.приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. | 1раз в год | ---------------- |
| 7. | Прочие | 5 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п.18.приложения №2 к приказу № 302н от12.04.2011г. | 1раз в год | ---------------- |

* 1. **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов,**

**иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется**

**информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Ситуация | Мероприятие |
| 1 | Отсутствие электроэнергии | * Сообщение диспетчеру ЭТУ

«Вожега»* Организация ремонтных работ
 |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | * Сообщение в ООО «ВКХ»
* Запас воды в нужном количестве
* Остановка работы пищеблока
 |
| 3 | Выход из строя технологического иХолодильного оборудования | * Ограничение ассортимента блюд
* Организация ремонта оборудования
 |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | * Сообщениев ЭТУ«Вожега»
* Остановка работы
* Организация ремонта отопительных систем
 |

* 1. **Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за**

**осуществление производственного контроля**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Организация питания обучающихся | Ежедневно | Ответственная за организацию питания Сидакова Э.В.Бракеражная комиссия |
| Сбор и утилизация отходов | Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО | ЗавхозМисроков Р.Ш. |
| Проведение дезинфекциии дератизации | Договор на обработку | ДиректорКитова Е.Р. |
| Медицинский осмотр | Ежегодно | ДиректорКитова Е.Р. |
| Проведение профилактической иммунизации | В соответствии с прививочным календарем | Медсестра Меремукова М.Ю. |
| Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно | ПоварГозгешева А.Р. |
| Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно |  Повар Гозгешева А.Р.Бракеражная комиссия |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Повар Гозгешева А.Р.Завхоз Мисроков Р.Ш. |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения) | Бракеражная комиссия |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача1развмесяц | Бракеражная комиссия |
| Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения) | Бракеражная комиссия |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю(Посудомоечный цех) | Бракеражная комиссия |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся | Ежедневно | Классные руководители |
| Контроль за отходами | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз) |  Повар Гозгешева А.Р. Завхоз Мисроков Р.Ш. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение) | Бракеражная комиссия. |
| Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год(соответствие плану размещения технологического оборудования) | Завхоз Мисроков Р.Ш. |
| Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Бракеражная комиссия |
| Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием | В течение года(медицинские карты) | МедсестраМеремукова М.Ю. |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно (холл перед столовой) | Классные руководители |

 **12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1.Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

2.Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции. 3.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.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Визуальный контроль | Периодичность |
| Контроль за состоянием системы освещения Контроль за системой электроснабжения Контроль за состоянием системы отопления Контроль за системой водоснабжения образовательного учрежденияКонтроль за состоянием канализацииКонтроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходовКонтроль за состоянием санитарно- технического оборудованияКонтроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветриванияКонтроль за качеством уборки школьных помещений | Ежедневно ПостоянноОсенне-зимний период Постоянно, летний период – при необходимости ЕжедневноПо графику ЕжедневноПостоянно, каждую перемену ежедневноЕжедневно |
| Контроль за содержанием территории учрежденияКонтроль за состоянием учебной мебели (сучетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ) | ЕжедневноЕжегодно перед началом нового учебного года, затем1 раз в месяц |
| Контроль за маркировкой учебных парт и стульев | Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц |
| Контроль за организацией питьевого режима в школеКонтроль за соблюдением недельного(ежедневного) меню | ЕжедневноЕжедневно |
| Контроль за контингентом питающихсяКонтроль за гигиеной приема пищи учащимися | Еженедельно Ежедневно |
| Контроль за выполнением санитарно- эпидемиологических требований в пищеблоке:- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;* Уборки столовой:
* Правила мытья посуды;
* Контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;
* контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;
* контроль за соблюдением сроков годности
 | ЕжедневноЕжедневно ЕжедневноЕжедневноЕжедневно |

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевых продуктов;* контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;
* контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;
* контроль правильности кулинарной обработки;
* контроль за наличием йодированной соли;
* контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;
* контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни;
* наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;
* контроль за рационом питания учащихся;
* контроль за потоком сырья;
* условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции–бракераж

готовых блюд | Ежедневно Ежедневно1раз в неделю1раз в месяц1раз в неделю1раз в месяц1раз в кварталПри поступлении продуктов |
| Контроль за прохождением медицинского осмотра:* первичный-все сотрудники;
* периодический-все сотрудники:
* профессиональная гигиеническая подготовка
* профессиональная гигиеническая подготовка
* все сотрудники и пр.
 | При поступлении на работу Ежегодно |

**Лабораторные исследования**

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

1. **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;

- оснащение пищеблока лицея современным высокотехнологичным оборудованием;

* + создание системы производственного контроля закачеством 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.