

Приложение 1
к приказу от _____ № _____

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждении
(ясли-сад) №11 «Жемчужинка» муниципального образования городской округ
Красноперекопск Республики Крым**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ(ясли-сад) № 11
«Жемчужинка» г. Красноперекопска
Республики Крым

_____ О.А.Теленик

«_____» _____ 2026

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдения санитарных правил,
гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в МБДОУ
(ясли – сад) № 11 «Жемчужинка» г. Красноперекопска
Республики Крым

**г. Красноперекопск,
2026**

1. Введение

Программа производственного контроля за соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении (ясли – сад) № 11 «Жемчужинка» г. Краснoperекопска Республики Крым (Далее – Программа) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в учреждении санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 19.08.2024), в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная Программа разработана для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» г. Краснoperекопска Республики Крым.

Содержание Программы также соответствует требованиям СП 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» (с изменениями и дополнениями).

Целью Программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, песка, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В Программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МБДОУ,

- график лабораторного контроля;
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности МБДОУ или других существенных изменениях деятельности учреждения. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на календарный год.

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

- Теленик Ольга Анатольевна, заведующий
- Менажиева Фатима Саидовна, старший воспитатель
- Саврак Людмила Ивановна, завхоз
- Слипченко Лариса Викторовна, специалист по организации питания
- медицинский работник
- Лобунец Юлия Анатольевна, специалист в сфере закупок

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	Приказ от 20.01.2026 № 43
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	Приказ от 20.01.2026 № 43
3	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды; – ведение учета и отчетности по производственному контролю в рамках должностных инструкций 	Приказ от 20.01.2026 № 43

4	Специалист по организации питания	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; – организация лабораторно-инструментальных исследований; 	Приказ от 20.01.2026 № 43
5	Специалист в сфере закупок	<ul style="list-style-type: none"> – заключение договоров (дератизация, вывоз ТБО, медицинский осмотр, обучение работников) – 	Приказ от 20.01.2026 № 43
6	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> – организация и контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек, прививок и т.д.; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; 	Приказ от 20.01.2026 № 43

3. Объекты производственного контроля

- Помещения учреждения.
- Помещения пищеблока.
- Технологическое оборудование.
- Рабочие места.
- Поставка продуктов питания.
- Готовая продукция.
- Отходы производства и потребления.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований.

4. Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение (ясли -сад) № 11 «Жемчужинка» г. Красноперекопска Республики Крым, является некоммерческой организацией, ведущей образовательную деятельность, созданной для реализации гарантированного государством

РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Осуществляемые виды деятельности:

реализация образовательных программ дошкольного образования, присмотр и уход за детьми, дополнительное образование

Учредителем является муниципальное образование городской округ Красноперекопск Республики Крым

Функции и полномочия учредителя от имени муниципального образования городской округ Красноперекопск Республики Крым осуществляет администрация города Красноперекопска Республики Крым

Функция и полномочия учредителя в сфере управления осуществляет отдел образования администрации города Красноперекопска Республики Крым

Юридический и почтовый адрес учреждения: 296000, Республика Крым, город Красноперекопск, мкр.10, д.26, телефон 3-36-42

Заведующий ДОУ: Теленик Ольга Анатольевна, телефон +79788778334

Старший воспитатель: Менажиева Фатима Саидовна, телефон +79788801597

Завхоз: Саврак Людмила Ивановна, телефон +79788420520

Специалист по организации питания: Слипченко Лариса Викторовна, +79787376244

Медицинская сестра:

Специалист в сфере закупок: Лобунец Юлия Анатольевна, +78788754681

5. Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. **Федеральный закон от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ** «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
2. **Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ** «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. **Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ** «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
4. **Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ** «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
5. **Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ** «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
6. **СП 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, организаций и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).
7. **СП 2.1.3678-20** Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудований и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих объектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» 24.12.2020г.
8. **СП 3.1.3597-20** «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID -19)».

9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
10. **СанПиН 2.3.2.1324-03** «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
12. **СП 1.1.1058-01** «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
14. **СП 2.2.3670-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
15. **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
16. **СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
17. **СанПиН 3.3686-21** «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
18. **СанПиН 2.3.2.1078-01** «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
19. **СанПиН 2.3.2.1324-03** «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
20. **TP TC 005/2011** «О безопасности упаковки».
21. **TP TC 007/2011** «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
22. **TP TC 021/2011** «О безопасности пищевой продукции».
23. **TP TC 022/2011** «Пищевая продукция в части ее маркировки».
24. **TP TC 023/2011** «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
25. **TP TC 024/2011** «Технический регламент на масложировую продукцию».
26. **TP TC 025/2012** «О безопасности мебельной продукции».
27. **TP TC 033/2013** «О безопасности молока и молочной продукции».
28. **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».
29. 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».
30. Совместный **приказ** Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от **07.04.2021г. №565/64** «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных образовательных организациях Республики Крым».
31. **МР 2.3.6.0233-21** Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

6. Формы реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

1. Договор на вывоз ТБО.
2. Акты поверки приборов и оборудования.
3. Личные санитарные книжки сотрудников.

4. Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОУ самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности (СанПиН 1.1.1058-01).

7. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	7	IV
Хлорные соединения («Ника-Амицид», окатаб)	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	7	III
Тепловое излучение	повар	3	-

8. Организация лабораторных исследований и контроля МБДОУ (ясли – сад) № 11 «Жемчужинка» г. Красноперекопска Республики Крым

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору со специализированной организацией

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Водоснабжение	ОКТБ ОМЧ органолептические показатели: цветность; мутность; запах; привкус.	1 раз в год
Микробиологические исследования		6 единиц 2 раза в год

Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	на БГКП, паразитология	2 раза в год (по 10 единиц)
Исследование калорийности готовых блюд		2 раз в год 3 пробы
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	эффективность термической обработки	1 раз в год

9. Организация инструментальных исследований и контроля

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
7 групповых комнат	параметры эксперимента (температура и относительная влажность воздуха) скорость движения воздуха	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
7 групповых комнат	искусственная и естественная освещенность	2 раз в год

10.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

(приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302-н)

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок мед.осмотра
1	4	5
Заведующий	1 раз/2 года	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Воспитатели, в т.ч. старший воспитатель	1 раз/2 года	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Музыкальный руководитель	1 раз/2 года	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Педагог-психолог	1 раз/2 года	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Учитель - логопед	1 раз/2 года	Пр.2 п.20 – 1 раз в

		год
Завхоз	1 раз/ 2 года	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Кладовщик	1 раз/ год	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Помощник воспитателя	1 раз/ год	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Машинист по ремонту и стирке спецодежды/белья	1 раз/2 года	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Кастелянша	1 раз/2 года	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Повар	1 раз/год	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Кухонный рабочий	1 раз/год	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз/2 года	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Уборщик служебных помещений	1 раз\год	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Сторож	-	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Дворник	-	Пр.2 п.20 – 1 раз в год
Вахтер	-	Пр.2 п.20 – 1 раз в год

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДОУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется кладовщиком ДОУ

10. 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.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление
--------------------	---------------	---------------	------------

результатов контроля			
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке, проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в квартал	Завхоз, старший воспитатель	Акт
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Завхоз, старший воспитатель, мед.сестра	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал температурного режима
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз год	Заведующий ДОУ (специалист Роспотребнадзора)	Акт проверки
Контроль за санитарным состоянием служебных помещений	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Старший воспитатель, завхоза	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Старший воспитатель, мед. сестра	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования в группах	1 раз в квартал	Завхоз, рабочий	Карты оперативного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Завхоз, кастелянша	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз	Карты оперативного контроля
Контроль за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность учебных изданий, новых методик и программ обучения; мебели, технических средств обучения	при поступлении и в процессе пользования 1 раз в год	Старший воспитатель, специалист в сфере закупок, завхоз	Акт приемочной комиссии, сертификаты
Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность отделочных материалов, применяемых при проведении ремонта	при поступлении	Завхоз, специалист в сфере закупок	Сертификаты

Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в полугодие	Заведующий хозяйством, совет по питанию организации и контролю за питанием	Акт совета по организации и контролю за питанием
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Шеф-повар	Журнал здоровья сотрудников пищеблока
Контроль за режимом организации питания в группах	1 раз в месяц	Старший воспитатель, специалист по питанию	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Заведующий ДОУ члены бракеражной комиссии, специалист по питанию	Журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Заведующий, кладовщик, специалист по питанию,	Журнал бракеража сырой продукции,
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик, специалист по питанию	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Медицинская сестра, старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ Старший воспитатель	Карты оперативного контроля мед. сестры
Контроль за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением термометрии сотрудниками	Ежедневно	Медицинская сестра, ответственный работник	Журнал термометрии
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Медицинская сестра, специалист в сфере закупок	Медицинские книжки
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием	1 раз в	Старший воспитатель	Карты оперативного

оборудования и пособий для развития и игр детей	полугодие		контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема учебной нагрузки воспитанников	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля

11. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции.
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.
3. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
4. Журнал здоровья работников пищеблока.
5. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
6. Ветеринарные справки о качестве товара.
7. Журнал учёта инфекционных заболеваний (при наличии мед. работника).
8. Журнал учёта профилактических прививок (при наличии мед. работника).
9. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
10. Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
11. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
12. Журнал осмотра детей на педикулёз.
13. Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
14. Личные медицинские книжки сотрудников.
15. Журнал учёта текущей заболеваемости (при наличии мед. работника).
16. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
17. Накопительная ведомость по анализу питания.
18. Договоры и акты приема выполнения работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

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

12. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 2 – 35 – 85

Авария канализационной системы – 2 – 35 – 85

Отключение электросетей – 2 – 18 – 02

Инфекционные заболевания – 103

Случаи отравления, в том числе связанные с употреблением приготовленных блюд – 103

13. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- создание безопасных условий для пребывания воспитанников в МБДОУ, а также для выполнения своих профессиональных обязанностей персоналом;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников;
- 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 употребляемой пищи;
- 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, созданием безопасных условий труда персонала