



«Утверждаю»

Директор МБОУ «Юледурская средняя
общеобразовательная школа»:

Петров Петров Е.В.

«1» *сентября* 2020 г.

Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в МБОУ «Юледурская
средняя общеобразовательная школа» Куженерский район,
с. Юледур, ул. Строителей, 2а
телефон : 9-32-35 ; 9-32-86**

с. Юледур
2020 г.

1. Цели и задачи программы

Цели: сохранение и укрепление здоровья, формирование гигиенической культуры, предупреждение возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений), обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия воспитанников и персонала.

Задачи:

1. Формировать здоровый образ жизни, повысить гигиеническую культуру и грамотность.
2. Обеспечить должное выполнение санитарных правил и норм санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и осуществление контроля за их выполнением, в том числе проведением инструментальных и лабораторных исследований.
3. Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием обучающихся.
4. Соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
5. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
6. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.
7. Периодичность лабораторных и инструментальных исследований.

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;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, оборудование, учебно-вспомогательный процесс.

3. Производственный контроль включает:

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

3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

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

3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

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

5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «Юледурская средняя общеобразовательная школа».

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

№	ФИО	Занимаемая должность	Объекты контроля
1	Петров Е.В.	Директор	- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля; - за организацией режима дня и учебных занятий; - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организации питания; - за состоянием территории, зданий,

			<p>оборудованию помещений, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - за организацией питания и качественного приготовления пищи; - за работой питьевого фонтанчика; - за температурой воздуха в холодное время года.
2	Михеева Т.А.	Заместитель директора по УВР	<ul style="list-style-type: none"> - за санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям и организации обучения в школе; - за профилактикой травматических и несчастных случаев.
3	Казанцева З.А.	Заместитель директора по ВР	<ul style="list-style-type: none"> - за работой по формированию ЗОЖ; - за санитарно-просветительской работой.
4	Макарова Р.Т.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - за санитарным содержанием территории школы, помещений, искусственному освещению, отопительной системе; - за надежностью закрепления оборудования в помещениях; - за выдачей и хранением спецодежды.

4. 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 другие документы согласно перечню.
4. оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за её 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. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
9. Контролировать выполнение предписаний Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и своевременно отчитываться об их выполнении.

5. Перечень объектов производственного контроля и факторов, представляющих потенциальную угрозу при оказании услуг: обучение, питание, медицинское обеспечение.

№	Контроль	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1	Требования к участку	Проверка ограждения участка	1 раз в квартал	рабочий по ремонту зданий и сооружений
		Проверка уборки участка	Ежедневно	Зав. хозяйством
2	Требования к зданию	Осмотр технического состояния зданий	весна-осень	директор
3	Требования к искусственному освещению	Проверка искусственной освещенности в помещениях, замена перегоревших ламп	Ежедневно	рабочий по ремонту зданий и сооружений
4	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка чистки оконных стекол	по графику	Зав. хозяйством
		Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	Зав. хозяйством, учителя
		Проверка проведения генеральной уборки	еженедельно	Зав. хозяйством
		Проверка режима ежедневных уборок	Ежедневно	Зав. хозяйством
		Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	Зав. хозяйством
5	Требования к оборудованию помещений	Проверка физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	директор
		Расстановка учебной мебели в классах, маркировка ее в соответствии с ГОСТом	1 раз в год	Зам. директора по УВР, зав. кабинетом
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	рабочий по ремонту зданий и сооружений
6	Требования к отопительной системе	Проверка работы нагревательных приборов	Ежедневно	рабочий по ремонту зданий и сооружений
		Ведение журнала температурного режима	Во время отопительного сезона	Зав. хозяйством
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	директор
		Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	директор
		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	директор
		Проверка суточной пробы	ежедневно	директор
		Проверка поступающих продуктов	ежедневно	Завскладом
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	ежедневно	завскладом
		Проверка хранения продуктов и температурного режима	ежедневно	завскладом

		холодильников		
		Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	ежедневно	завскладом
		проведение бракеража готовых блюд	Ежедневно	Комиссия
		работа питьевого фонтанчика	ежедневно	Директор
		Контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	Директор, зам. директора по УВР
8	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка максимально допустимого объема недельной учебной нагрузки	1 раз в квартал	директор
		Проверка режима образовательного учреждения	1 раз в квартал	директор
		Проверка режима образовательного процесса в 1 классе	1 раз в квартал	Зам. директора по УВР
		Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Зам. директора по ВР
9	Требования к персоналу	Гигиеническая аттестация	1 раз в 2 года	директор
		Проверка прохождения профосмотров	1 раз в год	директор
		Проверка соблюдения личной гигиены сотрудниками	ежедневно	директор
		Проверка хранения спецодежды	ежедневно	Зав. хозяйством

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке МБОУ «Юледурская средняя общеобразовательная школа»

(в соответствии со статьями 213,219,ТКР, Приказа Минздравсоцразвития России № 302 от 12.04.2011 г.)

№ п/п	Профессия	Количество работающих в данной профессии	Гигиеническое обучение	Кратность медицинского осмотра
1	Директор	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
2	Заместитель директора по УВР	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
3	Заместитель директора по ВР	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
4	Учитель	18	1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Преподаватель-организатор ОБЖ	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
6	Социальный педагог	3	1 раз в 2 года	1 раз в год
7	Старший вожатый	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
8	Мастер производственного обучения	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
9	Заведующий хозяйством	1	-	1 раз в год
10	Заведующий канцелярией	1	-	1 раз в год
11	Заведующий складом	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
12	Программист	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
13	Библиотекарь	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
14	Старший повар	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
15	Повар	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
16	Кухонный рабочий	1	1 раз в 2 года	1 раз в год
17	Уборщик служебных помещений	4	1 раз в 2 года	1 раз в год
18	Водитель	2	1 раз в 2 года	1 раз в год
19	Рабочий по ремонту	1	-	1 раз в год
20	Сторож	2	-	1 раз в год

Прохождение медицинского осмотра организовано на базе Государственного бюджетного учреждения здравоохранения «Куженерская центральная районная больница» по утвержденному графику (май).

Гигиеническое обучение и аттестация проводится филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе» по утвержденному графику (март).

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека оказываемых услуг.

Методы контроля:

№п/п	Наименование методов контроля	кратность
1.	Контроль за поступающей продукцией – бракераж сырой продукции (наличие сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств, сроки реализации продуктов)	Каждая партия поступающей продукции
2.	Контроль за выдачей продуктов со склада (контрольное взвешивание)	1-2 раза в месяц
3.	Контроль за закладкой продуктов в котел (контрольное взвешивание)	1-2 раза в месяц
4.	Органолептическая оценка готовых блюд (бракераж готовых блюд)	ежедневно
5.	Контроль за обработкой сырых овощей и зелени, технологией приготовления блюд из овощей.	1 раз в месяц
6.	Отбор суточных проб	ежедневно
7.	Контроль за выходом готовых блюд (контрольное взвешивание)	1-2 раза в месяц
8.	Контроль за температурой подаваемых блюд (термометрия)	1-2 раза в месяц
9.	Контроль за температурой в холодильном оборудовании	1-2 раза в месяц
10.	Контроль за температурой воды в моечных ваннах	1-2 раза в месяц
11.	Контроль за состоянием здоровья персонала	ежедневно
12.	Подсчет ингредиентов и калорийности пищи по технологическим картам	ежедневно
13.	Контроль за наличием грызунов и насекомых	2 раза в месяц
14.	Анализ правильности составления меню и качества отпускаемых блюд	1 раз в неделю
15.	Проверка условий хранения продуктов, соблюдение правил товарного соседства продуктов	1 раз в месяц
16.	Проверка длительности и порядка хранения продуктов питания, в том числе готовых блюд до реализации	1 раз в месяц
17.	Соблюдение личной гигиены персонала кухни	ежедневно
18.	Проверка качества мытья столовой посуды, наличие дезраствора	2 раза в месяц
19.	Подбор мебели в соответствии с ростом и возрастом детей	1 раз в год
20.	Контроль за организацией учебно-воспитательного процесса (анализ сетки школьного расписания).	2 раза в год
21.	Контроль за организацией трудового обучения	2 раза в год
22.	Контроль за температурным режимом в учебных помещениях	ежедневно
23.	Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в месяц
24.	Контроль за режимом образовательного процесса в 1 классе	1 раз в месяц
25.	Гигиеническое воспитание персонала, детей и родителей	в течение года
26.	Анализ заболеваемости детей	в течение года
27.	Контроль за проведением профилактических прививок: а) профилактика гриппа персонала б) профилактика дифтерии персонала в) профилактика гриппа учащихся г) проведение курсов дибазолизации учащихся	1 раз в год
28.	Организация и проведение текущей дезинфекций в очагах инфекционных заболеваний.	в случае заболевания
29.	Контроль за наличием аптечки, укомплектованностью ее	2 раза в год
30.	медикаментами и перевязочными средствами.	

31.	Контроль за санитарным состоянием территории школы.	ежедневно
32.	Контроль за обеспечением школьников питьевой водой и условиями ее хранения.	ежедневно
33.	Проверка соблюдения личной гигиены учащимися (наличие туалетного мыла, бумаги в туалетах).	ежедневно
34.	Контроль за своевременностью медицинских осмотров педагогов и прочего персонала.	1 раз в год
35.	Контроль за исправностью спортивного инвентаря	1 раз в год
36.	Контроль за состоянием питьевого режима	ежедневно

8. ПЛАН

действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Юледурская средняя общеобразовательная школа»

8.1. Массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления.

№ п/п	Действия при возникновении аварийных ситуаций	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Примеч.
1	Экстренное извещение главного врача ФГУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по телефонам: 8-238-9-42-86 8-238-9-46-65	в течение 2 часов	директор	
2	Экстренное извещение врача Куженерского филиала «ФГУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по тел.9-15-05	в течение 2 часов	директор	
3	Изоляция больных инфекционными заболеваниями	немедленно	директор	
4	Вызов бригады скорой помощи для оказания медицинской помощи и транспортировки больных в инфекционное отделение Куженерской ЦРБ	немедленно	директор	
5	Эпидемиологическое обследование очага.		врач-эпидемиолог	
6	Проведение мероприятий в отношении источника возбудителей инфекции. Приостановление питания с сохранением блюд для отбора проб.	немедленно	директор	
7	Организация медицинского наблюдения за контактными инфекционных заболеваний	в течение 7 дней	медсестра участк. больницы	
8	Мероприятия по нейтрализации путей и факторов передачи. Заключительная дезинфекция.	после изоляции больного	директор медсестра	
9	Мероприятия в отношении восприимчивого коллектива. Госпитализация больных.		медсестра	
10	Диспансерное наблюдение за переболевшими ОКИ	в течение месяца	медсестра	

При проведении дезинфекции особое место уделяется обработке мебели в классах, местам общего пользования. Посуда погружается в дезинфицирующий раствор на 60 мин. или кипятится в 2% растворе соды 15 минут.

При кишечных инфекциях - обеззараживание посуды, поверхностей обеденных столов, санитарно-технического оборудования, мытье рук с мылом после каждого посещения туалета и перед приемом пищи.

§. 2. Массовые заболевания гриппом

№ п/п	Действия при возникновении аварийных ситуаций	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Примеч.
1	Экстренное извещение главного врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по телефонам: 8-238-9-42-86 8-238-9-46-65	В течение 2 часов	директор	
2	Экстренное извещение врача Куженерского филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по телефону 9-15-05	В течение 2 часов	директор	
3	Изоляция больных гриппом до исчезновения клинических симптомов	немедленно	медсестра	
4	При заболевании % и более детей в классе и школе объявляется карантин	на 7 дней	директор	

В очаге гриппозной инфекции проводятся санитарно-противоэпидемические мероприятия: обеззараживание посуды средствами и методами, разрешенными к применению в установленном порядке, влажная уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств, проветривание помещений.

§ 3. Авария на системе отопления.

№п/п	Действия при возникновении аварийных ситуаций	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Примеч.
1	Оповещение главного врача ФГУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по телефонам: 8-238-9-42-86 8-238-9-46-65	При возникновении аварии в теч. 30 мин.	Директор	
2	При температуре +15 +17 град. и ниже сокращение уроков и обеденных перемен.	В течение дня	Директор	
3	При понижении температуры ниже +15 град. отмена занятий кружков, факультативов, внеклассных мероприятий	В течение дня	Директор	
4	Устранение аварий в системе отопления в здании школы		Заведующий хозяйством Директор	

После устранения аварии на всех участках убираемых помещений провести уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (0,5 -1% раствор хлорной извести, хлорамина или гипохлорита кальция, 3% раствор перекиси водорода с моющим средством).

§ 4. Выход из строя холодильного и технологического оборудования

№п/п	Действия при возникновении аварийных ситуации	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Примеч.
1	Оповещение Куженерского филиала ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по тел. 9-15-05	в течение 30 мин.	Директор Директор	
2	Запрещение приготовления блюд, требующих повторной термической обработки	до ремонта плиты, духовки	Директор	
3	Недоваренную пищу доварить на дровяной плите.	до ремонта плиты в течение уч. дня	Директор	
4	Запрещение закупки скоропортящихся и особоскоропортящихся продуктов	до ремонта холодильного оборудования	Директор	
5	Принять меры к реализации имеющихся продуктов	в течение дня	Директор	

Перед включением холодильника внутренний шкаф и комплектующие изделия вымыть мыльной водой с пищевой содой (1 ч. ложка соды на 1 л воды), насухо вытереть и проветрить в течение часа.

8.5.Отключение электроэнергии

№п/п	Действия при возникновении аварийных ситуации	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Примеч.
1	Оповещение ТУ Роспотребнадзора в РМЭ по тел. 68-19-79, 68-19-04	Немедленно	Директор	.
2	Оповещение гл. врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по тел.8-238-9-42-86, 8-238-9-46-65	Немедленно	Директор	
3	Оповещение Куженерского филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по тел. 9-15-05	Немедленно	Директор	

Кратковременное отключение электроэнергии

4	Сокращение уроков до 40 минут, сокращение обеденных перерывов, занятий кружков, лабораторных и практических занятий	В теч. учебн. дня	Директор	
5	Недоваренную пищу при отключении электричества доварить на дровяной плите	С момента отключения электроэнергии	Директор	

Длительное отключение электроэнергии

6	Отмена шести уроков, занятий кружков и факультативов, всех внеклассных мероприятий	до подключения	Директор	
7	Строго следить за продолжительностью времени отключения холодильного оборудования для принятия решения по хранящимся продуктам, с фиксацией данных в журнале.	до подключения	Зав.складом	
8	По возможности организовать хранение продуктов на базе поставщика	до подключения	Директор	

8.6 Авария на системе водоснабжения.

№ п/п	Действия при возникновении аварийных ситуации	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Примеч.
1	Оповещение главного врача ФГУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по телефонам: 8-238-9-42-86 8-238-9-46-65	При возникновении аварии в течение 30 минут	Директор	
2	Оповещение Куженерского филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии РМЭ в Советском районе» по телефону 9-15-05	При возникновении аварии в течение 30 минут	Директор	
3	При длительном отсутствии воды приостановить организацию питания в школьной столовой	До устранения аварии	Директор	
4	Устранение аварии в системе водоснабжения		Заведующий хозяйством Директор	

9. Канализация – выгребная яма, теплый туалет.

Местная канализация проложена из помещения столовой, основного здания школы, из здания начальных классов.

Мусор вывозится 2 раза в год.

После вывоза мусора помойная яма дезинфицируется. Дезинфекция помойной ямы проводится орошением 10%-ным раствором хлорной извести или извести белильной термостойкой.

С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития в отходах 1 раз в 5-10 дней места сбора отходов обрабатывается одним из средств в соответствии с указаниями по борьбе с мухами.

10. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температурного режима в классных помещениях.
7. Журнал учета аварийных ситуации.
8. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
9. Журнал осмотра детей на педикулёз.
10. Личные медицинские книжки сотрудников
11. Накопительная ведомость по анализу питания

11. График

санитарных дней в МБОУ «Юледурская средняя общеобразовательная школа»
с указанием точной даты по месяцам на 2017– 2021 гг.

Месяц	2017-2018 уч.год	2018-2019 уч.год	2019-2020 уч.год	2020-2021 уч.год
Сентябрь	28	27	26	25
Октябрь	20	19	18	17
Ноябрь	30	29	28	27
Декабрь	28	27	26	25
Январь	26	25	24	23
Февраль	24	23	22	21
Март	29	28	27	26
Апрель	27	26	25	24
Май	30	29	28	27
Июнь	-	-	-	-
Июль	-	-	-	-
Август	29	28	27	26

Один раз в месяц проводится генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке.

12. ГРАФИК

вывоза мусора из МБОУ «Юледурская средняя общеобразовательная школа»

ХРАНЕНИЕ - выгребная яма
ВЫВОЗ – январь, июнь
ДЕЗИНФЕКЦИЯ- 1 раз в неделю

Периодичность лабораторных и инструментальных исследований

№ п/п	Лабораторные исследования	Точки отбора	Кратность	Ответственный
1	Физические факторы Уровни искусственной освещенности Параметры микроклимата ЭМИ от компьютеров - шума	информатика, математика, русский, физика, химия, труд, нач. классы	1 раз в 2 года 1 раз в 2 года 1 раз в 2 года 1 раз в 2 год	Директор
2	Питьевая вода (бактериологические исследования)	Водопроводный кран в школе	2 раза в год	Директор
3	Исследование водопроводной воды на санитарно-химические показатели:	Водопроводный кран в школе	2 раза в год	Директор
4	Остаточное содержание ядохимикатов, нитратов, солей тяжелых металлов в овощах	Овоще - хранилище	1 раз в год	Директор
5	Бактериологический анализ готовых блюд	Пищеблок	2 раза в год	Директор
6	Готовое блюдо на качество термообработки	Пищеблок	2 раза в год	Директор
7	Определение калорийности блюд	Пищеблок	2 раза в год	Директор
8	Исследования смывов на БГКП (объекты пищеблока)	Пищеблок	2 раза в год	Директор
9	Санитарно-паразитологическое исследование смывов на яйца гельминтов	Пищеблок, школа	2 раза в год	Директор
10	Исследование почвы на яйца гельминтов	Школьный участок	1 раз в год	Директор
11	Исследование полимерных материалов на содержание химических веществ	Помещения после ремонта	Через месяц после ремонта	Директор
12	Соль на содержание йода	Пищеблок	2 раза в год	Директор
13	Смывы с предметов, игрушек на кишечную палочку	Игровая комната	2 раза в год	Директор

14	3 блюда на сухие вещества	Пищеблок	2 раза в год	Директор
15	Напитки на искусственную витаминизацию	Пищеблок	2 раза в год	Директор
16.	Исследование дезинфицирующих средств на % содержание активного хлора	Пищеблок	2 раза в год	Директор

«Согласовано»

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по РМЭ
в Советском районе

Е.Н.Новикова
2019 года



«Утверждаю»

Руководитель отдела образования и по
делам молодежи администрации
Куженерского муниципального района

Е.А.Тарасова
2019 года



План

**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
по МБОУ «Юледурская средняя общеобразовательная школа»
Куженерского муниципального района на 2020-2021 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения до (число, месяц, год)	Финансирование (в рублях)	Ответственный исполнитель (ф.и.о. руководителя)
1	Провести косметический ремонт учебных помещений, мебели	15.07.2020	35000-00	Петров Е.В.
2	Заменить столовую и кухонную посуду (тарелки, стаканы, тазы эмалированные и др.)	01.06.2020	9000-00	Петров Е.В.
3	Приобрести моющие и дезинфицирующие средства	01.09.2020	14000-00	Петров Е.В.
4	Приобрести спецодежду (халаты, рукавицы, перчатки резиновые и др.)	01.08.2020	6000-00	Петров Е.В.
5	Провести медицинский осмотр работников школы	15.08.2020	60000-00	Петров Е.В.
6	Провести дератизационные и дезинсекционные мероприятия на пищеблоке на площади 200 м ²	ежемесячно	5700-00	Петров Е.В.
7	Организовать проведение профилактических прививок против гриппа, дизентерии Зоне	01.09.2020 01.06.2020	4700-00	Петров Е.В.
8	Укомплектовать медицинские аптечки в кабинетах химии, физики, информатики, учебных мастерских, столовой, медицинском кабинете)	15.07.2020	3000-00	Петров Е.В.
9	Провести ремонт ограждения территории школы длиной 50 м	15.07.2020	7000-00	Петров Е.В.
10	Приобрести осветительные лампы для учебных кабинетов	01.07.2020	10000-00	Петров Е.В.
11	Организовать и провести производственный контроль	по плану	1500-00	Петров Е.В.

Директор МБОУ «Юледурская средняя общеобразовательная школа»:



(Е.В.Петров)