


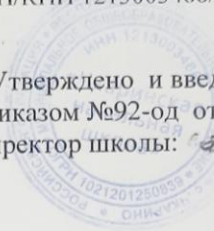
Марий Эл республикысе Советский
муниципальный район
Муниципальный общеобразовательный
учреждений
«Шнаран туналтыш школ»
425414, РМЭ, Советский район, Шнаран села.,
Молодёжный урем, 1а
Тел.: (83638) 9-23-16
E-mail:shkarino @yandex.ru



Советский муниципальный район
Республики Марий Эл
Муниципальное общеобразовательное
учреждение
"Чкаринская начальная школа"
425414, РМЭ, Советский район, с.
Чкарино, ул. Молодёжная, 1а
Тел.: (83638) 9-23-16
E-mail:shkarino @yandex.ru

ОКПО 54681918, ОГРН 1021201250839, ИНН/КПП 1213003488/121301001

Утверждено и введено в действие
приказом №92-од от 08.12.2023 г
Директор школы:  С.Н. Андреева



Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МОУ «Чкаринская начальная школа»
на 2024 – 2025 учебные годы

С.Чкарино

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МОУ «Чкаринская начальная школа» разработана на основании требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» в целях

- Обеспечения санитарно-эпидемического благополучия в школе,
- Профилактики соматической заболеваемости среди детей дошкольной группы и обучающихся общеобразовательной школы,
- Профилактики массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
- Основными задачами в выполнении целей являются:
- Укрепление материально-технического состояния школы посредством своевременного выполнения плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,
- Организация профилактических и оздоровительных мероприятий посредством внедрения современных технологий оздоровления детей и подростков,
- Формирование положительной мотивации у медицинского персонала, педагогов к соблюдению санитарных правил,
- Организация гигиенического обучения персонала, родителей, детей.

Программа направлена на выявление на каждой стадии деятельности школы факторов, представляющих опасность в обеспечении санитарно-эпидемического благополучия, исключение данных факторов и обеспечение качества и безопасности оказываемых услуг воспитания, обучения, организации питания, медицинского обслуживания детей и подростков. Программой производственного контроля определяется порядок осуществления производственного контроля за выполнением санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.

**Перечень Законов, действующих санитарных правил,
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов
в соответствии с которой осуществляется деятельность
МОУ «Чкаринская начальная школа»:**

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ)	2.1.3.2630-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.272210 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.107801)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 132403
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.261610 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3	3.5.3.1129-02

п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.12.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1. -11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулеза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3)	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52ФЗ от 30.03.1999
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011

<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N880</p>	<p>ТР ТС 021/2011</p>
<p><u>Приказ</u> Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N01/8577-ДК)</p>	<p>N 51н от 31.01.2011</p>
<p>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.</p>	

Перечень лиц,

ответственных за проведение и организацию производственного контроля

(в соответствии с приказом № 41 от 31.08.2023 года

«О производственном контроле»)

- Ялкаева Светлана Александровна – учитель начальных классов
- Иванова Нина Степановна - завхоз школы

Производственный контроль, посредством лабораторных исследований и инструментальных замеров организован в соответствии с договором между МОУ «Чкаринская начальная школа» и филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе».

**Список
лабораторных и инструментальных исследований
в отношении оказываемых школой услуг воспитания и обучения,
организации питания и медицинского обслуживания**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Бак. анализ готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда	1	1 раз в год
Лабораторные исследования пищевых продуктов на калорийность готового блюда	Сладкие блюда, напитки, первые блюда, вторые блюда, гарниры, соусы	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения	10 смывов	1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещенности	Рабочее место	1	1 раз в 2 года

Список персонала МОУ «Чкаринская начальная школа», подлежащих периодическому медицинскому осмотру в соответствии с Распоряжением Правительства РМЭ от 07.02.2005 г. «О профессиональной гигиенической подготовке, аттестации должностных лиц и работников организаций и обязательных профилактических медицинских осмотрах».

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Дата рождения	Должность
1.	Андреева Светлана Никоновна	30.12.1972	учитель
2.	Домрачева Надежда Владимировна	08.06.1981	Младший воспитатель
3.	Иванова Нина Степановна	15.11.1961	Завхоз
4.	Малюпкина Любовь Ефремовна	14.05.1964	воспитатель
5.	Морозова Алевтина Фёдоровна	27.04.1961	Уборщица служебных помещений
6.	Романова Светлана Аркадьевна	24.01.1984	воспитатель
7.	Теплова Татьяна Александровна	14.06.1976	Уборщица служебных помещений
8.	Павлов Алексей Павлович	06.03.1960	Сторож
9.	Павлова Людмила Геннадьевна	12.05.1958	Сторож
10.	Ялкаева Светлана Александровна	20.09.1971	учитель
11.	Яндрикова Ангелина Леонидовна	06.08.1992 г.	Повар

Прохождение медосмотра организовано на базе ГБУ Республики Марий Эл «Советская центральная районная больница» в соответствии с утвержденным графиком или ГБУ РМЭ «Поликлиника № 2 г. Йошкар-Олы». Гигиеническое обучение и аттестация проводится филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе по утвержденному графику.

**Перечень объектов
производственного контроля и факторов, представляющих
потенциальную угрозу при оказании услуг воспитания, обучения,
питания, медицинского обеспечения:**

- Учебные помещения, мастерские: несоответствие искусственной освещенности, микроклимата, учебной мебели, текущего режима гигиеническим нормативам, повышение шума, древесной пыли в мастерской, нарушение правил при организации питьевого режима.
- Подсобные помещения: нарушение текущего режима при обработке, хранении уборочного инвентаря, нарушение правил хранения, приготовления, сроков реализации дезинфицирующих средств, нарушение правил текущего режима в учебных помещениях.
- Пищеблок: нарушение правил транспортировки, приема, хранения, сроков реализации пищевых продуктов, нарушение технологии приготовления и сроков реализации готовых блюд, нарушение согласованного ассортиментного перечня приготавливаемых блюд, нарушение текущего режима в пищеблоке, наличие грызунов и тараканов.
- Персонал: нарушение сроков прохождения медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации.
- Внутренние системы отопления, канализования, водоснабжения: возникновение аварийных ситуаций.
- Холодильное и технологическое оборудование в пищеблоке: выход из строя.

**Мероприятия,
предусматривающие обоснование безопасности процесса
выполнения работ, оказанных услуг**

№ п/п	Наименование мероприятий	Кратность
1	Контроль за поступающей продукцией (бракераж сырой продукции): наличие гигиенических сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарного свидетельства, соблюдение сроков реализации продуктов, правил транспортировки продуктов	Каждая партия поступающей продукции
2	Контроль за выдачей продуктов со склада	2 раза в месяц
3	Контроль за закладкой продуктов в котел	1 раз в месяц
	Органолептическая оценка готовых блюд (бракераж готовых блюд)	Ежедневно
5	Контроль за правилами отбора суточных проб	2 раза в месяц
6	Контроль за выходом готовых блюд (контрольное взвешивание блюд со стола)	2 раза в месяц
7	Контроль за температурой подаваемых блюд (термометрия)	1 раз в месяц
8	Экспресс методы исследования на чистоту посуды	1 раз в месяц
9	Контроль за температурой хранения пищевых продуктов	2 раза в месяц
10	Контроль за состоянием здоровья персонала	2 раза в месяц (самоконтроль ежедневно)
11	Подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости в дошкольной группе, суточного рациона в школе	1 раз в месяц дошкольная группа, 1 раз в квартал школа
12	Контроль за температурой воды в моечных ваннах	2 раза в месяц
13	Контроль за технологией обработки и приготовления блюд из свежих овощей и зелени	1 раз в месяц
14	Контроль за подбором мебели в соответствии с ростом детей	2 раза в год
15	Контроль за воздушно-тепловым режимом в учебных помещениях	ежедневно
16	Осмотр детей на педикулез и чесотку	После каждых каникул, выборочно-ежемесячно
17	Контроль за хранением, приготовлением и сроками реализации дезинфицирующих средств	1 раз в месяц
18	Контроль за санитарным содержанием помещений, соблюдением текущего режима в школе	1 раз в месяц
19	Контроль за гигиенической аттестацией персонала	1 раз в 2 года
20	Контроль за прохождением медицинского осмотра персонала	2 раза в год
21	Контроль за выполнением санитарно-	1 раз в квартал

	противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
22	Контроль за организацией образовательного процесса в школе	1 раз в квартал
23	Контроль за организацией физического воспитания обучающихся и детей (анализ уроков физкультуры)	1 раз в месяц
24	Анализ сетки школьного расписания	1 раз в полугодие
25	Анализ заболеваемости обучающихся	1 раз в год
26	Контроль за организацией дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий	1 раз в месяц
27	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми в целях профилактики энтеробиоза	2 раза в год
28	Контроль за организацией специфической и неспецифической профилактики гриппа	В период подъема заболеваемости ОРЗ и гриппом
29	Контроль за проведением противоэпидемических, дезинфекционных мероприятий	При регистрации ЧС случаев инфекционных заболеваний
30	Контроль за хранением, утилизацией ламп искусственного освещения	1 раз в год

Перечень
форм учета производственного контроля
за соблюдением санитарных правил

1. Журнал учета мероприятий по контролю.
2. Журнал производственного контроля.
3. Журнал регистраций аварийных ситуаций.
4. Журнал технического обслуживания и осмотра технологического оборудования (акты выполненных работ).
5. Журнал бракеража сырой продукции.
6. Журнал бракеража готовой продукции.

Перечень возможных аварийных ситуаций при оказании услуг воспитания, обучения, питания, медицинского обеспечения:

1. Отключение электроэнергии.
2. Авария на внутренней системе водоснабжения.
3. Авария на внутренней системе канализации.
4. Авария на внутренней системе отопления, в том числе понижение температуры в учебных помещениях.
5. Выход из строя холодильного и технологического оборудования.
6. Массовые инфекционные заболевания и пищевого отравления.
7. Массовые заболевания ОРЗ и гриппом.
8. Авария на системе водоснабжения, обеспечивающей жизнедеятельность населенного пункта.

№ п/п	Действия при ЧС	Время на действие	Ответственный	Примечание
Отключение электроэнергии				
1.	Оповещение территориального отдела управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 9-42-86, 9-46-65	30 минут с момента регистрации аварии	Директор	
2.	При отключении энергии по предупреждению на 1 час и менее организовать строгий контроль за организацией текущего режима в пищеблоке. Доготовливание пищи производить при использовании печного отопления	Немедленно по предупреждению	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
3.	При отключении электроэнергии на 1 час и более приостановить функционирование пищеблока	В течение дня	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
4.	В укороченный световой день сократить уроки и перемены, отменить проведение контрольных работ, лабораторных работ	В течение дня	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
5.	При явном неустранении в течение дня аварии на системах электроэнергии приостановить функционирование пищеблока	В течение дня	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
6.	По устранению аварии функционирование пищеблока после проведения дезинфекционных мероприятий (замачивание посуды, влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств)	В течение дня	Контроль: Завхоз	

7.	При длительном отключении электроэнергии (более чем на сутки) функционирование пищеблока приостановить. Питание прекращается. Питьевой режим: бутилированная вода с применением одноразовой посуды	В течение дня	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
Авария на внутренней системе водоснабжения				
1	Оповещение территориального отдела управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 9-42-86, 9-46-65	30 минут с момента регистрации аварии	Директор Завхоз	
2.	При аварии в пищеблоке функционирование пищеблока приостановить	В течение 30 минут	Директор Завхоз	
3.	По устранению аварии работу пищеблока возобновить после проведения дезинфекционных мероприятий	По устранению аварии	Завхоз	
Авария на внутренней системе отопления, в том числе понижение температуры в учебных помещениях				
1	Оповещение территориального отдела управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 9-42-86,9-46-65	30 минут с момента регистрации аварии	Директор	
2	При понижении температуры в учебных помещениях до 15 гр.с сократить уроки и перемены.	В течение дня	Директор	
3	При понижении температуры ниже до 15 гр. приостановить функционирование школы	В день регистрации	Директор	
4	Функционирование школы возобновить при	При устранении аварии	Директор	

	установлении нормативной температуры			
Выход из строя холодильного и технологического оборудования				
1	Оповещение территориального отдела управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 9-42-86,9-46-65	30 минут с момента регистрации аварии	Директор	
2	При выходе из строя жарочного шкафа или духовки запретить приготовление блюд, требующих повторную термическую обработку (блюда из рубленого мяса)	Немедленно	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
3.	При выходе из строя универсального электропровода и (или) мясорубки запретить приготовление картофельного пюре, блюд из рубленого мяса	Немедленно	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
4.	При выходе из строя электроплиты приготовление блюд осуществлять при использовании печного отопления. Согласовать перечень приготавливаемых блюд на печи.	Немедленно, в течение 1 часа с момента регистрации и аварии	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
5.	При выходе из строя электротитана приостановить функционирование пищеблока. В течение дня организовать подогрев воды на электроплите	В течение дня	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
6.	При выходе из строя холодильного оборудования организовать хранение продуктов в соответствии с квалификацией	В период аварийной ситуации	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
7.	Ограничить прием скоропортящихся продуктов (разовая заявка)	В период аварийной ситуации	Директор Заместитель директора по	

			УВР Завхоз	
8.	Запретить приготовление блюд из особо скоропортящихся продуктов	В период аварийной ситуации	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
Массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления				
1	Экстренное извещение в территориальный отдел управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 9-42-65, 9-42-86	15 минут	Директор	
2	Изоляция больных и контактных детей	В течение 30 минут	Заместитель директора по УВР Завхоз	
3	Приостановление питания детей. Обеспечить хранение готовых блюд и суточных проб для проведения лабораторных исследований	немедленно	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
4	Медицинской сестре организовать отбор проб (готовые блюда, рвотная масса и т.д.) для лабораторных исследований	немедленно	Директор Фельдшер ФАП	
5	При вспышках и групповых заболеваниях ОКИ (5 и более случаев) организовать опрос заболевших и контактных для выявления конкретных факторов передачи возбудителя инфекции	немедленно	Фельдшер ФАП	
6	С согласования с врачом – эпидемиологом организовать обследование работников отдельных профессий.	В течение дня с момента регистрации заболевания	Фельдшер ФАП	
7	После изоляции больного провести заключительную дезинфекцию	После изоляции больного	Фельдшер ФАП	
8	Организовать наблюдение за контактными с	В течение 7 дней (ОКИ)	Фельдшер ФАП	

	регистрацией результатов в журнале наблюдения за контактными детьми	С даты последней регистрации больного, 35 дней (вирусный гепатит «А»)		
9	Организовать проведение карантинных мероприятий	В течение 7 дней (ОКИ) С даты последней регистрации больного, 35 дней (вирусный гепатит «А»)	Фельдшер ФАПа	
10	Организовать гигиеническое обучение персонала, работников, родителей по профилактике инфекционных заболеваний (по видам зарегистрированных инфекционных заболеваний)	В период карантина	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
Массовые заболевания ОРЗ и гриппом				
1	Извещение территориального отдела управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе	2 часа	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
2	При регистрации 30% заболеваемости в классе и (или) школе приостановить функционирование класса и (или) школы на 7 дней	С момента регистрации	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
3	При регистрации заболевания в течение дня изолировать больного	С момента регистрации	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
4	Организовать наблюдение за контактными детьми	С момента регистрации	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз П.	

5	Организовать проведение профилактических мероприятий путем организации искусственной витаминизации пищи	С момента регистрации	Директор Заместитель директора по УВР Завхоз	
Аварии на системах водоснабжения, обеспечивающих жизнедеятельность населенного пункта				
1	Оповещение территориального отдела управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 9-42-65, 9-42-86	30 минут с момента регистрации аварии	Директор	
2	Функционирование школы приостановить до устранения аварии	В течение 1 часа с момента регистрации аварии	Директор	
3	При устранении аварии функционирование школы возобновить после проведения дезинфекционных мероприятий, наличии отрицательного результата исследования питьевой воды	По устранении аварии в населенном пункте	Директор	